

# Inhaltsverzeichnis

|                                                                                                             |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Vorwort</b> .....                                                                                        | <b>V</b>   |
| <b>Auszug aus dem Verfahrenshandbuch der<br/>24. Ausgabe der Codex-Alimentarius-Kommission</b> .....        | <b>1</b>   |
| <b>Verfahrenskodex für Fleischhygiene</b> .....                                                             | <b>3</b>   |
| 1 Einleitung .....                                                                                          | 3          |
| 2 Geltungsbereich und Anwendung dieses Kodex .....                                                          | 5          |
| 3 Begriffsbestimmungen .....                                                                                | 6          |
| 5 Primäre Produktion .....                                                                                  | 18         |
| 6 Vorstellung der Tiere zur Schlachtung .....                                                               | 28         |
| 7 Vorstellung von getötetem Wild für die Zurichtung .....                                                   | 37         |
| 8 Unternehmen: Gestaltung, Einrichtungen und Ausrüstung .....                                               | 38         |
| 9 Verfahrenskontrolle .....                                                                                 | 48         |
| 10 Unternehmen: Wartung und Hygiene .....                                                                   | 83         |
| 11 Personalhygiene .....                                                                                    | 86         |
| 12 Transport .....                                                                                          | 88         |
| 13 Produktinformationen und Verbraucherbewusstsein .....                                                    | 89         |
| 14 Schulungen .....                                                                                         | 90         |
| Anhang I Risikobasierte Auswertung von organoleptischen<br>Fleischuntersuchungsverfahren .....              | 92         |
| Anhang II Verifizierung der Verfahrenskontrolle in der<br>Fleischhygiene durch mikrobiologische Tests ..... | 101        |
| <b>Auszug aus dem Kodex für Hygieneverfahren bei Milch und<br/>Milcherzeugnissen</b> .....                  | <b>109</b> |
| Einführung .....                                                                                            | 109        |
| 1 Zielsetzung .....                                                                                         | 110        |
| 2 Geltungsbereich und Anwendung des Dokuments .....                                                         | 110        |
| 3 Urproduktion .....                                                                                        | 117        |
| 4 Betrieb: Auslegung und Anlagen .....                                                                      | 124        |
| 5 Beherrschung von Betriebsabläufen .....                                                                   | 125        |
| 6 Betrieb: Instandhaltung und Hygiene .....                                                                 | 134        |

|    |                                                           |     |
|----|-----------------------------------------------------------|-----|
| 7  | Betrieb: Personalhygiene. ....                            | 135 |
| 8  | Beförderung. ....                                         | 135 |
| 9  | Produktinformation und Verbraucherbewusstsein. ....       | 136 |
| 10 | Schulung. ....                                            | 136 |
|    | Anhang I Richtlinien für die Urproduktion von Milch. .... | 138 |

### **Verfahrenskodex zur Verminderung des Gehalts an Aflatoxin B<sub>1</sub> in Rohware und Ergänzungsfutter für Milch gebende Tiere. .... 159**

|   |                                |     |
|---|--------------------------------|-----|
| 1 | Hintergrund. ....              | 159 |
| 2 | Empfohlene Arbeitsweisen. .... | 160 |

### **Kodex für Hygieneverfahren bei Eiern und Eiprodukten. .... 165**

|     |                                                     |     |
|-----|-----------------------------------------------------|-----|
|     | Einführung. ....                                    | 165 |
| 1.  | Ziele des Kodex. ....                               | 166 |
| 2.  | Geltungsbereich und Anwendung. ....                 | 166 |
| 3.  | Primäre Produktion. ....                            | 173 |
| 4.  | Betrieb: Auslegung und Anlagen. ....                | 194 |
| 5.  | Betriebskontrolle. ....                             | 195 |
| 6.  | Betrieb: Instandhaltung und Hygiene. ....           | 206 |
| 7.  | Betrieb: Personalhygiene. ....                      | 207 |
| 8.  | Beförderung. ....                                   | 207 |
| 9.  | Produktinformation und Verbraucherbewusstsein. .... | 208 |
| 10. | Schulung. ....                                      | 209 |

### **Auszug aus den Richtlinien für die Gestaltung und Umsetzung staatlicher Programme zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit im Zusammenhang mit der Anwendung von Tierarzneimitteln bei Lebensmitteln liefernden Tieren. .... 211**

|  |                                                                                                      |     |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|  | Einführung. ....                                                                                     | 211 |
|  | Analysenmethoden für die Rückstandsüberwachung. ....                                                 | 236 |
|  | Anhang A – Probenahmestrategien. ....                                                                | 266 |
|  | Anhang B – Probenahme bei Waren. ....                                                                | 270 |
|  | Anhang C – Leistungsmerkmale für Multikomponentenmethoden (MKM) für Tierarzneimittelrückstände. .... | 289 |

|                                                                                                                        |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Auszug aus dem Verfahrenskodex für die Minimierung und Eindämmung antimikrobieller Resistenzen</b> . . . . .        | <b>299</b> |
| Einführung . . . . .                                                                                                   | 299        |
| Ziele . . . . .                                                                                                        | 300        |
| Zuständigkeiten der Aufsichtsbehörden . . . . .                                                                        | 302        |
| Zuständigkeiten der Tierarzneimittelindustrie . . . . .                                                                | 314        |
| Zuständigkeiten der Groß- und Einzelhändler . . . . .                                                                  | 315        |
| Zuständigkeiten der Tierärzte . . . . .                                                                                | 316        |
| Schlussfolgerungen . . . . .                                                                                           | 321        |
| <b>Verfahrenskodex für gute Tierfütterung</b> . . . . .                                                                | <b>323</b> |
| Abschnitt 1 Einführung . . . . .                                                                                       | 323        |
| Abschnitt 2 Zielsetzungen und Geltungsbereich . . . . .                                                                | 323        |
| Abschnitt 3 Begriffsbestimmungen . . . . .                                                                             | 324        |
| Abschnitt 4 Allgemeine Grundsätze und Anforderungen . . . . .                                                          | 325        |
| Abschnitt 5 Produktion, Verarbeitung, Lagerung, Transport und Verteilung von Futter und Futterinhaltsstoffen . . . . . | 330        |
| Abschnitt 6 Produktion im landwirtschaftlichen Betrieb und Verwendung von Futter und Futterinhaltsstoffen . . . . .    | 335        |
| Abschnitt 7 Probenahme- und Analysemethoden . . . . .                                                                  | 341        |
| <b>Glossar der Begriffe und Definitionen</b>                                                                           |            |
| <b>(Tierarzneimittelrückstände in Lebensmitteln)</b> . . . . .                                                         | <b>343</b> |
| Vorwort . . . . .                                                                                                      | 343        |