

**Ausgabe 3/2108: „Tipps für die Personalhygiene“ von Prof. Dr. Benjamin Eilts**

### Übersicht von Regelwerken zum Lebensmittelrecht

Regelwerke	Kerninhalte
VO (EG) 178/2002	Europäisches Recht  Ist die Grundlage für das Lebensmittelrecht in der EU. Grundlegende Definitionen werden beschrieben, auch Basisverordnung genannt
Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch	Nationales Lebensmittelrecht  Allgemeine Grundsätze zur Lebensmittelsicherheit, Grundlage für die Lebensmittelüberwachung
VO (EG) 852/2004	Europäisches Recht  Betriebseigenes Kontrollsystem (HACCP) Schulung der Mitarbeiter Eigenverantwortung Sicherheit auf allen Stufen der Lebensmittelkette/Kühlkette
Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)	Nationales Recht  Sorgfaltspflicht, allgemeine Hygieneanforderungen (gute Hygienepraxis), jährliche Mitarbeiterschulung, Mindestmaß an Fachkenntnissen über Lebensmittelhygiene
Infektionsschutzgesetz (IfSG)	Nationales Recht  Schutz vor Infektionskrankheiten, Erstbelehrung, Wiederholungsbelehrungen, Tätigkeitsverbote (§§ 42 und 43)
Produkthaftungsgesetz (ProdHaftG)	Beweislast des Herstellers