

Merkblatt

Anforderungen Frischfleischverkauf im Einzelhandel

Um frisches Fleisch und/oder Hackfleisch von Huftieren (Schwein, Rind, Schaf, Ziege) und/oder von Geflügel und Hasentieren behandeln und verkaufen zu dürfen, sind mindestens die folgenden lebensmittelrechtlichen Anforderungen zu erfüllen:

A. Personelle Anforderungen

A1. Sachkundenachweis / Schulung (der schriftliche Nachweis ist VOR Betriebsbeginn zu erbringen!)

§ 4 Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) - Schulung

(1) Leicht verderbliche Lebensmittel dürfen nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, die auf Grund einer Schulung nach Anhang II Kapitel XII Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über ihrer jeweiligen Tätigkeit entsprechende Fachkenntnisse auf den in Anlage 1 genannten Sachgebieten verfügen. **Die Fachkenntnisse nach Satz 1 sind auf Verlangen der zuständigen Behörde nachzuweisen.** Satz 1 gilt nicht, soweit ausschließlich verpackte Lebensmittel gewogen, gemessen, gestempelt, bedruckt oder in den Verkehr gebracht werden. Satz 1 gilt nicht für die Primärproduktion und die Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen nach § 5.

(2) Bei Personen, die eine wissenschaftliche Ausbildung oder eine Berufsausbildung abgeschlossen haben, in der Kenntnisse und Fertigkeiten auf dem Gebiet des Verkehrs mit Lebensmitteln einschließlich der Lebensmittelhygiene vermittelt werden, wird vermutet, dass sie für eine der jeweiligen Ausbildung entsprechende Tätigkeit

1. nach Anhang II Kapitel XII Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult sind und
2. über nach Absatz 1 erforderliche Fachkenntnisse verfügen.

VO (EG) Nr. 852/2004 Art. 4 Anhang II KAPITEL XII - SCHULUNG

Lebensmittelunternehmer haben zu gewährleisten, dass

1. Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden;
2. die Personen, die für die Entwicklung und Anwendung des Verfahrens nach Artikel 5 Absatz 1 der vorliegenden Verordnung oder für die Umsetzung einschlägiger Leitfäden zuständig sind, in allen Fragen der Anwendung der HACCP-Grundsätze angemessen geschult werden und
3. alle Anforderungen der einzelstaatlichen Rechtsvorschriften über Schulungsprogramme für die Beschäftigten bestimmter Lebensmittelsektoren eingehalten werden.

A2. Belehrung aller Personen nach §43 Infektionsschutzgesetz samt Folgebelehrungen (muss spätestens am ersten Tag des Tätigkeitsbeginns für jede Person schriftlich vorliegen!)

Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz - IfSG) § 43 Belehrung, Bescheinigung des Gesundheitsamtes

(1) Personen dürfen gewerbsmäßig die in § 42 Abs. 1 bezeichneten Tätigkeiten erstmalig nur dann ausüben und mit diesen Tätigkeiten erstmalig nur dann beschäftigt werden, wenn durch eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes nachgewiesen ist, dass sie

1. über die in § 42 Abs. 1 genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtungen nach den Absätzen 2, 4 und 5 in mündlicher und schriftlicher Form vom Gesundheitsamt oder von einem durch das Gesundheitsamt beauftragten Arzt belehrt wurden und

2. nach der Belehrung im Sinne der Nummer 1 schriftlich erklärt haben, dass ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bei ihnen bekannt sind.

Liegen Anhaltspunkte vor, dass bei einer Person Hinderungsgründe nach § 42 Abs. 1 bestehen, so darf die Bescheinigung erst ausgestellt werden, wenn durch ein ärztliches Zeugnis nachgewiesen ist, dass Hinderungsgründe nicht oder nicht mehr bestehen.

(2) Treten bei Personen nach Aufnahme ihrer Tätigkeit Hinderungsgründe nach § 42 Abs. 1 auf, sind sie verpflichtet, dies ihrem Arbeitgeber oder Dienstherrn unverzüglich mitzuteilen.

(3) Werden dem Arbeitgeber oder Dienstherrn Anhaltspunkte oder Tatsachen bekannt, die ein Tätigkeitsverbot nach § 42 Abs. 1 begründen, so hat dieser unverzüglich die zur Verhinderung der Weiterverbreitung der Krankheitserreger erforderlichen Maßnahmen einzuleiten.

(4) Der Arbeitgeber hat Personen, die eine der in § 42 Abs. 1 Satz 1 oder 2 genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren alle zwei Jahre über die in § 42 Abs. 1 genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtung nach Absatz 2 zu belehren. Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren. Die Sätze 1 und 2 finden für Dienstherrn entsprechende Anwendung.

(5) Die Bescheinigung nach Absatz 1 und die letzte Dokumentation der Belehrung nach Absatz 4 sind beim Arbeitgeber aufzubewahren. Der Arbeitgeber hat die Nachweise nach Satz 1 und, sofern er eine in § 42 Abs. 1 bezeichnete Tätigkeit selbst ausübt, die ihn betreffende Bescheinigung nach Absatz 1 Satz 1 an der Betriebsstätte verfügbar zu halten und der zuständigen Behörde und ihren Beauftragten auf Verlangen vorzulegen. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Abschrift oder einer beglaubigten Kopie.

B. Organisatorische Anforderungen / Dokumentation

B1. Eigenkontrollsystem (muss bei Betriebsbeginn eingerichtet sein und laufend dokumentiert werden!)

dazu gehören auch

B2. Reinigungs- und Desinfektionspläne (müssen einschließlich der Beschreibung der Mittel, ihrer Dosierung und Anwendung sowie der Sicherheitsdatenblätter zu Betriebsbeginn vorliegen!)

VO (EG) Nr. 852/2004 Art. 5 - Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte

(1) Die Lebensmittelunternehmer haben ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten.

(2) Die in Absatz 1 genannten HACCP-Grundsätze sind die Folgenden:

a) Ermittlung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen,

b) Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte, auf der (den) Prozessstufe(n), auf der (denen) eine Kontrolle notwendig ist, um eine Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren,

- c) Festlegung von Grenzwerten für diese kritischen Kontrollpunkte, anhand deren im Hinblick auf die Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung ermittelter Gefahren zwischen akzeptablen und nicht akzeptablen Werten unterschieden wird,
- d) Festlegung und Durchführung effizienter Verfahren zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte,
- e) Festlegung von Korrekturmaßnahmen für den Fall, dass die Überwachung zeigt, dass ein kritischer Kontrollpunkt nicht unter Kontrolle ist,
- f) Festlegung von regelmäßig durchgeführten Verifizierungsverfahren, um festzustellen, ob den Vorschriften gemäß den Buchstaben a bis e entsprochen wird,
- g) Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen, die der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens angemessen sind, um nachweisen zu können, dass den Vorschriften gemäß den Buchstaben a bis f entsprochen wird.

Wenn Veränderungen am Erzeugnis, am Herstellungsprozess oder in den Produktionsstufen vorgenommen werden, so überprüft der Lebensmittelunternehmer das Verfahren und passt es in der erforderlichen Weise an.

(3) Absatz 1 gilt nur für Lebensmittelunternehmer, die auf einer Produktions-, Verarbeitungs- oder Vertriebsstufe von Lebensmitteln tätig sind, die der Primärproduktion und den in Anhang I aufgeführten damit zusammenhängenden Vorgängen nachgeordnet sind.

(4) Die Lebensmittelunternehmer haben

- a) gegenüber der zuständigen Behörde den Nachweis zu erbringen, dass sie Absatz 1 entsprechen; dieser Nachweis erfolgt in der von der zuständigen Behörde unter Berücksichtigung der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens verlangten Form;
- b) sicherzustellen, dass die Dokumente, aus denen die gemäß diesem Artikel entwickelten Verfahren hervorgehen, jederzeit auf dem neuesten Stand sind;
- c) die übrigen Dokumente und Aufzeichnungen während eines angemessenen Zeitraums aufzubewahren.

(5) Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel können nach dem in Artikel 14 Absatz 2 genannten Verfahren erlassen werden. Solche Vorschriften können die Durchführung dieses Artikels für bestimmte Lebensmittelunternehmer erleichtern, insbesondere indem sie zur Erfüllung von Absatz 1 die Anwendung der Verfahren vorsehen, die in den Leitlinien für die Anwendung der HACCP-Grundsätze festgelegt sind. In diesen Vorschriften kann auch festgelegt werden, wie lange die Lebensmittelunternehmer die Dokumente und Aufzeichnungen gemäß Absatz 4 Buchstabe c aufzubewahren haben.

Zur Darstellung der Umsetzung der Anforderungen und inhaltlichen Vervollständigung kann auf eine offiziell anerkannte „Leitlinie für Gute Hygienepraxis“ zurückgegriffen werden. Es genügt jedoch nicht, die Leitlinie/n lediglich auszudrucken, sondern die Inhalte müssen sachgerecht und praktisch anwendbar auf den eigenen Betrieb heruntergebrochen werden.

B3. Schädlingsmonitoring / Schädlingsbekämpfung (es muss ein Nachweis der sach- und fachgerechten Schädlingsbekämpfung samt Konzept zu Betriebsbeginn vorliegen z.B. ein Vertrag mit einem anerkannten Schädlingsbekämpfungsbetrieb samt Verlegeplan!)

VO (EG) Nr. 852/2004 Kapitel II Artikel 4 Anhang II Kapitel IV Nr. 4

4. Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen. Auch sind geeignete Verfahren vorzusehen, um zu vermeiden, dass Haustiere Zugang zu den Räumen haben, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder gelagert werden (oder, sofern die zuständige Behörde dies in Sonderfällen gestattet, um zu vermeiden, dass ein solcher Zugang zu einer Kontamination führt).

B4. Konformitätserklärungen für Verpackungsmaterial bei der losen Abgabe von Lebensmitteln

Für sämtliche Verpackungsmaterialien (z.B. Folien, Tüten, Papier, Behälter) die mit dem Lebensmittel in Berührung kommen, sind vom Hersteller Konformitätserklärungen einzufordern und im Betrieb zur Einsicht bereitzuhalten! (Bestätigung, dass der

Bedarfsgegenstand den Anforderungen der BedGgstV [alternativ: der Kunststoffrichtlinie 2002/72/EG] und der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 entspricht).

B5. Proben von Hackfleisch und Fleischzubereitungen (jeweils 5 Einzelproben desselben Erzeugnisses sind wöchentlich zu einem Labor zu bringen, die Ergebnisse sind der Behörde laufend zu übermitteln, sobald sie vorliegen!)

VO (EG) Nr. 2073/2005 Art. 3 i.V.m. Anh. I, Kap. 2 Nr. 2.1 und Kap.3 Nr. 3.2

Artikel 3

Allgemeine Anforderungen

(1) Die Lebensmittelunternehmer stellen sicher, dass Lebensmittel die in Anhang I zu dieser Verordnung aufgeführten entsprechenden mikrobiologischen Kriterien einhalten. Dazu treffen die Lebensmittelunternehmer Maßnahmen auf allen Stufen der Herstellung, der Verarbeitung und des Vertriebs von Lebensmitteln, einschließlich des Einzelhandels im Rahmen ihrer auf den HACCP-Grundsätzen beruhenden Verfahren und der Anwendung der guten Hygienepaxis, um zu gewährleisten, dass:

a) die ihrer Kontrolle unterliegende Lieferung, Handhabung und Verarbeitung von Rohstoffen und Lebensmitteln so durchgeführt wird, dass die Prozesshygienekriterien eingehalten werden,

b) die während der gesamten Haltbarkeitsdauer der Erzeugnisse geltenden Lebensmittelsicherheitskriterien unter vernünftigerweise vorhersehbaren Bedingungen für Vertrieb,

Lagerung und Verwendung eingehalten werden.

(2) Erforderlichenfalls haben die für die Herstellung des Erzeugnisses verantwortlichen Lebensmittelunternehmer Untersuchungen gemäß Anhang II durchzuführen, um die Einhaltung der Kriterien während der gesamten Haltbarkeitsdauer des Erzeugnisses zu überprüfen. Dies gilt insbesondere für verzehrfertige Lebensmittel, die das Wachstum von *Listeria monocytogenes* begünstigen und ein dadurch verursachtes Risiko für die öffentliche Gesundheit bergen können.

Prozesshygienekriterien (Keimzahlen)

siehe Tabelle in Kap. 2 Nrn. 2.1.6 Hackfleisch und 2.18. Fleischzubereitungen

Probenahmehäufigkeit

Kap. 3 Bestimmungen über die Entnahme und Aufbereitung von Untersuchungsproben
Nr. 3.2 Probenahmehäufigkeit bei Schlachtkörpern, Hackfleisch/Faschiertem, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch

Die Lebensmittelunternehmer von Schlachthöfen oder Betrieben, die Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen oder Separatorenfleisch herstellen, haben mindestens einmal wöchentlich Proben zur mikrobiologischen Untersuchung zu entnehmen. Der Probenahmetag ist wöchentlich zu ändern, damit sichergestellt ist, dass jeder Wochentag abgedeckt ist.

C. Räumliche/Bauliche und sonstige hygienische Anforderungen

C1. Allgemeine Anforderungen (müssen zu Betriebsbeginn erfüllt sein!)

VO (EG) Nr. 852/2004 Kapitel II Artikel 3

Allgemeine Verpflichtung

Die Lebensmittelunternehmer stellen sicher, dass auf allen ihrer Kontrolle unterstehenden Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln die einschlägigen Hygienevorschriften dieser Verordnung erfüllt sind.

VO (EG) Nr. 852/2004 Kapitel II Artikel 4

Allgemeine und spezifische Hygienevorschriften

(2) Lebensmittelunternehmer, die auf Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln tätig sind, die den Arbeitsgängen gemäß Absatz 1 nachgeordnet sind, haben die allgemeinen Hygienevorschriften gemäß Anhang II sowie etwaige spezielle Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zu erfüllen.

Anhang II

Allgemeine Hygienevorschriften für alle Lebensmittelunternehmer

Einleitung

Die Kapitel V bis XII gelten für alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln; für die übrigen Kapitel gilt Folgendes:

- Kapitel I gilt für alle Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird,
- Kapitel II gilt für alle Räumlichkeiten, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet
- Kapitel III gilt für alle in der Überschrift dieses Kapitels genannten Betriebsstätten;

KAPITEL I

ALLGEMEINE VORSCHRIFTEN FÜR BETRIEBSSTÄTTEN,
IN DENEN MIT LEBENSMITTELN UMGEGANGEN WIRD

1. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein.

2. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass

a) eine angemessene Instandhaltung, Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist, aerogene Kontaminationen vermieden oder auf ein Mindestmaß beschränkt werden und ausreichende Arbeitsflächen vorhanden sind, die hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge ermöglichen,

b) die Ansammlung von Schmutz, der Kontakt mit toxischen Stoffen, das Eindringen von Fremtteilchen in Lebensmittel, die Bildung von Kondensflüssigkeit oder unerwünschte Schimmelbildung auf Oberflächen vermieden wird,

c) gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleistet ist und

d) soweit erforderlich, geeignete Bearbeitungs- und Lagerräume vorhanden sind, die insbesondere eine Temperaturkontrolle und eine ausreichende Kapazität bieten, damit die Lebensmittel auf einer geeigneten Temperatur gehalten werden können und eine Überwachung und, sofern erforderlich, eine Registrierung der Lagertemperatur möglich ist.

3. Es müssen genügend Toiletten mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss vorhanden sein. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

4. Es müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben; darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein. Soweit erforderlich, müssen die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel von den Handwaschbecken getrennt angeordnet sein.

5. Es muss eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung gewährleistet sein. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich sind zu vermeiden. Die Lüftungssysteme müssen so installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind.

6. Alle sanitären Anlagen müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen.

7. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen über eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung verfügen.

8. Abwasserableitungssysteme müssen zweckdienlich sein. Sie müssen so konzipiert und gebaut sein, dass jedes Kontaminationsrisiko vermieden wird. Offene oder teilweise offene Abflussrinnen müssen so konzipiert sein, dass die Abwässer nicht aus einem kontaminierten zu einem oder in einen reinen Bereich, insbesondere einen Bereich fließen können, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, die ein erhöhtes Risiko für die Gesundheit des Endverbrauchers darstellen könnten.

9. Soweit erforderlich, müssen angemessene Umkleieräume für das Personal vorhanden sein. (Anmerkung: Für den Umgang mit frischem Fleisch sind Umkleieräume für das Personal erforderlich! Es ist je ein Spind für die getrennte Unterbringung von Schutz- und Straßenkleidung je Person aufzustellen.)

10. Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen nicht in Bereichen gelagert werden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

KAPITEL II

BESONDERE VORSCHRIFTEN FÜR RÄUME, IN DENEN LEBENSMITTEL ZUBEREITET, BEHANDELT ODER VERARBEITET WERDEN

1. Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen zwischen und während Arbeitsgängen vermieden werden. Sie müssen insbesondere folgende Anforderungen erfüllen:

a) Die Bodenbeläge sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen;

b) die Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen sowie bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind;

c) Decken (oder soweit Decken nicht vorhanden sind, die Dachinnenseiten) und Deckenstrukturen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden;

d) Fenster und andere Öffnungen müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Soweit sie nach außen öffnen können, müssen sie erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können. Soweit offene Fenster die Kontamination begünstigen, müssen sie während des Herstellungsprozesses geschlossen und verriegelt bleiben;

e) Türen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend glatte und Wasser abstoßende Oberflächen haben, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind und

f) Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.

2. Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen müssen erforderlichenfalls vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen aus korrosionsfesten Materialien hergestellt, leicht zu reinigen sein und über eine angemessene Warm- und Kaltwasserzufuhr verfügen.

3. Geeignete Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel müssen erforderlichenfalls vorhanden sein. Jedes Waschbecken bzw. jede andere Vorrichtung zum Waschen von Lebensmitteln muss im Einklang mit den Vorschriften des Kapitels VII über eine angemessene Zufuhr von warmem und/oder kaltem Trinkwasser verfügen und sauber gehalten sowie erforderlichenfalls desinfiziert werden.

KAPITEL V

VORSCHRIFTEN FÜR AUSRÜSTUNGEN

1. Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen

a) gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht;

b) so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist;

c) mit Ausnahme von Einwegbehältern oder -verpackungen so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass sie gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden können, und

d) so installiert sein, dass die Ausrüstungen und das unmittelbare Umfeld angemessen gereinigt werden können.

2. Die Ausrüstungen müssen erforderlichenfalls mit entsprechenden Kontrollvorrichtungen versehen sein, damit die Ziele dieser Verordnung auf jeden Fall erreicht werden.

3. Chemische Zusatzstoffe müssen, soweit sie erforderlich sind, um eine Korrosion der Ausrüstungen und Behälter zu verhindern, nach guter fachlicher Praxis verwendet werden.

KAPITEL VI

LEBENSMITTELABFÄLLE

1. Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse und andere Abfälle müssen so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt werden, damit eine Anhäufung dieser Abfälle vermieden wird.

2. Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse und andere Abfälle sind in verschließbaren Behältern zu lagern, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können der zuständigen Behörde gegenüber nachweisen, dass andere Behälterarten oder andere Entsorgungssysteme geeignet sind. Diese Behälter müssen angemessen gebaut sein, einwandfrei instand gehalten sowie leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren sein.

3. Es sind geeignete Vorkehrungen für die Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen zu treffen. Abfallsammelräume müssen so konzipiert und geführt werden, dass sie sauber und erforderlichenfalls frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden können.

4. Alle Abfälle sind nach geltendem Gemeinschaftsrecht hygienisch einwandfrei und umweltfreundlich zu entsorgen und dürfen Lebensmittel weder direkt noch indirekt kontaminieren.

Wichtige Anmerkung zu Fleischabfällen (tierseuchenrechtliche Forderung):

Gewerbliche Fleischabfälle dürfen aus tierseuchenrechtlichen Gründen nicht im Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen in einem gesonderten Behälter und bis zur Abholung gekühlt aufbewahrt werden. Der Lebensmittelunternehmer muss Aufzeichnungen über die Mengen führen gemäß TierNebV. Die Fleischabfälle müssen gegen schriftlichen Nachweis (Vertrag und Einzelnachweise der Abholmengen) durch ein dafür zugelassenes Unternehmen abgeholt und entsorgt werden! **§ 2a Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsgesetz (TierNebG)**

KAPITEL VII

WASSERVERSORGUNG

1. a) Es muss in ausreichender Menge Trinkwasser zur Verfügung stehen, das erforderlichenfalls zu verwenden ist, um zu gewährleisten, dass die Lebensmittel nicht kontaminiert werden.

Anmerkung: Über die Qualität des Trinkwassers hat der Unternehmer auf Verlangen der Behörde einen Nachweis (Laboruntersuchung) auf eigene Kosten zu erbringen!

KAPITEL VIII

PERSÖNLICHE HYGIENE

1. Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten; sie müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.

2. Personen, die an einer Krankheit leiden, die durch Lebensmittel übertragen werden kann, oder Träger einer solchen Krankheit sind, sowie Personen mit beispielsweise infizierten Wunden, Hautinfektionen oder -verletzungen oder Diarrhöe ist der Umgang mit Lebensmitteln und das Betreten von Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, generell verboten, wenn die Möglichkeit einer direkten oder indirekten Kontamination besteht. Betroffene Personen, die in einem Lebensmittelunternehmen beschäftigt sind und mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, haben dem Lebensmittelunternehmer Krankheiten und Symptome sowie, wenn möglich, deren Ursachen unverzüglich zu melden.

KAPITEL IX

VORSCHRIFTEN FÜR LEBENSMITTEL

1. Ein Lebensmittelunternehmer darf andere Zutaten bzw. Rohstoffe als lebende Tiere oder andere Materialien, die bei der Verarbeitung von Erzeugnissen eingesetzt werden, nicht akzeptieren, wenn sie erwiesenermaßen oder aller Voraussicht nach mit Parasiten, pathogenen Mikroorganismen oder toxischen, verdorbenen oder fremden Stoffen derart kontaminiert sind, dass selbst nach ihrer hygienisch einwandfreien normalen Aussortierung und/oder Vorbehandlung oder Verarbeitung durch den Lebensmittelunternehmer das Endprodukt für den menschlichen Verzehr nicht geeignet wäre.

2. Rohstoffe und alle Zutaten, die in einem Lebensmittelunternehmen vorrätig gehalten werden, sind so zu lagern, dass gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist.

3. Lebensmittel sind auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.

4. Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen. Auch sind geeignete Verfahren vorzusehen, um zu vermeiden, dass Haustiere Zugang zu den Räumen haben, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder gelagert werden (oder, sofern die zuständige Behörde dies in Sonderfällen gestattet, um zu vermeiden, dass ein solcher Zugang zu einer Kontamination führt).

5. Rohstoffe, Zutaten, Zwischenerzeugnisse und Enderzeugnisse, die die Vermehrung pathogener Mikroorganismen oder die Bildung von Toxinen fördern können, dürfen nicht bei Temperaturen aufbewahrt werden, die einer Gesundheitsgefährdung Vorschub leisten könnten. Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden. Es darf jedoch für begrenzte Zeit von den Temperaturvorgaben abgewichen werden, sofern dies aus praktischen Gründen bei der Zubereitung, Beförderung und Lagerung sowie beim Feilhalten und beim Servieren von Lebensmitteln erforderlich ist und die Gesundheit des Verbrauchers dadurch nicht gefährdet wird. Lebensmittelunternehmen, die Verarbeitungserzeugnisse herstellen, bearbeiten und umhüllen, müssen über geeignete, ausreichend große Räume zur getrennten Lagerung der Rohstoffe einerseits und der Verarbeitungserzeugnisse andererseits und über ausreichende, separate Kühlräume verfügen.

6. Soweit Lebensmittel kühl vorrätig gehalten oder serviert werden sollen, müssen sie nach ihrer Erhitzung oder, falls keine Erhitzung stattfindet, nach fertiger Zubereitung so schnell wie möglich auf eine Temperatur abgekühlt werden, die keinem Gesundheitsrisiko Vorschub leistet.

7. Gefrorene Lebensmittel sind so aufzutauen, dass das Risiko des Wachstums pathogener Mikroorganismen oder der Bildung von Toxinen in den Lebensmitteln auf ein Mindestmaß beschränkt wird. Sie müssen bei einer Temperatur auftauen, die keinem Gesundheitsrisiko Vorschub leistet. Sofern Tauflüssigkeit ein Gesundheitsrisiko darstellt, muss diese abfließen können. Aufgetaute Lebensmittel müssen so bearbeitet werden, dass das Risiko des Wachstums pathogener Mikroorganismen oder der Bildung von Toxinen auf ein Mindestmaß beschränkt wird.

8. Gesundheitsgefährdende und/oder ungenießbare Stoffe, einschließlich Futtermittel, sind entsprechend zu etikettieren und in separaten, verschlossenen Behältnissen zu lagern.

KAPITEL X

VORSCHRIFTEN FÜR DAS UMHÜLLEN UND VERPACKEN VON LEBENSMITTELN

1. Material, das der Umhüllung und Verpackung dient, darf keine Kontaminationsquelle für Lebensmittel darstellen.
2. Umhüllungen müssen so gelagert werden, dass sie nicht kontaminiert werden können.
3. Die Umhüllung und Verpackung der Erzeugnisse muss so erfolgen, dass diese nicht kontaminiert werden. Insbesondere wenn Metall- oder Glasbehältnisse verwendet werden, ist erforderlichenfalls sicherzustellen, dass das betreffende Behältnis sauber und nicht beschädigt ist.
4. Umhüllungen und Verpackungen, die für Lebensmittel wieder verwendet werden, müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren sein.

C3. Zusätzliche Anforderungen der Tier-LMHV

(Zerlegeraum, Kühl-/Lagerräume, berührungsloses Handwaschbecken, Sterilisationseinrichtung für Arbeitsgeräte, Trennung, Temperaturen) beim Zerlegen (Schneiden, Zerteilen) von Fleisch (müssen zu Betriebsbeginn erfüllt sein!)

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung - Tier-LMHV)

§ 7 Anforderungen an das Herstellen oder Behandeln von Lebensmitteln tierischen Ursprungs im Einzelhandel

Wer Lebensmittel tierischen Ursprungs in einem Betrieb des Einzelhandels, für den die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 nach deren Artikel 1 Abs. 5 Buchstabe a und b, auch in Verbindung mit § 6 dieser Verordnung, nicht gelten, herstellt oder behandelt, hat die jeweiligen Anforderungen der Anlage 5 einzuhalten. Die Anforderungen der Anlage 5 Kapitel I, II Nr. 1 und Kapitel IV Nr. 2.1 gelten nicht für

1. Verkaufsräume sowie nicht ortsfeste Verkaufsstellen,
2. an Verkaufsräume unmittelbar angrenzende Räume, in denen Lebensmittel tierischen Ursprungs zur unmittelbaren Abgabe an Verbraucher vorbereitet werden, und
3. Küchenräume von Anbietern von Gemeinschaftsverpflegung.

Anlage 5 (zu § 7 Satz 1) Tier-LMHV

Anforderungen an die Herstellung oder Behandlung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs im Einzelhandel

KAPITEL I

ANFORDERUNGEN AN DIE ZERLEGUNG UND BEHANDLUNG VON FLEISCH

Bei der Zerlegung und Behandlung von Fleisch sind folgende Anforderungen einzuhalten:

1. Anforderungen an Räume und Einrichtung

1.1 Die Zerlegung von Fleisch muss in einem Raum erfolgen, der so ausgerüstet ist, dass die Anforderungen an die Zerlegungs- und Entbeinungshygiene nach den Nummern 2.1 und 2.2 eingehalten werden.

1.2 Der Raum nach Nummer 1.1 muss über Handwascheinrichtungen für das mit unverpacktem Fleisch umgehende Personal verfügen, die so ausgelegt sind, dass eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann.

1.3 Der Raum nach Nummer 1.1 muss über Desinfektionseinrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens + 82 °C oder ein alternatives System mit gleicher Wirkung verfügen.

1.4 Unverpacktes Fleisch muss getrennt von verpacktem Fleisch gelagert werden, sofern das Fleisch nicht zu verschiedenen Zeiten oder in einer Weise gelagert wird, dass das unverpackte Fleisch durch Verpackungsmaterial oder die Art der Lagerung nicht kontaminiert werden kann.

2. Zerlegungs- und Entbeinungshygiene

2.1 Das zur Zerlegung bestimmte Fleisch darf nur der Zerlegungskapazität entsprechend in den Raum nach Nummer 1.1 verbracht werden, wobei sicherzustellen ist, dass

2.1.1 die Zerlegung als Bandzerlegung ununterbrochen vorangeht oder

2.1.2 während der Zerlegung eine zeitliche Trennung zwischen den verschiedenen Produktionspartien gewährleistet ist.

2.2 Beim Zerlegen, Entbeinen, Zurichten, Zerschneiden in Scheiben oder Würfel, Umhüllen oder Verpacken von Fleisch müssen vorbehaltlich der Nummern 2.3 und 2.4

2.2.1 Nebenprodukte der Schlachtung von Huftieren, Farmwild und Großwild im Sinne des Anhangs I Nr. 1.2, 1.6 und 1.8 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 auf einer Temperatur von nicht mehr als + 3 °C,

2.2.2 anderes Fleisch der in Nummer 2.2.1 genannten Tiere auf einer Temperatur von nicht mehr als + 7 °C und

2.2.3 Fleisch von Geflügel, Hasentieren und Kleinwild im Sinne des Anhangs I Nr. 1.3, 1.4 und 1.7 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 auf einer Temperatur von nicht mehr als + 4 °C gehalten werden.

2.3 Abweichend von Nummer 2.2 darf Fleisch warm zerlegt und entbeint werden, wenn der Zerlegungsraum räumlich unmittelbar an den Schlachthof angeschlossen ist. In diesem Fall muss das Fleisch entweder auf direktem Wege vom Schlachthof in den Zerlegungsraum oder zunächst in einen Kühlraum oder eine andere geeignete Kühleinrichtung verbracht werden. Das Fleisch muss nach der Zerlegung und gegebenenfalls Umhüllung und Verpackung auf die entsprechende in Nummer 2.2 genannte Temperatur abgekühlt und bei dieser Temperatur gelagert oder befördert werden.

2.4 Die Nummern 2.2.1 und 2.2.2 gelten nicht, sofern das Fleisch auf Grund einer Genehmigung nach Anhang III Abschnitt I Kapitel VII Nr. 3 Satz 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 befördert worden ist.

2.5 Soweit Fleisch verschiedener Tierarten zerlegt wird, müssen Kreuzkontaminationen durch geeignete Vorkehrungen wie z. B. durch zeitlich oder räumlich getrennte Bearbeitung des Fleisches vermieden werden.

3. Behandlung, Lagerung und Beförderung von Fleisch

3.1 Großwild in der Decke darf nicht tief gefroren werden. Es ist vor dem Inverkehrbringen zu enthäuten. Wildkörper von Kleinwild sind unverzüglich nach der Anlieferung auszuweiden.

3.2 Unverpacktes Fleisch muss getrennt von Wild in der Decke, Wild im Federkleid und verpacktem Fleisch gelagert oder befördert werden. Dies gilt nicht, sofern die Lagerung oder Beförderung zu verschiedenen Zeitpunkten oder in einer Weise erfolgt, dass das unverpackte Fleisch auf Grund der Art der Lagerung oder Beförderung nicht kontaminiert werden kann.

KAPITEL II

HERSTELLUNG UND BEHANDLUNG VON HACKFLEISCH UND FLEISCHZUBEREITUNGEN

Bei der Herstellung und Behandlung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen sind folgende Anforderungen einzuhalten:

1. Anforderungen an Räume und Einrichtung Hackfleisch und Fleischzubereitungen dürfen nur in Räumen hergestellt werden, die

1.1 so ausgerüstet sind, dass die Anforderungen an die Hygiene vor und nach der Herstellung nach Nummer 3 eingehalten werden können,

1.2 über Handwascheinrichtungen für das mit unverpacktem Fleisch, Hackfleisch oder Fleischzubereitungen umgehende Personal verfügen, die so ausgelegt sind, dass eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann,

1.3 über Desinfektionseinrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens + 82 °C oder ein alternatives System mit gleicher Wirkung verfügen.

2. Anforderungen an Rohstoffe

2.1 Für die Herstellung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen darf nur frisches Fleisch verwendet werden, das

2.1.1 in zugelassenen Schlachthöfen gewonnen oder behandelt worden ist,

2.1.2 in zugelassenen Zerlegungsbetrieben, zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieben oder Betrieben des Einzelhandels bearbeitet oder behandelt worden ist,

2.1.3 von einem Jäger im Rahmen der Regelung des Artikels 1 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 oder des Artikels 1 Absatz 3 Buchstabe e der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 als Haarwild in der Decke oder Federwild im Federkleid oder im Rahmen der Regelung des Artikels 1 Absatz 3 Buchstabe e der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zerlegt angenommen worden ist oder

2.1.4 von einem Erzeuger in den in Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 2017/185 der Kommission vom 2. Februar 2017 zur Festlegung von Übergangsmaßnahmen für die Anwendung gewisser Bestimmungen der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004, (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates in der jeweils geltenden Fassung bestimmten Fällen angenommen worden ist. 2.2 Bei der Herstellung von Hackfleisch sind über die Anforderungen nach Nummer 2.1 hinaus folgende Anforderungen einzuhalten:

2.2.1 Hackfleisch darf unbeschadet der Nummer 2.2.2 nur aus Skelettmuskulatur mit anhaftendem Fett hergestellt werden.

2.2.2 Zur Herstellung von Hackfleisch dürfen nicht verwendet werden

2.2.2.1 Fleischabschnitte, die beim Zerlegen und Zerschneiden anfallen, ausgenommen solche, die aus ganzen Muskelstücken stammen,

2.2.2.2 Separatorenfleisch,

2.2.2.3 Fleisch, das Knochensplitter oder Hautreste enthält,

2.2.2.4 Kopffleisch mit Ausnahme der Kaumuskeln,

2.2.2.5 der zentrale sehnige Teil der Bauchmuskulatur (Linea alba),

2.2.2.6 Muskulatur des Hand- oder Fußwurzelbereichs oder

2.2.2.7 Knochenputz oder Muskulatur des Zwerchfells, sofern nicht die serösen Überzüge entfernt worden sind.

2.3 Bei der Herstellung von Fleischzubereitungen aus oder unter Verwendung von Hackfleisch sind über die Anforderungen nach Nummer 2.1 hinaus folgende Anforderungen einzuhalten:

2.3.1 Bei der Herstellung von Fleischzubereitungen aus oder unter Verwendung von Hackfleisch darf vorbehaltlich der Nummer 2.3.2 nur Hackfleisch verwendet werden, das den Anforderungen der Nummern 2.2.1 und 2.2.2 entspricht.

2.3.2 Abweichend von Nummer 2.2.2 dürfen Fleischzubereitungen, die eindeutig dazu bestimmt sind, nur nach Hitzebehandlung verzehrt zu werden, auch aus oder unter Verwendung von Fleischabschnitten, die beim Zerlegen oder Zuschneiden von Fleisch anfallen, oder aus oder unter Verwendung von Separatorenfleisch, das den Anforderungen des Anhangs III Abschnitt V Kapitel III Nr. 3 Buchstabe d der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 entspricht, hergestellt werden.

3. Anforderungen an die Hygiene vor und nach der Herstellung

3.1 Zur Herstellung von Hackfleisch oder Fleischzubereitungen darf vorbehaltlich der Nummer 3.2 nur Fleisch verwendet werden, das zum Zeitpunkt der Herstellung im Falle von

3.1.1 Fleisch von Geflügel eine Temperatur von nicht mehr als + 4 °C,

3.1.2 Nebenprodukten der Schlachtung eine Temperatur von nicht mehr als + 3 °C und

3.1.3 sonstigem Fleisch eine Temperatur von nicht mehr als + 7 °C aufweist. Fleisch nach Satz 1 darf nur nach Bedarf nach und nach in den Herstellungsraum gebracht werden.

3.2 Abweichend von Nummer 3.1 darf zur Herstellung von Hackfleisch oder Fleischzubereitungen auch gefrorenes oder tiefgefrorenes Fleisch verwendet werden, sofern das Fleisch vor dem Einfrieren entbeint worden ist oder die zuständige Behörde das Entbeinen unmittelbar vor der Herstellung im Voraus gestattet hat.

3.3 Hackfleisch oder Fleischzubereitungen, die nicht am Ort der Herstellung an den Verbraucher abgegeben werden, müssen unmittelbar nach der Herstellung umhüllt oder verpackt werden und auf eine Kerntemperatur von nicht mehr als

3.3.1 + 2 °C im Falle von Hackfleisch und + 4 °C im Falle von Fleischzubereitungen gekühlt oder

3.3.2 -18 °C oder darunter gefroren werden. Die Temperaturen nach Satz 1 müssen auch bei der Lagerung oder Beförderung eingehalten werden.

3.4 Hackfleisch oder Fleischzubereitungen nach Nummer 3.3.2 dürfen nach dem Auftauen nicht wieder eingefroren werden.

Hackfleisch und Fleischzubereitungen, die ausschließlich zur Herstellung von Fleischerzeugnissen bestimmt sind, müssen nicht die Anforderungen dieses Kapitels erfüllen.

KAPITEL III

HERSTELLUNG VON FLEISCHERZEUGNISSEN

Bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen sind folgende Anforderungen einzuhalten:

1. Für die Herstellung von Fleischerzeugnissen darf nur frisches Fleisch verwendet werden, das

1.1 in zugelassenen Schlachthöfen gewonnen oder behandelt worden ist,

1.2 in zugelassenen Zerlegungsbetrieben, zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieben oder Betrieben des Einzelhandels bearbeitet oder behandelt worden ist,

1.3 von einem Jäger im Rahmen der Regelung des Artikels 1 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 oder des Artikels 1 Absatz 3 Buchstabe e der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 als Haarwild in der Decke oder Federwild im Federkleid oder im Rahmen

der Regelung des Artikels 1 Absatz 3 Buchstabe e der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zerlegt angenommen worden ist oder

1.4 von einem Erzeuger in den in Artikel 2 der Verordnung (EU)2017/185 in der jeweils geltenden Fassung bestimmten Fällen angenommen worden ist.

2. Fleischerzeugnisse dürfen nicht aus oder unter Verwendung folgender Eingeweide, Nebenprodukte der Schlachtung oder Gewebe hergestellt werden:

2.1 Geschlechtsorgane, ausgenommen Hoden,

2.2 Harnorgane, ausgenommen Nieren und Blase,

2.3 Knorpel des Kehlkopfes, der Luftröhre und der extralobulären Bronchien,

2.4 Augen und Augenlider,

2.5 äußere Gehörgänge,

2.6 Hornhaut und

2.7 von Geflügel Speiseröhre, Kropf, Geschlechtsorgane, alle Därme und Kopf, ausgenommen Kamm, Ohrläppchen, Kehllappen und Fleischwarzen.

Diese Aufstellung deckt nicht die gesamten Rechtsbereiche ab, die bei dem Verkauf und der Behandlung von Fleisch zu beachten sind!

Nicht genannt sind hier zum Beispiel die sonstigen lebensmittelrechtlichen Anforderungen an die lose Abgabe von Lebensmitteln hinsichtlich ihrer Kennzeichnung wie z.B. Pflichtangaben, Verkehrsbezeichnungen, Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdaten, Allergen Kennzeichnung sowie die Vorschriften der Preisangabenverordnung, und des Eichrechts (Verkauf von Waren nach Gewicht mit geeichten Waagen).

Auch bauordnungsrechtliche Auflagen können hier nicht berücksichtigt werden! Fragen Sie vor Unterzeichnung von Verträgen das örtliche Bauamt, ob Bauanträge oder Nutzungsänderungsanträge zu stellen sind.