

# **Allgemeine Verwaltungsvorschrift**

**der Bundesregierung**

---

## **Allgemeine Verwaltungsvorschrift zur Änderung von Verwaltungsvorschriften im Bereich des Lebensmittelrechts**

### **A. Problem und Ziel**

Mit der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift Lebensmittelhygiene wurden den zuständigen Behörden u. a. Auslegungshilfen mit dem Ziel zur Verfügung gestellt, eine bundesweit möglichst einheitliche Anwendung des unmittelbar geltenden EG-Lebensmittelhygienerechts insbesondere im Zulassungsverfahren zu erreichen, ohne die im Einzelfall erforderlichen Ermessens- und Bewertungsspielräume zu verkürzen. Im ersten Jahr der Geltung dieser neuartigen Regelungskonzeption wurden insbesondere die Anwendbarkeit und ihre Angemessenheit bei der Zulassung kleiner und mittlerer Lebensmittelbetriebe sorgfältig beobachtet. Auf Grund der Erfahrungen der zuständigen Behörden ist es vertretbar, bestimmte Auslegungshilfen noch stärker auf die Belange kleiner und mittlerer Betriebe auszurichten.

In der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift Zoonosen Lebensmittelkette sind Verweise auf die neu erlassene Allgemeine Verwaltungsvorschrift Rahmenüberwachung anzupassen.

### **B. Lösung**

Änderung der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift Lebensmittelhygiene und der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift Zoonosen Lebensmittelkette.

### **C. Alternativen**

Keine.

**D. Finanzielle Auswirkungen auf die öffentlichen Haushalte**

## 1. Haushaltsausgaben ohne Vollzugsaufwand

Bund, Ländern und Gemeinden entstehen keine neuen Haushaltsausgaben.

## 2. Vollzugsaufwand

Ländern und Gemeinden entstehen keine neuen Haushaltsausgaben.

**E. Sonstige Kosten**

Der betroffenen Lebensmittelwirtschaft entstehen keine neuen Kosten. Tendenziell sind indirekte Kostenentlastungen dadurch zu erwarten, dass die für die Zulassung von Betrieben zuständigen Behörden im Zulassungsverfahren auf Grund der geänderten Auslegungshinweise zu Einzelfallbewertungen gelangen, die zu kostengünstiger zu erfüllenden Anforderungen führen.

Es ist jedoch nicht zu erwarten, dass sich diese Entlastungen der Wirtschaft reduzierend auf die Einzelpreise auswirken. Damit sind auch Auswirkungen auf das Preisniveau, insbesondere das Verbraucherpreisniveau, nicht zu erwarten.

**F. Bürokratiekosten**

Durch die vorgesehenen Änderungen entstehen Entlastungseffekte für die Verwaltung auf Grund der Aufhebung einer Informationspflicht sowie des Wegfalls des aufwändigen Zulassungsverfahrens für Sammelstellen und Gerbereien.

**04.03.09**

**A - G**

**Allgemeine  
Verwaltungsvorschrift  
der Bundesregierung**

---

**Allgemeine Verwaltungsvorschrift zur Änderung von  
Verwaltungsvorschriften im Bereich des Lebensmittelrechts**

Bundesrepublik Deutschland  
Die Bundeskanzlerin

Berlin, den 4. März 2009

An den  
Präsidenten des Bundesrates  
Herrn Ministerpräsidenten  
Peter Müller

Sehr geehrter Herr Präsident,

hiermit übersende ich die von der Bundesregierung beschlossene

Allgemeine Verwaltungsvorschrift zur Änderung von Verwaltungs-  
vorschriften im Bereich des Lebensmittelrechts

mit Begründung und Vorblatt.

Ich bitte, die Zustimmung des Bundesrates aufgrund des Artikels 84 Absatz 2 des Grundgesetzes herbeizuführen.

Federführend ist das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.

Die Stellungnahme des Nationalen Normenkontrollrates gemäß § 6 Abs. 1 NKRG ist als Anlage beigefügt.

Mit freundlichen Grüßen  
Dr. Angela Merkel



**Allgemeine Verwaltungsvorschrift zur Änderung von Verwaltungsvorschriften im  
Bereich des Lebensmittelrechts**

**Vom ...**

Nach Artikel 84 Absatz 2 des Grundgesetzes wird folgende allgemeine Verwaltungsvorschrift erlassen:

**Artikel 1  
Änderung der AVV Lebensmittelhygiene**

Die Allgemeine Verwaltungsvorschrift Lebensmittelhygiene vom 12. September 2007 (BAnz. Nr. 180a vom 25. September 2007) wird wie folgt geändert:

1. § 4 wird aufgehoben.
2. In § 5 wird der bisherige Wortlaut Absatz 1 und es wird folgender Absatz angefügt:  
  
„(2) Im Falle der Zulassung zur Ausfuhr nach § 9 Absatz 1 der Lebensmittelhygiene-Verordnung gilt § 2 Absatz 7 entsprechend. Soweit die Zulassung nach § 9 Absatz 3 Satz 1 der Lebensmittelhygiene-Verordnung unter Vergabe einer Zulassungsnummer erteilt wird, gilt zusätzlich § 2 Absatz 5 Satz 3 entsprechend.“
3. § 11 wird wie folgt gefasst:

**„§ 11  
Transport von ungekühltem Fleisch nach Anhang III Abschnitt I Kapitel VII  
Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004**

Genehmigt die zuständige Behörde nach Anhang III Abschnitt I Kapitel VII Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 den ungekühlten Transport von Fleisch zur Herstellung bestimmter Erzeugnisse, so sind in der Genehmigung der abgebende und der aufnehmende Betrieb, die Art der herzustellenden Fleischerzeugnisse sowie die zur Herstellung erforderlichen Mengen anzugeben.“

4. Nach Abschnitt 5 wird folgender Abschnitt eingefügt:

**„Abschnitt 6****Berücksichtigung bestimmter Leitlinien bei der Durchführung der Überwachung****§ 15****Probenahmehäufigkeiten bei der Herstellung kleiner Mengen Hackfleisch und Fleischzubereitungen nach Anhang I Kapitel 3 Nr. 3.2 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005**

(1) Die Genehmigung nach Anhang I Kapitel 3 Nummer 3.2 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 1) in der jeweils geltenden Fassung kann Betrieben, die Hackfleisch oder Fleischzubereitungen in kleinen Mengen herstellen, auch in Fällen erteilt werden, in denen der Lebensmittelunternehmer eine die Durchführung der für die Genehmigung der Ausnahme erforderlichen Risikoanalyse betreffende Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis nach Artikel 8 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 anwendet und dies dokumentiert. Die Genehmigung nach Satz 1 sollte auf Betriebe beschränkt werden, die

1. Hackfleisch in einer Menge von nicht mehr als 2,5 Tonnen und
2. Fleischzubereitungen in einer Menge von nicht mehr als 5 Tonnen

wöchentlich herstellen.

(2) Bei der Prüfung des Antrags auf eine Genehmigung nach Absatz 1 hat die zuständige Behörde insbesondere zu berücksichtigen, ob

1. die Risikoanalyse angemessen vorgenommen worden ist,
2. im Risikomanagement geeignete und ausreichende Maßnahmen
  - a) in der Herstellungshygiene und bei der Auswahl oder der Herkunft der zur Herstellung verwendeten Rohstoffe angewendet und
  - b) der Kontrolle der unter Buchstabe a bezeichneten Maßnahmen durchgeführt

werden. Bei der Prüfung des Antrags auf eine Genehmigung nach Absatz 1 kann die zuständige Behörde im Falle eines Lebensmittelunternehmens mit mehr als einem Betrieb

zusätzlich berücksichtigen, dass bereits für einen anderen Betrieb dieses Lebensmittelunternehmens eine Genehmigung nach Satz 1 erteilt worden ist.“

5. Der bisherige Abschnitt 6 wird Abschnitt 7 und in ihm wird der bisherige § 15 der neue § 16.
6. In der Inhaltsübersicht zu den Anlagen werden die Wörter „Anlage 1.6 Anforderungen an die Zulassung von Sammelstellen und Gerbereien“ durch die Wörter „Anlage 1a Anforderungen an die Genehmigung von Sammelstellen und Gerbereien“ ersetzt.
7. Anlage 1.1 wird wie folgt geändert:
  - a) In der Zeile „Anhang II Kapitel I Nummer 2 Buchstabe c“ wird in der Spalte „Auslegung“ in Satz 2 das Wort „mindestens“ durch die Wörter „zum Beispiel“ ersetzt.
  - b) Die Zeile „Anhang II Kapitel I Nummer 5“ wird aufgehoben.
  - c) In der Zeile „Anhang II Kapitel VIII Nummer 1“ wird in der Spalte „Auslegung“ Unterabsatz 4 Satz 2 wie folgt gefasst:

„Dies gilt nicht, soweit diese Lebensmittel

    - a) in geschlossenen Systemen hergestellt und behandelt werden,
    - b) unter den Augen des Verbrauchers zur unmittelbaren Abgabe hergestellt und behandelt werden oder
    - c) zum Inverkehrbringen am Tag der Herstellung oder innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung bestimmt sind.“
8. In Anlage 1.2 wird in der Zeile „Anhang II Kapitel I Nummer 9“ in der Spalte „Auslegung“ in Satz 1 das Wort „müssen“ durch das Wort „sollen“ ersetzt.
9. Die bisherige Anlage 1.6 wird die neue Anlage 1a und in ihr werden
  - a) die Überschrift wie folgt gefasst:

„Anforderungen an die Genehmigung von Sammelstellen und Gerbereien“,

- b) in den Zeilen „Anhang III Abschnitt XIV Kapitel I Nummer 5 Buchstabe a“ und „Anhang III Abschnitt XV Kapitel I Nummer 5 Buchstabe a“ in der Spalte „Auslegung“ jeweils die Angabe „Anlage 1.6 Nummer 2.1“ durch die Angabe „Anlage 1a Nummer 2.1“ ersetzt.

## **Artikel 2**

### **Änderung der AVV Zoonosen Lebensmittelkette**

Die Allgemeine Verwaltungsvorschrift Zoonosen Lebensmittelkette vom 11. Juli 2008 (BAnz. S. 2578) wird wie folgt geändert:

1. In § 2 Absatz 3 Nummer 2 werden die Wörter „und weinrechtlicher Vorschriften vom 21. Dezember 2004 (GMBI S. 1169)“ durch die Wörter „ , weinrechtlicher und tabakrechtlicher Vorschriften vom 3. Juni 2008 (GMBI S. 426) (AVV RÜb)“ ersetzt.
2. In § 6 Absatz 6 Satz 2 werden die Wörter „AVV Rahmen-Überwachung“ durch die Angabe „AVV RÜb“ ersetzt.

## **Artikel 3**

### **Bekanntmachungserlaubnis**

Das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz kann den Wortlaut der AVV Lebensmittelhygiene und der AVV Zoonosen Lebensmittelkette in der ab dem [Einsetzen: Datum des Tages nach dem Tag der Verkündung] geltenden Fassung jeweils neu bekannt machen.



**Artikel 4**  
**Inkrafttreten**

Diese Allgemeine Verwaltungsvorschrift tritt am Tag nach ihrer Veröffentlichung in Kraft.

---

Der Bundesrat hat zugestimmt.

Berlin, den

Die Bundeskanzlerin

Die Bundesministerin für  
Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

## Begründung

### Allgemeine Verwaltungsvorschrift zur Änderung von Verwaltungsvorschriften im Bereich des Lebensmittelrechts

#### A. Allgemeiner Teil

Mit der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift Lebensmittelhygiene wurden den zuständigen Behörden u. a. Auslegungshilfen mit dem Ziel zur Verfügung gestellt, eine bundesweit möglichst einheitliche Anwendung des seit dem 1. Januar 2006 unmittelbar geltenden EG-Lebensmittelhygienerechts insbesondere im Zulassungsverfahren zu erreichen, ohne die im Einzelfall erforderlichen Ermessens- und Bewertungsspielräume zu verkürzen. Durch diese Auslegungshilfen soll die Orientierung bei der Ausübung des Ermessens im bzw. der Bewertung des Einzelfalls erleichtert werden. Im ersten Jahr der Geltung dieser neuartigen Regelungskonzeption wurden insbesondere die Anwendbarkeit und ihre Angemessenheit bei der Zulassung kleiner und mittlerer Lebensmittelbetriebe sorgfältig beobachtet. Auf Grund der Erfahrungen der zuständigen Behörden ist es vertretbar, bestimmte Auslegungshilfen noch stärker auf die Belange kleiner und mittlerer Betriebe auszurichten.

Als Grundlage einer bundesweit möglichst einheitlichen Verfahrensweise werden die Voraussetzungen näher bestimmt, bei deren Vorliegen die zuständige Behörde genehmigen kann, dass Betriebe, die Hackfleisch oder Fleischzubereitungen in kleinen Mengen herstellen, die Probenahmehäufigkeiten der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel nicht anwenden müssen.

In der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift Zoonosen Lebensmittelkette müssen Verweise auf die neu erlassene Allgemeine Verwaltungsvorschrift Rahmen-Überwachung geändert werden.

Eine Befristung der vorliegenden Allgemeinen Verwaltungsvorschrift kommt nicht in Betracht, da sie der Durchführung unbefristet geltender, unmittelbar geltender Gemeinschaftsrechtsakte dient.

Auswirkungen auf die spezifische Lebenssituation von Frauen und Männern sind nicht zu erwarten, da die Allgemeine Verwaltungsvorschrift keine Sachverhalte regelt, die hierauf Einfluss nehmen könnten.

Bund, Ländern und Gemeinden entstehen keine neuen Haushaltsausgaben. Der betroffenen Lebensmittelwirtschaft entstehen ebenfalls keine neuen Kosten.

Durch die vorgesehenen Änderungen entstehen Entlastungseffekte für die Verwaltung auf Grund der Aufhebung einer Informationspflicht sowie dem Wegfall des aufwändigen Zulassungsverfahrens für Sammelstellen und Gerbereien.

Der Wirtschaft, insbesondere auch den mittelständischen Unternehmen, entstehen durch diese Verwaltungsvorschrift keine Kosten. Auswirkungen auf die Einzelpreise und das Preisniveau, insbesondere auf das Verbraucherpreisniveau, sind von dieser Verwaltungsvorschrift nicht zu erwarten.

## **B. Besonderer Teil**

### **Zu Artikel 1**

#### **Änderung der AVV Lebensmittelhygiene**

##### **Zu Nummer 1**

Der derzeit geltende § 4 weist die zuständigen Behörden an, den für einen zugelassenen Betrieb Verantwortlichen über diejenigen Unterlagen zu informieren, die von den Sachverständigen der Europäischen Kommission im Rahmen der Kontrolle zugelassener Betriebe regelmäßig gefordert werden. Diese Informationspflicht wie auch die Empfehlung, dass die zuständige Behörde diese Unterlagen erläutern können sollte, sollten dazu beitragen, den Betrieb wie die zuständige Behörde mit der Vorgehensweise der Sachverständigen der Europäischen Kommission bei Betriebskontrollen vertraut zu machen und eine angemessene Reaktion zu ermöglichen.

Dieser Zielrichtung des § 4 widersprechend ist im Rahmen der Anwendung des § 9 der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung deutlich geworden, dass zuständige Behörden im Zulassungsverfahren in vielen Fällen nicht die in § 9 der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung genannten, dem Antrag auf Zulassung mindestens beizufügenden Unterlagen einfordern, sondern systematisch die Vorlage aller in § 4 bezeichneten Unterlagen als Voraussetzung für die weitere Bearbeitung des Antrags auf Zulassung betrachten.

Um derartige Missverständnisse und weitere Verunsicherungen der zuständigen Behörden wie betroffener Lebensmittelunternehmer auszuschließen, soll § 4 aufgehoben werden. Die Aufhebung erscheint zudem vor dem Hintergrund geboten, dass sich § 4 seiner Entwicklungsgeschichte folgend an der Praxis der Sachverständigen der Kommission bei der Kontrolle von industriell strukturierten Betrieben orientiert, die nach der aufgehobenen Frischfleisch-Richtlinie 64/433/EWG und der aufgehobenen Fleischerzeugnis-Richtlinie 77/99/EWG zugelassen worden sind. Da die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 im Gegensatz dazu die Pflicht zur Zulassung von Betrieben jeder Größenordnung vorsieht, die unter den Anwendungsbereich dieses Gemeinschaftsrechtsaktes fallen und die Erzeugnisse tierischen Ursprungs behandeln, für die in Anhang III der Verordnung Anforderungen bestimmt sind, bleibt abzuwarten, ob die Sachverständigen der Europäischen Kommission ihre bisherige Verfahrenspraxis beibehalten oder dem neuen Gemeinschaftsrecht folgend stärker auf die Beurteilung des Einzelfalls unter Berücksichtigung von Art und Größe des jeweiligen Betriebs abstellen.

### **Zu Nummer 2**

Durch den neuen § 5 Absatz 2 wird die Bekanntmachung der Betriebe, die nach § 9 Absatz 1 der Lebensmittelhygiene-Verordnung zugelassen worden sind, im Sinne einer bundeseinheitlichen Verfahrensweise entsprechend dem Verfahren bei gemeinschaftsrechtlich begründeten Zulassungen geregelt. In diesem Zusammenhang wird auch bestimmt, dass die Erteilung von Zulassungsnummern im Falle der Zulassung von Betrieben für die Ausfuhr nach § 9 der Lebensmittel-Hygieneverordnung sowohl hinsichtlich der Form und des Inhalts der Zulassungsnummer als auch hinsichtlich des Verfahrens der Bekanntmachung analog den Anforderungen für die Zulassung von Betrieben für das Inverkehrbringen von Lebensmitteln tierischen Ursprungs in der Gemeinschaft zu erfolgen hat. Diese Regelung ist insbesondere für Betriebe relevant, die nach Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 nicht der Pflicht zur Zulassung unterliegen, wie z. B. Betriebe, die Honig bearbeiten und in den Verkehr bringen.

### **Zu Nummer 3**

Nach Anhang III Abschnitt I Kapitel VII Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 müssen Nebenprodukte der Schlachtung und bzw. sonstiges Fleisch vor der Beförderung auf Temperaturen von +3 °C bzw. +7 °C gekühlt werden. Eine Abweichung hiervon ist unter bestimmten Voraussetzungen nur zulässig, um die Herstellung bestimmter Erzeugnisse zu ermöglichen. Durch § 11 war diese Möglichkeit in der Vergangenheit für Fleischerzeugnisse vorgesehen, zu deren Herstellung die Wasserbindungsfähigkeit des Fleisches erhalten bleiben muss, um den Einsatz von Zusatzstoffen wie Phosphaten zu ver-

meiden (Brühwurstzeugnisse). Da jedoch traditionell schlachtwarmes Fleisch und Nebenprodukte auch zu regionalen Spezialitäten verarbeitet (z. B. zur „Fränkischen Schlachtschüssel“, „Kesselfleisch“) oder z. B. bei der Kochwurstherstellung aus technologischen Gründen vorzugsweise schlachtwarmer Nebenprodukte (Leber) verwendet werden und Anhang III Abschnitt I Kapitel VII Nummer 3 Satz 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 ein breiteres Spektrum der Anwendung ermöglicht, als die entsprechende Regelung der aufgehobenen Frischfleisch-Richtlinie 64/433/EWG, wird § 11 entsprechend angepasst und um die für die Überwachung erforderliche Dokumentation ergänzt.

#### **Zu Nummer 4**

Anhang I Kapitel 3.2 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel bestimmt Probenahmehäufigkeiten für die mikrobiologische Untersuchung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen durch den Lebensmittelunternehmer. Betriebe, die Hackfleisch oder Fleischzubereitungen in kleinen Mengen herstellen, können von diesen Probenahmehäufigkeiten ausgenommen werden, sofern dies auf der Grundlage einer Risikoanalyse begründet und von der zuständigen Behörde genehmigt wird.

Durch den neuen Abschnitt 6 und den neuen § 15 wird den zuständigen Behörden als Grundlage für eine bundesweit einheitliche Vorgehensweise eine unbürokratische, auf die Mitwirkung der Lebensmittelunternehmer im Rahmen ihrer Verantwortlichkeit abstellende Entscheidungshilfe für das erforderliche Genehmigungsverfahren zur Verfügung gestellt. Diese Entscheidungshilfe kann nur angewendet werden, wenn eine Leitlinie der betroffenen Lebensmittelwirtschaft für die gute Verfahrenspraxis bei der Durchführung der erforderlichen Risikoanalyse besteht. Durch den Regelungsansatz des § 15 ist sichergestellt, dass der gemeinschaftsrechtlich eingeräumte Beurteilungsspielraum für Lebensmittelunternehmer wie auch zuständige Behörden erhalten bleibt und andere, den Umständen des Einzelfalls besser Rechnung tragende Lösungen genehmigt werden können. § 15 Absatz 1 Satz 1 empfiehlt risikoorientiert jeweils die kleine Menge Hackfleisch und Fleischzubereitungen, bei deren Einhaltung § 15 angewendet werden kann. § 15 Abs. 2 Satz 2 zielt im Sinne der Bürokratievermeidung darauf ab, das Prüfverfahren für den Fall zu erleichtern und zu verkürzen, dass z. B. eine Filiale eines Lebensmittelunternehmens mit gleicher Geschäftstätigkeit bereits ein entsprechendes Prüfverfahren erfolgreich durchlaufen hat.

#### **Zu Nummer 5**

Es handelt sich um eine Folgeänderung zur Einfügung des neuen Abschnitts 6.

**Zu Nummer 6**

Nach Anhang III Abschnitt XIV Kapitel I Nummer 5 bzw. Anhang III Abschnitt XV Kapitel I Nummer 5 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 dürfen Sammelstellen und Gerbereien auch Rohstoffe für die Herstellung von Speisegelatine bzw. Kollagen für den menschlichen Verzehr abgeben, wenn sie u. a. von der zuständigen Behörde hierfür ausdrücklich zugelassen wurden. Hinsichtlich der Zulassung hat sich nach einer eingehenden Prüfung ergeben, dass die deutsche von der englischen Sprachfassung offenkundig abweicht. Die genannte Abgabe ist nur aus Sammelstellen und Gerbereien zulässig, die von der zuständigen Behörde für diese Tätigkeit eine Genehmigung erhalten haben. Das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz hat ein entsprechendes Korrigendum beim Generalsekretariat des Rates beantragt. Mit der Änderung unter Nummer 4 wird klargestellt, dass Sammelstellen und Gerbereien nicht der Pflicht zur Zulassung nach Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 unterliegen.

**Zu Nummer 7**

Durch die unter Buchstabe a vorgesehene Änderung soll verdeutlicht werden, dass hinsichtlich der Forderung einer Hygieneschleuse ein weiter Ermessens- und Beurteilungsspielraum besteht und der Beurteilung des Einzelfalls auch mit Blick auf die Art der Lebensmittel tierischen Ursprungs und der Größe des Betriebes entscheidende Bedeutung beizumessen ist.

Die Hilfe zur Auslegung, unter welchen Voraussetzungen eine Belüftung als ausreichend und angemessen zu bewerten ist, wird aufgehoben, da sie wiederholt zu Missverständnissen geführt hat (Buchstabe b).

Mit der Änderung unter Buchstabe c wird die Auslegung, unter welchen Voraussetzungen bei der Herstellung in mikrobiologischer Hinsicht besonders empfindlicher Lebensmittel Mund- und Nasenmasken und glatte undurchlässiger Einweghandschuhe nicht erforderlich sind, auf die Gegebenheiten in kleinen und mittleren, handwerklich strukturierten Betrieben und ihrer üblichen Vermarktungspraxis abgestellt.

**Zu Nummer 8**

Im Rahmen der Zulassung kleiner Schlachthöfe, die lediglich Einzeltierschlachtungen vornehmen, ist bei der Bestimmung zulassungsrelevanten Anforderungen deutlich ge-

worden, dass die Verpflichtung zur Ausstattung der Umkleieräumlichkeiten mit Duschgelegenheiten nicht immer als angemessen bewertet werden kann und häufig unverhältnismäßig sein dürfte. Durch die vorgesehene Änderung wird daher über § 2 Absatz 4 Satz 1 hinaus stärker auf die Bewertung der Umstände des Einzelfalls abgestellt. So ist z. B. zu prüfen, ob in Betrieben mit Einzeltierschlachtungen eine angemessene Reinigung und Desinfektion der nicht durch Schutzkleidung bedeckten Körperstellen durch die vorzuhaltenden Handwaschbecken vertretbar erscheint.

### **Zu Nummer 9**

Für Buchstabe a gilt die Begründung zu Nummer 6 entsprechend.

Bei der Änderung unter Buchstabe b handelt es sich um eine Folgeänderung zu den Änderungen unter Nummer 4 und Nummer 6.

### **Zu Artikel 2**

#### **Änderung der AVV Zoonosen Lebensmittelkette**

### **Zu Nummer 1**

Die Allgemeine Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung lebensmittelrechtlicher und weinrechtlicher Vorschriften vom 21. Dezember 2004 (GMBI S. 1169) ist durch die Allgemeine Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung lebensmittelrechtlicher, weinrechtlicher und tabakrechtlicher Vorschriften vom 3. Juni 2008 (GMBI S. 426) abgelöst worden. Die Unberührtheitsklausel ist daher entsprechend zu aktualisieren und um die amtliche Abkürzung zu ergänzen.

### **Zu Nummer 2**

Es handelt sich um eine Folgeänderung zu Nummer 1.

**Zu Artikel 3**

**Bekanntmachungserlaubnis**

Die Regelung enthält die erforderliche Erlaubnis, die AVV Lebensmittelhygiene und die AVV Zoonosen Lebensmittelkette in konsolidierten Fassungen bekannt zu machen.

**Zu Artikel 4**

**Inkrafttreten**

Die Regelung enthält die erforderlichen Vorschriften über das Inkrafttreten.



Anlage

**Stellungnahme des Nationalen Normenkontrollrates gem. § 6 Abs. 1 NKR-Gesetz:**

**Allgemeine Verwaltungsvorschrift zur Änderung von Verwaltungsvorschriften im Bereich des Lebensmittelrechts (NKR-Nr. 744)**

Der Nationale Normenkontrollrat hat den o.g. Entwurf auf Bürokratiekosten, die durch Informationspflichten begründet werden, geprüft.

Das Regelungsvorhaben führt zu einer marginalen Entlastung der Wirtschaft. Es hat keine Auswirkungen auf Bürokratiekosten für Bürgerinnen und Bürger und Verwaltung.

Der Normenkontrollrat hat daher keine Bedenken gegen das Regelungsvorhaben.

Dr. Ludewig  
Vorsitzender

Catenhusen  
Berichterstatte