
Hackfleisch-Verordnung

Verordnung über Hackfleisch, Schabefleisch und anderes zerkleinertes rohes Fleisch

Fassung vom 10. Mai 1976 [BGBl. I S. 1186]

unter Berücksichtigung der folgenden amtlichen Änderungen:

1. Änderung vor dem 03. Dezember 1997: berücksichtigt, hier aber nicht aufgeführt,
2. Artikel 3 der Verordnung vom 03. Dezember 1997 [BGBl. I S. 2786],
3. Artikel 2 Absatz 4 der Verordnung zur Änderung der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung und anderer lebensmittelrechtlicher Verordnungen vom 14. Oktober 1999 [BGBl. I S. 2053],
4. Artikel 8 der Zweiten Verordnung zur Änderung lebensmittel- und fleischhygienerechtlicher Vorschriften vom 02. April 2003 [BGBl. I S. 478],
5. Artikel 2 Absatz 2 der Dritten Verordnung zur Änderung der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung und anderer lebensmittelrechtlicher Verordnungen vom 10. November 2004 [BGBl. I S. 2799].

HFIV

© 2004 Digitalverlag GmbH

Edition ChemLin

www.ChemLin.de

Verordnung

über Hackfleisch, Schabefleisch und anderes zerkleinertes rohes Fleisch

(Hackfleisch-Verordnung, HFIV)

vom 10. Mai 1976 [BGBl I S. 1186], zuletzt geändert durch die Verordnung vom 10. November 2004 [siehe Titelblatt].

I n h a l t

§ 1	Anwendungsbereich
§ 2	Verbote zum Schutze der Gesundheit
§ 3	Tiefgefrorene Erzeugnisse
§ 4	Temperaturanforderungen
§ 5	Fristen für das Inverkehrbringen
§ 6	Anforderungen an die Herstellung und Zusammensetzung
§ 7	Kennzeichnung
§ 8	Reinigung der Geräte
§ 9	Herstellerbetriebe
§ 10	Personelle Voraussetzungen
§ 11	Anforderungen an Räume und Einrichtungen
§ 12	Herstellung und Abgabe durch Gaststätten
§ 13	Voraussetzungen für das Inverkehrbringen auf Märkten
§ 14	Abgabe im Rahmen der Selbstbedienung
§ 15	Besondere Abgabebeschränkungen
§ 16	Straftaten
§ 17	Ordnungswidrigkeiten
§ 18	Änderung der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung
§ 19	
§ 19 a	Übergangsregelung für Personen ohne abgeschlossene Ausbildung
§ 20	(gestrichen)
§ 21	Inkrafttreten

§ 1 Anwendungsbereich

(1) Diese Verordnung gilt für das gewerbsmäßige Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen nachstehend bezeichneter Erzeugnisse aus zerkleinertem Fleisch von geschlachteten oder erlegten warmblütigen Tieren, sofern sich diese Erzeugnisse ganz oder teilweise in rohem Zustand befinden:

1. Zerkleinertes Fleisch wie Hackfleisch und Schabefleisch, auch zubereitet, geschnetzeltes Fleisch,
2. Erzeugnisse aus zerkleinertem Fleisch wie Fleischklöße, Fleischklopse, Frikadellen, Bouletten, Fleischfüllungen,
3. Bratwürste sowie zur Abgabe an Verbraucher bestimmte Rohwurst und Brühwursthalbfabrikate und Fleischbräte,
4. zerkleinerte Innereien wie Leberhack sowie Erzeugnisse, die unter Verwendung von zerkleinerten Innereien hergestellt sind,

5. Fleischzuschnitte wie Steaks, Filets, Schnitzel, die mit Mürbeschneidern oder Geräten ähnlicher Wirkung behandelt worden sind,
6. Schaschlik und in ähnlicher Weise hergestellte Erzeugnisse aus gestückeltem Fleisch oder gestückelten Innereien auf Spießeln.

Erzeugnisse, die in den Nummern 1 bis 6 genannte, ganz oder teil weise rohe Erzeugnisse als Anteile enthalten, stehen diesen Erzeugnissen gleich.

(2) Diese Verordnung gilt auch für das gewerbsmäßige Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen folgender Vor- oder Zwischenprodukte:

1. Gewürfeltes oder in ähnlicher Weise gestückeltes Fleisch zur Herstellung von Hackfleisch und Schabefleisch, auch in zubereiteter Form,
2. zerkleinertes Fleisch zur Herstellung von Fleischklößen, Fleischklopsen, Frikadellen, Bouletten, Fleischfüllungen und ähnlichen Erzeugnissen,
3. zerkleinertes Fleisch zur Herstellung von Bratwürsten.

Auf andere Vor- oder Zwischenprodukte der Verarbeitungen von Fleisch zu Fleischerzeugnissen ist diese Verordnung nicht anzuwenden.

(3) Als nicht mehr roh im Sinne dieser Verordnung sind anzusehen:

1. Erzeugnisse, die einer Hitzebehandlung unterworfen worden sind, die eine vollständige Eiweißkoagulierung in allen Teilen bewirkt hat (Durcherhitzung);
2. Erzeugnisse, die einem abgeschlossenen Pökelnungsverfahren mit Umrötung, auch in Verbindung mit Trocknung oder Räucherung, bei Rohwurstzeugnissen mit Fermentation (Reifung), unterworfen worden sind;
3. Erzeugnisse, die einer Trocknung oder Räucherung unterworfen worden sind und deren Wasseraktivität (a_w - Wert) 0,90 nicht überschreitet;
4. zerkleinertes Fleisch, das zur Verlängerung der Haltbarkeit in saure gewürzhaltige Aufgüsse (Beizen) eingelegt worden ist.

(4) Die Vorschriften der Fleischhygiene-Verordnung und der Geflügelfleischhygiene-Verordnung in der jeweils geltenden Fassung bleiben unberührt.

§ 2 Verbote zum Schutze der Gesundheit

(1) Erzeugnisse nach § 1, denen Nitritpökelsalz zugesetzt worden ist, dürfen mit Ausnahme von Brühwursthalbfabrikaten nicht in den Verkehr gebracht werden.

(2) Hackfleisch und zubereitetes Hackfleisch aus Geflügelfleisch oder Wildfleisch dürfen nicht an Verbraucher abgegeben werden. Die sonstigen Erzeugnisse nach § 1, die ganz oder teilweise aus Geflügelfleisch oder Wildfleisch hergestellt worden sind, dürfen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie unmittelbar nach der Herstellung nach § 3 tiefgefroren worden sind.

§ 3 Tiefgefrorene Erzeugnisse

(1) Erzeugnisse nach § 1 dürfen in gefrorenem Zustand nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie unmittelbar nach ihrer Herstellung mit einer mittleren Geschwindigkeit von mindestens einem Zentimeter in der Stunde auf eine Kerntemperatur von mindestens -18 °C tiefgefroren und vor oder unmittelbar nach dem Tiefgefrieren in hygienisch einwandfreie Packungen abgefüllt worden sind. Die Packungen müssen, gegebenenfalls unter Evakuierung, allseitig fest verschlossen sein. Das Material der Packungen muß ausreichend widerstandsfähig gegen mechanische Einwirkungen und weitgehend wasserdampf- und luftundurchlässig sein und eine Kälteverträglichkeit bis zu -40 °C aufweisen.

(2) Hackfleisch und Schabefleisch, auch zubereitet, das aus ganz oder teilweise aufgetautem Fleisch hergestellt worden ist, darf tiefgefroren nicht in den Verkehr gebracht werden.

§ 4 Temperaturanforderungen

(1) Erzeugnisse nach § 1 dürfen nur in Räumen und Einrichtungen gelagert und befördert werden, deren Innentemperatur $+4\text{ °C}$ nicht überschreitet. Hiervon abweichend darf eine zur alsbaldigen Abgabe an den Verbraucher bereitgestellte Menge dieser Erzeugnisse in Verkaufseinrichtungen, deren Innentemperatur $+7\text{ °C}$ nicht überschreitet, aufbewahrt werden.

(1a) Erzeugnisse nach § 1 in verschlossenen Packungen, die nach den Vorschriften der Fleischhygiene-Verordnung oder der Geflügelfleischhygiene-Verordnung hergestellt, gelagert und befördert worden sind, dürfen nur bei den in § 10 a Abs. 4 Satz 3 in Verbindung mit Anlage 2 a Nr. 3.4 oder § 10 a Abs. 5 in Verbindung mit Anlage 2 a Nr.5.2 der Fleischhygiene-Verordnung oder in § 9 Abs. 1 Nr. 3 in Verbindung mit Anlage 3 Kapitel I Nr. 4.2 der Geflügelfleischhygiene-Verordnung vorgeschriebenen Temperaturen gelagert und befördert werden.

(2) Tiefgefrorene Erzeugnisse dürfen nur so gelagert und befördert werden, daß ihre Temperatur -18 °C nicht überschreitet. Beim Be- und Entladen von Transportmitteln und beim Vorrätighalten zum Verkauf darf kurzfristig eine Temperaturerhöhung bis auf -15 °C eintreten.

§ 5 Fristen für das Inverkehrbringen

(1) Erzeugnisse nach § 1 Abs. 1 dürfen nur am Tage ihrer Herstellung, Bratwurst und Erzeugnisse nach § 1 Abs. 1 Nr. 6 auch am folgenden Tag, in den Verkehr gebracht werden. Vor- und Zwischenprodukte nach § 1 Abs. 2 Satz 1 müssen am Tage ihrer Herstellung oder am folgenden Tag verarbeitet werden. Für Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung mit einer über 24 Uhr hinausgehenden Geschäftszeit enden die festgesetzten Fristen mit dem Ablauf dieser Geschäftszeit.

(1 a) Absatz 1 gilt nicht für Erzeugnisse nach § 1, die nach den Vorschriften der Fleischhygiene-Verordnung oder der Geflügelfleischhygiene-Verordnung hergestellt, behandelt, gekennzeichnet und mit einem Verbrauchsdatum entsprechend § 7 a der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung versehen worden sind. Erzeugnisse nach Satz 1 aus geöffneten Packungen dürfen nach dem Öffnen der Packung nur innerhalb der in Absatz 1 festgelegten Fristen unter Beachtung des Verbrauchsdatums nach Satz 1 in den Verkehr gebracht werden. Beim Öffnen der Verpackung sind der Tag der Öffnung und das Verbrauchsdatum in den Nachweisen nach § 11 c

Abs. 3 Nr. 2 Buchstabe a oder Abs. 6 Nr. 2 Satz 2 der Fleischhygiene-Verordnung oder im Lieferschein zu vermerken.

(2) Absatz 1 gilt ferner nicht für Erzeugnisse, die nach § 3 tiefgefroren sind. Die Frist für das Inverkehrbringen dieser Erzeugnisse darf sechs Monate vom Tage der Herstellung an nicht überschreiten.

(3) Nach Ablauf der in den Absätzen 1 und 2 festgesetzten Fristen sind die dort genannten Erzeugnisse unverzüglich einer Behandlung nach § 1 Abs. 3 Nr. 1 oder 2 zu unterwerfen oder zum Genuß für Menschen unbrauchbar zu machen. Satz 1 gilt auch für Erzeugnisse, bei deren Lagerung und Beförderung die in § 4 genannten Temperaturanforderungen nicht eingehalten worden sind. Tiefgefrorene Erzeugnisse, die ganz oder teilweise aus Geflügelfleisch oder Wildfleisch hergestellt worden sind, dürfen nur einer Behandlung nach § 1 Abs. 3 Nr. 1 unterworfen werden.

§ 6 Anforderungen an die Herstellung und Zusammensetzung

(1) (aufgehoben)

(2) (aufgehoben)

(3) Kopffleisch, Beinflleisch, Fleisch der Schnittstellen zwischen Kopf und Hals sowie der Stichstelle, Zwerchfellmuskulatur, Bauchmuskulatur, Knochenputz oder mittels Separatoren von Knochen oder Sehnen abgetrenntes Fleisch dürfen zur Herstellung von Hackfleisch und Schabefleisch, auch zubereitet, oder geschnetzeltem Fleisch nicht verwendet werden. Knochenputz oder mittels Separatoren von Knochen abgetrenntes Fleisch darf auch zur Herstellung von sonstigen Erzeugnissen nach § 1 nicht verwendet werden.

(4) (aufgehoben)

(5) Erzeugnisse, deren Zusammensetzung nicht den Anforderungen des Absatzes 3 entspricht, dürfen unter den dort aufgeführten oder gleichsinnigen Bezeichnungen nicht in den Verkehr gebracht werden.

§ 7 Kennzeichnung

(1) (aufgehoben)

(2) (aufgehoben)

(3) Abweichend von § 3 Abs. 1 Nr. 4 der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung sind nicht tiefgefrorene Erzeugnisse nach § 1 Abs. 1 in zur Abgabe an den Verbraucher bestimmten Fertigpackungen unverschlüsselt mit dem Zeitpunkt, bis zu dem sie spätestens zu verbrauchen sind, durch die Angabe "verbrauchen bis" zu kennzeichnen. Das späteste Verbrauchsdatum bei nicht tiefgefrorenen und das äußerste Mindesthaltbarkeitsdatum bei tiefgefrorenen Erzeugnissen darf die in § 5 festgesetzten Fristen nicht überschreiten. Die Datumsangabe ist bei nicht tiefgefrorenen Erzeugnissen nach Tag und Monat und bei tiefgefrorenen Erzeugnissen nach Tag, Monat und Jahr vorzunehmen. In Verbindung mit der Angabe nach Satz 1 kann anstelle des Datums die Stelle bezeichnet werden, an der das Datum auf der Fertigpackung angegeben ist.

(4) In Verbindung mit der Kennzeichnung nach Absatz 3 ist die Temperatur anzugeben, die gemäß § 4 beim Aufbewahren, Lagern und Befördern des Erzeugnisses einzuhalten ist, um die Haltbarkeit des Erzeugnisses bis zum Ablauf des angegebenen spätesten Verbrauchsdatums zu gewährleisten. Bei tiefgefrorenen Erzeugnissen ist außerdem in Verbindung mit der Kennzeichnung nach Absatz 3 der Hinweis „Nach dem Auftauen sofort verbrauchen“ anzubringen.

(5) Für die Art und Weise der Kennzeichnung nach den Absätzen 3 und 4 gilt § 3 Abs. 3 und 4 der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung entsprechend.

(6) Die Vorschriften der Lebensmittel- Kennzeichnungsverordnung gelten nicht für Erzeugnisse nach § 1 Abs. 1, die als zubereitete Speisen von Gaststätten oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung nach Maßgabe des § 14 Abs. 1 zweiter Halbsatz im Rahmen der Selbstbedienung verzehrsfertig hergerichtet abgegeben werden.

(7) Werden Erzeugnisse nach § 1 Abs. 1 lose oder in Fertigpackungen im Sinne des § 1 Abs. 2 der Lebensmittel- Kennzeichnungsverordnung oder als zubereitete Speisen verzehrsfertig hergerichtet nach Maßgabe des § 14 Abs. 1 zweiter Halbsatz in Umhüllung in den Verkehr gebracht, so ist auf Schildern, auch Preisschildern, die neben der Ware aufzustellen oder anzubringen sind, die Verkehrsbezeichnung des Erzeugnisses anzugeben. Wird ein Erzeugnis unter einer Phantasiebezeichnung in den Verkehr gebracht, so sind die Art des Erzeugnisses und die Tierart anzugeben, von der das verwendete Fleisch oder die verwendeten wesentlichen Innereien stammen.

(8) Vor- und Zwischenprodukte nach § 1 Abs. 2 sind auf den Packungen, Behältnissen oder sonstigen Umhüllungen oder auf einem zu den Produkten gehörenden Begleitpapier zu kennzeichnen. Die Kennzeichnung muß enthalten

1. die Bezeichnung des Vor- oder Zwischenproduktes; außerdem die Tierart, von der das verwendete Fleisch stammt, soweit sich diese nicht aus der Bezeichnung ergibt;
2. das unverschlüsselte Datum, bis zu dem die Vor- oder Zwischenprodukte spätestens zu verarbeiten sind, bei nicht tiefgefrorenen Produkten nach Tag und Monat, bei tiefgefrorenen Produkten nach Tag, Monat und Jahr durch die Angabe "verarbeiten bis spätestens";
3. den Namen oder die Firma und die Anschrift des Herstellers oder desjenigen, unter dessen Namen oder Firma das Produkt in den Verkehr gebracht wird.

§ 8 Reinigung der Geräte

Zur Herstellung von Erzeugnissen nach § 1 verwendete Zerkleinerungsvorrichtungen und sonstige Geräte müssen täglich mindestens mittags und abends, bei kontinuierlicher Benutzung nach jeder Betriebszeit, gründlich gereinigt werden. Zur Reinigung dieser Geräte muß heißes Trinkwasser verwendet werden. Nach Anwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln müssen die Geräte vor ihrer Wiederbenutzung sorgfältig mit Trinkwasser nachgespült werden.

§ 9 Herstellerbetriebe

(1) Erzeugnisse nach § 1 dürfen vorbehaltlich des Absatzes 2 und der §§ 12 bis 15 nur hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden in

1. Fleischereibetrieben, Fleischwarenfabriken und ähnlichen fleischverarbeitenden Betrieben,
2. Zweigniederlassungen und unselbständigen Zweigstellen der in Nummer 1 genannten Betriebe,
3. Einzelhandelsbetrieben oder deren Zweigniederlassungen und unselbständigen Zweigstellen,

sofern das Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen unter den in § 10 genannten Voraussetzungen erfolgt und die Anforderungen nach § 11 erfüllt sind.

(2) Tiefgefrorene Erzeugnisse dürfen auch in anderen als in Absatz 1 genannten Lebensmittelbetrieben gelagert, befördert und in den Verkehr gebracht werden.

§ 10 Personelle Voraussetzungen

(1) In Betrieben nach § 9 Abs. 1 dürfen Erzeugnisse nach § 1 nur unter der Aufsicht einer in dem Betrieb hauptberuflich tätigen sachkundigen Person hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden. Als sachkundig sind anzusehen

1. Meister im Fleischerhandwerk;
2. Personen, die die Voraussetzungen für die Erteilung einer Ausnahmegewilligung nach § 8 der Handwerksordnung im Fleischerhandwerk erfüllen;
3. Personen mit einer abgeschlossenen Ausbildung als Fleischer, die in mindestens dreijähriger Gesellen- oder gleichwertiger praktischer Tätigkeit in einem Betrieb nach § 9 Abs. 1 zumindest mit der Herstellung und Behandlung der in § 1 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 und 3 bezeichneten Erzeugnisse beschäftigt gewesen sind.

(2) Der Aufsicht durch eine sachkundige Person bedarf es nicht für das Behandeln oder die Abgabe von Erzeugnissen nach § 1 Abs. 1 durch folgende Personen mit abgeschlossener Ausbildung:

1. Fleischer;
2. Verkäufer oder Verkäuferinnen im Fleischerhandwerk;
3. Verkäufer oder Verkäuferinnen im sonstigen Lebensmittelhandwerk oder im Lebensmitteleinzelhandel, die eine mindestens dreijährige Berufserfahrung im Umgang mit rohem Fleisch erworben haben;
4. Meister und Meisterinnen der städtischen oder ländlichen Hauswirtschaft.

Im Land Berlin stehen den in Satz 1 Nr. 2 genannten Personen Gewerbegehilfen oder Gewerbegehilfinnen im Fleischerhandwerk, den in Satz 1 Nr. 3 genannten Personen Gewerbegehilfen oder Gewerbegehilfinnen im sonstigen Lebensmittelhandwerk oder im Lebensmitteleinzelhandel gleich.

(3) Der Aufsicht durch eine sachkundige Person bedarf es außer dem nicht für das Herstellen von

1. Hackfleisch und Schabefleisch, auch zubereitet, oder geschneitzeltem aus hierfür bestimmten Fleisch, das in einem Betrieb nach § 9 Abs. 1 unter der Aufsicht einer dort hauptberuflich tätigen sachkundigen Person ausgewählt worden ist,
2. Fleischzuschnitten nach § 1 Abs. 1 Satz 1 Nr. 5 und
3. Schaschlik und ähnlichen Erzeugnissen nach § 1 Abs. 1 Satz 1 Nr. 6

zur unmittelbaren Abgabe an Verbraucher, sofern die Herstellung durch Personen nach Absatz 2 Nr. 1 vorgenommen wird. Diesen stehen Personen nach Absatz 2 Nr. 2 bis 4 gleich, die gegenüber der zuständigen Behörde den Nachweis erbracht haben, daß sie die erforderlichen Kenntnisse im Umgang mit rohem Fleisch erworben haben und mit den Vorschriften vertraut sind, die bei der Herstellung und der Behandlung der in Satz 1 Nr. 1 bis 3 bezeichneten Erzeugnisse zu beachten sind.

§ 11 Anforderungen an Räume und Einrichtungen

In den in § 9 Abs. 1 Nr. 3 genannten Betrieben dürfen Erzeugnisse nach § 1 nur in einer räumlich abgesonderten Frischfleisch- Abteilung hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden; das gleiche gilt für die in § 9 Abs. 1 Nr. 1 und 2 genannten Betriebe, wenn in diesen Betrieben neben Frischfleisch und Fleischerzeugnissen unverpackt auch andere Lebensmittel oder Waren in den Verkehr gebracht werden, die Fleisch oder Fleischerzeugnisse nachteilig beeinflussen können. Als räumlich abgesondert gelten Abteilungen, die vom

übrigen Verkaufsraum durch Trennwände oder mit in ihrer Wirksamkeit gleichwertigen Anlagen, Einrichtungen oder Vorkehrungen abgeteilt sowie mit Überdruckanlagen oder hygienisch gleichwertiger Luftführung ausgestattet sind. Abweichend hiervon dürfen Erzeugnisse zur Selbstbedienung auch aus Verkaufskühlmöbeln abgegeben werden; für die Herstellung und Behandlung von tiefgefrorenen Erzeugnissen, die zur Abgabe in dieser Form bestimmt sind, genügt ein vom Verkaufsraum abgesonderter, hierfür sachgemäß eingerichteter Raum. Der Voraussetzungen nach den Sätzen 1 bis 3 bedarf es nicht für das Inverkehrbringen von tiefgefrorenen Erzeugnissen. Dieser Voraussetzungen bedarf es ferner nicht, wenn ein Betrieb nach § 9 Abs. 1 Nr. 1 zur Selbstbedienung bestimmte Erzeugnisse abgabefertig verpackt an seine Zweigniederlassungen oder unselbständigen Zweigstellen oder vertraglich gebundenen Einzelhandelsgeschäfte liefert und durch ihn sichergestellt ist, daß innerhalb der in § 5 Abs. 1 und 2 festgesetzten Fristen nicht abgegebene Erzeugnisse unverzüglich zur Durchführung einer Behandlung nach Maßgabe des § 5 Abs. 3 in den Betrieb zurückbefördert werden.

§ 12 Herstellung und Abgabe durch Gaststätten

(1) In Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung dürfen Erzeugnisse nach § 1 nur zum Zwecke der Abgabe als verzehrfertig hergerichtete Speisen hergestellt und behandelt werden. Die Betriebe und Einrichtungen müssen über einen Gastraum und eine räumlich abgetrennte, dem Publikumsverkehr nicht zugängliche Kochküche verfügen, deren Einrichtung eine sachgerechte Behandlung der Erzeugnisse nach den Vorschriften dieser Verordnung gewährleistet.

(2) In Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, die die Voraussetzungen nach Absatz 1 Satz 2 nicht erfüllen, dürfen Erzeugnisse nach § 1 nicht hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden. Dies gilt nicht für das Behandeln und Inverkehrbringen von Fleischklopsen, Bouletten, Frikadellen, Bratwürsten und Erzeugnissen nach § 1 Abs. 1 Satz 1 Nr. 5 und 6, sofern diese Erzeugnisse vor der Abgabe zum Verzehr nach Maßgabe des § 1 Abs. 3 Nr. 1 durcherhitzt werden und entsprechende Einrichtungen eine sachgemäße Behandlung der Erzeugnisse gewährleisten; die Erzeugnisse müssen von einem nach § 9 Abs. 1 genannten Betrieb, tiefgefrorene Erzeugnisse können auch von anderen Betrieben bezogen worden sein.

§ 13 Voraussetzungen für das Inverkehrbringen auf Märkten

(1) Erzeugnisse nach § 1 dürfen in Markthallen, auf Märkten aller Art, Messen, Ausstellungen, Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen, auf Straßen und öffentlichen Plätzen nicht hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden. Das Verbot gilt nicht für das Behandeln und Inverkehrbringen von tiefgefrorenen Erzeugnissen sowie für Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung; § 12 bleibt unberührt.

(1a) Das Verbot nach Absatz 1 Satz 1 gilt ferner nicht für das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Erzeugnissen nach § 1 Abs. 1 in mobilen Verkaufsstätten, wenn auf Grund deren technischer Einrichtung und Ausstattung das Herstellen und Behandeln in einem vom Verkaufsraum abgesonderten, zum Käufer nicht geöffneten Raum vorgenommen wird und das Inverkehrbringen ausschließlich in umhüllter oder verpackter Form erfolgt; es gilt auch nicht, wenn Erzeugnisse nach § 1 Abs. 1 in einem Herstellerbetrieb nach § 9 oder nach den Vorschriften der Fleischhygiene-Verordnung oder der Geflügelfleischhygiene-Verordnung hergestellt wurden und die weitere Behandlung und das Inverkehrbringen in mobilen Verkaufsstätten ausschließlich in umhüllter oder verpackter Form erfolgt.

(2) Abweichend von Absatz 1 Satz 1 dürfen in Betrieben des Reise- und Marktgewerbes die in § 12 Abs. 2 Satz 2 bezeichneten Erzeugnisse unter den dort genannten Bedingungen behandelt und in den Verkehr gebracht werden, sofern die

Abgabe aus festen Verkaufständen, Verkaufswagen oder Verkaufsanhängern erfolgt, deren Einrichtungen eine sachgerechte Behandlung der Erzeugnisse gewährleistet. Dies gilt auch für Verkaufseinrichtungen, die von Betrieben nach § 9 Abs. 1 und § 12 Abs. 1 zum Inverkehrbringen der in § 12 Abs. 2 Satz 2 bezeichneten Erzeugnisse eigener Herstellung aus Anlaß von Volksfesten vorübergehend betrieben werden.

(3) Die nach Landesrecht zuständige Behörde kann für Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, die die Voraussetzungen des § 12 Abs. 1 Satz 2 nicht erfüllen, sowie für Betriebe des Reise- und Marktgewerbes im Einzelfall für das Herstellen von Erzeugnissen, die in diesen Betrieben abgegeben werden dürfen, auf Antrag Ausnahmen von dem Verbot in Absatz 1 zulassen, soweit gesundheitliche und hygienische Bedenken nicht entgegenstehen. Die Zulassung setzt voraus, daß

1. die Erzeugnisse unmittelbar nach ihrer Herstellung durcherhitzt werden,
2. die Herstellung unter Aufsicht einer nach § 10 Abs. 1 sachkundigen, in dem Betrieb hauptberuflich tätigen Person erfolgt,
3. der Betrieb über einen räumlich abgetrennten Herstellungsraum und über einen dem Publikumsverkehr nicht zugänglichen Raum für das Durcherhitzen der Erzeugnisse verfügt und
4. die Einrichtung dieser Räume eine sachgerechte Behandlung der Erzeugnisse von der Herstellung bis zur Abgabe gewährleistet.

Die Zulassung kann von der Erfüllung weiterer Bedingungen abhängig gemacht und mit Auflagen verbunden werden, soweit dies zum Schutz der Gesundheit oder aus hygienischen Gründen erforderlich ist. Die Zulassung ist zurückzunehmen, wenn eine zu ihrer Erteilung erforderliche Voraussetzung nicht vorgelegen hat. Sie ist zu widerrufen, wenn eine dieser Voraussetzungen nachträglich weggefallen oder eine mit ihr verbundene Auflage nicht eingehalten ist und diesem Mangel nicht innerhalb einer von der zuständigen Behörde zu setzenden angemessenen Frist abgeholfen wird.

§ 14 Abgabe im Rahmen der Selbstbedienung

(1) Im Rahmen der Selbstbedienung dürfen Erzeugnisse nach § 1 Abs. 1 nur in Packungen oder Behältnissen abgegeben werden, die einen ausreichenden Schutz vor einer nachteiligen Beeinflussung gewährleisten; abweichend davon dürfen verzehrfertig hergerichtete Erzeugnisse im Rahmen der von Gaststätten oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung zur Selbstbedienung angebotenen zubereiteten Speisen auch in Umhüllungen abgegeben werden, die diesen Anforderungen genügen.

(2) Erzeugnisse nach § 1 dürfen nicht über Warenautomaten in den Verkehr gebracht werden.

§ 15 Besondere Abgabebeschränkungen

In nach § 8 Abs. 1 der Fleischhygiene-Verordnung zugelassenen Betrieben oder Abgabestellen dürfen nur die in § 1 Abs. 1 Satz 1 Nr. 5 und 6 bezeichneten Erzeugnisse hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden.

§ 16 Straftaten

(1) Nach § 51 Abs. 1 Nr. 2, Abs. 2 bis 4 des Lebensmittel und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 2 Abs. 1 Erzeugnisse, denen Nitritpökelsalz zugesetzt worden ist, oder entgegen § 2 Abs. 2 Satz 1 Hackfleisch oder zubereitetes Hackfleisch aus Geflügel-

fleisch oder Wildfleisch an Verbraucher abgibt oder entgegen § 2 Abs. 2 Satz 2 Erzeugnisse aus Geflügelfleisch oder Wildfleisch, die nicht tiefgefroren sind, in den Verkehr bringt,

2. entgegen § 3 Abs. 1 gefrorene Erzeugnisse, die den dort bezeichneten Anforderungen nicht entsprechen, oder entgegen § 3 Abs. 2 Hackfleisch oder Schabefleisch aus aufgetautem Fleisch tiefgefroren in den Verkehr bringt,
3. entgegen § 4 Abs. 1 oder 1 a Erzeugnisse lagert, befördert oder aufbewahrt, ohne die vorgeschriebenen Temperaturen einzuhalten, oder entgegen § 4 Abs. 2 tiefgefrorene Erzeugnisse so lagert oder befördert, daß ihre Temperatur die festgesetzten Werte überschreitet,
4. entgegen § 5 Abs. 1 Satz 1, Abs. 1 a Satz 2 oder Abs. 2 Satz 2 Erzeugnisse nach Ablauf der dort festgesetzten Fristen in den Verkehr bringt oder entgegen § 5 Abs. 1 Satz 2 Erzeugnisse nach Ablauf der dort festgesetzten Frist verarbeitet oder
5. entgegen § 5 Abs. 3 Satz 1 oder 3 Erzeugnisse, deren Frist für das Inverkehrbringen abgelaufen ist, oder entgegen § 5 Abs. 3 Satz 2 Erzeugnisse, deren Temperatur die in § 4 festgesetzten Werte überschritten hat, nicht in der dort vorgeschriebenen Weise behandelt oder unbrauchbar macht.

(2) Nach § 52 Abs. 1 Nr. 11 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer entgegen § 6 Abs. 5 Erzeugnisse in den Verkehr bringt. Wer eine in Satz 1 bezeichnete Handlung fahrlässig begeht, handelt nach § 53 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes ordnungswidrig.

§ 17 Ordnungswidrigkeiten

(1) Ordnungswidrig im Sinne des § 53 Abs. 2 Nr. 1 Buchstabe a des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 8 Zerkleinerungsvorrichtungen oder sonstige Geräte nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise reinigt,
2. Erzeugnisse
 - a) entgegen § 9 Abs. 1 in dazu nicht befugten Betrieben,
 - b) entgegen § 10 Abs. 1 nicht unter der Aufsicht einer hauptberuflich tätigen sachkundigen Person,
 - c) entgegen § 11 Satz 1 oder 3 nicht in dort vorgeschriebenen Räumen oder Einrichtungen,
 - d) entgegen § 12 Abs. 1 oder Abs. 2 Satz 1 in Gaststätten oder Einrichtungen zur Gemeinschaftspflege,
 - e) entgegen § 13 Abs. 1 Satz 1 auf dort genannten Veranstaltungen oder an dort genannten Orten oder
 - f) entgegen § 15 in nach § 2 Abs. 1 der Freibankfleisch Verordnung zugelassenen Betrieben herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt oder
3. entgegen § 14 Abs. 1 Erzeugnisse nicht in Packungen, Behältnissen oder Umhüllungen abgibt oder entgegen § 14 Abs. 2 Erzeugnisse über Warenautomaten in den Verkehr bringt.

(2) Ordnungswidrig im Sinne des § 54 Abs. 1 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 6 Abs. 3 Erzeugnisse herstellt, deren Zusammensetzung den dort festgesetzten Anforderungen nicht entspricht oder
2.
 - a) Erzeugnisse, die entgegen § 7 Abs. 3 bis 5 oder 7 oder
 - b) Vor- oder Zwischenprodukte, die entgegen § 7 Abs. 8 nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise gekennzeichnet sind, gewerbsmäßig in den Verkehr bringt

§ 18 Änderung der Lebensmittel- Kennzeichnungsverordnung

[hier nicht abgedruckt]

§ 19

[gestrichen]

§ 19 a Übergangsregelung für Personen ohne abgeschlossene Ausbildung

(1) Abweichend von § 10 Abs. 2 dürfen Personen, die keine abgeschlossene Ausbildung haben, ohne Aufsicht durch eine sachkundige Person Erzeugnisse nach § 1 Abs. 1 behandeln oder abgeben, wenn sie im Zeitpunkt des Inkrafttretens dieser Verordnung eine mindestens fünfjährige Berufserfahrung im Umgang mit rohem Fleisch erworben haben. Diese Personen sind bei Vorliegen der in Satz 1 genannten Voraussetzung berechtigt, ohne Aufsicht durch eine sachkundige Person die in § 10 Abs. 3 Satz 1 Nr. 1 bis 3 aufgeführten Erzeugnisse zur unmittelbaren Abgabe an den Verbraucher herzustellen, sofern sie den in § 10 Abs. 3 Satz 2 bezeichneten Nachweis erbracht haben.

(2) Die Befugnisse nach Absatz 1 erlöschen, wenn die mindestens fünfjährige Berufserfahrung mit rohem Fleisch der zuständigen Behörde nicht spätestens bis zum 30. Juni 1978 nachgewiesen wird.

§ 20

[gestrichen]

§ 21 Inkrafttreten

(1) Diese Verordnung tritt vorbehaltlich des Absatzes 2 am ersten Tage des auf die Verkündung folgenden dritten Kalendermonats in Kraft. Gleichzeitig tritt die Hackfleisch-Verordnung vom 10. Juli 1965 (BGBl. I S. 619), geändert durch Artikel 11 der Verordnung vom 16. Mai 1975 (BGBl. I S.1281), außer Kraft.

(2) Die §§ 6 und 7 treten am ersten Tage des auf die Verkündung folgenden sechsten Kalendermonats in Kraft.

(3) Tiefgefrorene Erzeugnisse, die bis zum Inkrafttreten des § 7 hergestellt worden sind, dürfen vom Handel noch drei Monate nach dem Inkrafttreten des § 7 mit einer Kennzeichnung nach den bisher gelten den Vorschriften in den Verkehr gebracht werden.

(4) Lebensmittel, die den Vorschriften dieser Verordnung in der vom 30. Oktober 1999 an geltenden Fassung nicht entsprechen, dürfen noch bis zum 31. Dezember 2000 nach den bis zum 29. Oktober 1999 geltenden Vorschriften gekennzeichnet und auch nach dem 31. Dezember 2000 noch bis zum Aufbrauchen der Bestände in den Verkehr gebracht werden.

Nichtamtliche Anmerkung !Bitte beachten Sie:**Für die Verwendung dieses Textes gelten die nachfolgenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGBs):**

Bei kostenlosen Texten – Download über das Internet – gelten die Allgemeinen Nutzungsbedingungen

1. Allgemeines

Unsere sämtlichen Lieferungen erfolgen ausschließlich auf Grund der nachstehenden Allgemeinen Verkaufsbedingungen bzw. - im Falle des kostenlosen Bezugs über das Internet - der Allgemeinen Nutzungsbedingungen. Bedingungen des Käufers werden hiermit widersprochen; sie werden auch dann nicht anerkannt, wenn wir ihnen nicht nochmals nach Eingang bei uns ausdrücklich widersprechen.

2. Vertragsgegenstand

Geliefert werden die amtlichen Gesetzestexte in der gewünschten Version. Die Inhalte beruhen auf den amtlichen Vorlagen und wurden gewissenhaft in die Dateien übertragen und geprüft. **Eine Gewährleistung für inhaltliche Fehler und Schreibfehler wird nicht übernommen; dies gilt auch für etwaige aus diesen Fehlern resultierende Schadensersatzansprüche.**

Eventuelle Korrekturen werden auf der entsprechenden Produktseite im Internet bekannt gegeben. Ein Anspruch auf Lieferung einer korrigierten Textversion besteht nicht.

3. Versand

Der Versand unserer Texte erfolgt per Post (gedruckte Texte) bzw. per eMail im PDF-Format (Adobe Acrobat Reader®).

4. Reklamationen

sind schriftlich beim Digitalverlag geltend zu machen.

5. Schadensersatzansprüche

des Käufers wegen verspäteter oder unterbliebener Lieferung sind ausgeschlossen.

6. Eigentumsvorbehalt

Der Digitalverlag behält sich in allen Kaufobjekten das uneingeschränkte Eigentumsrecht bis zur vollständigen Erfüllung aller Zahlungsverpflichtungen durch den Käufer vor.

7. Preise, Zahlungsfrist

Die angegebenen Preise in Euro (€) verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und einschließlich der Versandkosten (gedruckte Texte). Die Kosten für den Empfang der PDF-Texte via eMail trägt der Käufer.

Alle Lieferungen sind zahlbar innerhalb von 8 Tagen nach Empfang der Rechnung ohne

Skonto oder sonstige Abzüge. Bei allen Zahlungen bitten wir unbedingt die Rechnungs-Nummer anzugeben. Bei Zielüberschreitungen werden Zinsen in Höhe von 3% über dem jeweiligen Basiszinssatz berechnet.

8. Falsche Postanschrift

Der Käufer ist damit einverstanden, daß die Deutsche Post AG dem Digitalverlag seine richtige Anschrift mitteilt, wenn eine Postsendung nicht unter der angegebenen Anschrift ausgeliefert werden konnte (§ 4 Postdienst-Datenschutzverordnung).

9. Andere Vereinbarungen

Mündliche Vereinbarungen oder Nebenabreden zu diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen sind ungültig. Änderungen bedürfen der schriftlichen Bestätigung durch den Digitalverlag.

10. Gerichtsstand, Erfüllungsort

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist für beide Teile Oldenburg (Oldenburg).

11. Datenbankschutz, Nutzung der Texte

Die elektronischen Textversionen genießen generell Datenbankschutz nach §§ 87a ff UrhG. Sie dürfen nicht ohne Zustimmung des Digitalverlags außerhalb der gesetzlichen Vorschriften genutzt werden.

Das vertraglich eingeräumte Nutzungsrecht berechtigt grundsätzlich nur zur Text- bzw. Datenbanknutzung innerhalb der im Bestellformular angegebenen Firmennetze sowie in firmeninternen, nicht-öffentlichen Netzwerken (Intranet).

Die Ablage der gelieferten Texte in öffentlich zugänglichen Netzwerken (Internet) ist nicht erlaubt. Entsprechende Textversionen müssen gesondert beim Digitalverlag angefragt werden.

Darüber hinaus berechtigt das vertraglich eingeräumte Nutzungsrecht nur zur Nutzung für eigene Zwecke.

12. Zugangskennungen

Der Kunde ist verpflichtet, eine eventuell vergebene Zugangskennung (Passwort) geheim zu halten. Eine schuldhaftige Verletzung dieser Pflicht oder die Weitergabe der Zugangskennung an Dritte ohne Zustimmung des Digitalverlags verpflichtet zum Schadensersatz.

Weitere Texte finden Sie unter <http://www.ChemLin.de>