

Modulbezeichnung:	Lebensmittelrecht	
Modulnummer: DLBEWLREC	Semester: --	Dauer: Minimaldauer 1 Semester
Modultyp: Pflicht		Regulär angeboten im: WS, SS
Workload: 150 h		ECTS Punkte: 5
Zugangsvoraussetzungen: keine		Unterrichtssprache: Deutsch
Kurse im Modul: <ul style="list-style-type: none">Lebensmittelrecht (DLBEWLREC01)		Workload: Selbststudium: 90 h Selbstüberprüfung: 30 h Tutorien: 30 h
Kurskoordinatoren/Tutoren:: Siehe aktuelle Liste der Tutoren im Learning Management System		Modulverantwortliche(r): Prof. Dr. Martina Heer
Bezüge zu anderen Programmen: keine		Bezüge zu anderen Modulen im Programm: <ul style="list-style-type: none">LebensmittelwissenschaftLebensmitteltechnologie
Qualifikations- und Lernziele des Moduls: Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls sind die Studierenden in der Lage, <ul style="list-style-type: none">die Entwicklung und die Zusammenhänge des europäischen und nationalen Lebensmittelrechts zu erklären.die Verpflichtungen für alle Lebensmittelunternehmer gemäß europäischer und nationaler Rechtsvorschriften zu beschreiben.die Anforderungen des europäischen Lebensmittel- und Hygienerechts entlang der Lebensmittelkette und deren Eigenkontrollen darzustellen.die Auswirkungen des EU-Rechts auf das nationale Recht anhand verschiedener Durchführungsverordnungen, wie z. B. am Thema Hygiene, zu diskutieren.die Inhalte des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) in Verbindung mit dem Verbraucherschutz sowie dem Schutz vor Täuschung zu erläutern.die Instrumente und die Kriterien der amtlichen Lebensmittelüberwachung sowie deren Reaktionen auf Verstöße darzulegen.		
Lehrinhalt des Moduls:		

- Europäisches und nationales Lebensmittelrecht
- Begriffsbestimmungen und Methoden zur Lebensmittelsicherheit
- Hygienevorschriften entlang der Lebensmittelkette
- Maßnahmen der guten Hygienepraxis (GHP) und das HACCP-Konzept
- Informations- und Kennzeichnungspflichten über Lebensmittel
- Verbraucherschutz und Schutz vor Täuschung
- Betriebskontrolle durch die amtliche Lebensmittelüberwachung
- Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote gemäß Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch
- Anforderungen an Materialien und Gegenstände mit Lebensmittelkontakt

Lehrmethoden:	Siehe Kursbeschreibung	
Literatur:	Siehe Literaturliste der vorliegenden Kursbeschreibung	
Anteil der Modulnote an der Gesamtabchlussnote des Programms: --	Prüfungszulassungsvoraussetzung:	Abschlussprüfungen:
	Siehe Kursbeschreibung	DLBEWLREC01: Klausur, 90 Min. (100%)

Kursnummer: DLBEWLREC01	Kursname: Lebensmittelrecht	Gesamtstunden: 150 h ECTS Punkte: 5 ECTS
Kurstyp: Pflicht Kursangebot: Kursdauer: Minimaldauer 1 Semester		Zugangsvoraussetzungen: keine
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste der Tutoren im Learning Management System		Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung
<p>Beschreibung des Kurses:</p> <p>Ziel europäischer und nationaler Vorschriften ist die gesundheitliche Unbedenklichkeit von Lebensmitteln und der Schutz des Endverbrauchers. Grundsätzlich besagt die lebensmittelrechtliche Sorgfaltspflicht, dass jedem in der Wertschöpfungskette Beteiligten die Pflicht trifft, dass die Beschaffenheit und die Bezeichnung eines Lebensmittels im Einklang mit dem geltenden Recht stehen. Nach den Skandalen BSE und MKS wurde gefordert, dass die Lebensmittelkette beim Futtermittel beginnen sollte. So wurden die häufig zitierten Sätze: „from stable to table“ sowie „from farm to fork“ zum Standard, wenn es um die Sicherheit von Lebensmitteln ging. Infolge der Erweiterung der europäischen Gemeinschaft entwickelte sich die Vorstellung, dass eine einheitliche Grundlage für die Sicherheit von Lebensmitteln geschaffen werden müsste. Dafür trat die sogenannte „Basis-Verordnung“ VO (EG) Nr. 178/2002 in Kraft. Wesentliche Neuerung in dieser Verordnung bestand in der Forderung nach Rückverfolgbarkeit, welche jeden Beteiligten in der Lebensmittelkette dazu verpflichtet, den Warenfluss „eine Stufe vor“ (upstream) und „eine Stufe nach“ (downstream) zu kennen. Mit dem System Rückverfolgbarkeit wurde die Zielsetzung verbunden, dass Lebensmittelskandale leichter aufgeklärt werden sollten. Durch das Inkrafttreten von Verordnungen zur Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln wurde im Jahr 2006 eine entscheidende Veränderung eingeleitet, denn die hierfür gewählte Rechtsform auf europäischer Ebene „Verordnung“ gilt unmittelbar 1:1 in den jeweiligen Mitgliedsländern. Somit wurde beispielsweise gemäß VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene das HACCP-Konzept für alle, die Lebensmittel herstellen, behandeln und in Verkehr bringen europaweit Pflicht. Der globale Handel mit Lebensmitteln, die langen Transportwege, die von Jahreszeiten unabhängige Verfügbarkeit und die Vielzahl an Angeboten führen zu einer kontinuierlichen Weiterentwicklung der Anforderungen, welche im Einklang mit der europäischen und nationalen Gesetzgebung stehen. Für die Umsetzung der relevanten Rechtsvorschriften trägt der Lebensmittelunternehmer die Hauptverantwortung.</p> <p>Kursziele:</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Entwicklung und die Zusammenhänge des europäischen und nationalen Lebensmittelrechts zu erklären. • die Verpflichtungen für alle Lebensmittelunternehmer gemäß europäischer und nationaler Rechtsvorschriften zu beschreiben. • die Anforderungen des europäischen Lebensmittel- und Hygienerechts entlang der Lebensmittelkette und deren Eigenkontrollen darzustellen. • die Auswirkungen des EU-Rechts auf das nationale Recht anhand verschiedener Durchführungsverordnungen, wie z. B. am Thema Hygiene, zu diskutieren. • die Inhalte des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) in Verbindung mit dem Verbraucherschutz sowie dem Schutz vor Täuschung zu erläutern. • die Instrumente und die Kriterien der amtlichen Lebensmittelüberwachung sowie deren Reaktionen auf Verstöße darzulegen. <p>Lehrmethoden:</p> <p>Die Lehrmaterialien enthalten Skripte, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-) Tutorien und Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.</p>		

Inhalte des Kurses:

1. Basis-Verordnung des europäischen Lebensmittelrechts VO (EG) Nr. 178/2002

- 1.1 Allgemeine Grundsätze des Lebensmittelrechts
- 1.2 Pflicht zur Rückverfolgbarkeit innerhalb der gesamten Lebensmittelkette
- 1.3 Aufgaben der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA)

2. Europäische Verordnung über Lebensmittelhygiene VO (EG) Nr. 852/2002

- 2.1 Anwendungsbereiche, Begriffsbestimmungen und Sorgfaltspflichten
- 2.2 Maßnahmen der guten Hygienepaxis (GHP) und deren Eigenkontrollen
- 2.3 Umsetzung der HACCP-Grundsätze gemäß Codex Alimentarius

3. Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischer Herkunft VO (EG) Nr. 853/2004

- 3.1 EU-Zulassungspflicht für Betriebe mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs
- 3.2 Hygienespezifische Vorschriften für Fleisch, Geflügel, Fisch, Milch, Ei
- 3.3 Durchführung und Dokumentation betriebseigener Kontrollen

4. Mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel gemäß VO (EG) Nr. 2073/2005

- 4.1 Lebensmittelsicherheitskriterien, Kategorien und relevante Mikroorganismen
- 4.2 Probenahmeplan, Grenzwerte und analytische Referenzmethoden
- 4.3 Prozesshygienekriterien und Präventivmaßnahmen

5. Europäische Lebensmittelinformations-Verordnung VO (EG) Nr. 1169/2011

- 5.1 Grundsätze für verpflichtende Informationen über Lebensmittel
- 5.2 Verzeichnis der verpflichtenden Angaben und Verantwortlichkeiten
- 5.3 Nationale Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV)

6. Rechtsgrundlagen für amtliche Kontrollen VO (EU) Nr. 2017/625

- 6.1 Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Lebensmittelüberwachung
- 6.2 Hauptmerkmale und Kriterien für eine risikobasierte Bewertung
- 6.3 Instrumente, Kontrollergebnisse und Reaktionen auf Verstöße

7. Anforderungen im Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)

- 7.1 Allgemeine Bestimmungen und Verkehr mit Lebensmitteln
- 7.2 Verbote zum Schutz der Gesundheit des Endverbrauchers
- 7.3 Bedeutung und Inhalte des Deutschen Lebensmittelbuches

8. Verknüpfung zu anderen relevanten Rechtsvorschriften

- 8.1 Infektionsschutzgesetz (IfSG) Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen
- 8.2 Trinkwasserverordnung (TrinkwV) Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch
- 8.3 Verordnung über Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen (VO (EG) Nr. 1935/2004)
- 8.4 Verbraucherinformationsgesetz (VIG) Gesetz zur Verbesserung der gesundheitsbezogenen Verbraucherinformation

Literatur:

- VERORDNUNG (EG) Nr. 178/2002 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 28.01.2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit
- VERORDNUNG (EG) Nr. 852/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29.04.2004 über Lebensmittelhygiene
- VERORDNUNG (EG) Nr. 853/2002 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29.04.2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- VERORDNUNG (EG) Nr. 2073/2005 DER KOMMISSION vom 15.11.2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
- VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 BETREFFEND DIE INFORMATIONEN DER VERBRAUCHER ÜBER LEBENSMITTEL; Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV)
- LMIV (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung) Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel vom 12.07.2017
- VERORDNUNG (EU) 2017/625 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel
- LFGB (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch) Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch vom 01.09.2005
- IfSG (Infektionsschutzgesetz) Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen vom 20.07.2000
- TrinkwV (Trinkwasserverordnung) Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch vom 21.05.2001
- VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 27.10.2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- VERORDNUNG (EG) Nr. 2023/2006 DER KOMMISSION vom 22.12.2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- VIG (Verbraucherinformationsgesetz) Gesetz zur Neuregelung des Rechts der Verbraucherinformation vom 05.11.2007

Prüfungsleistung:

Klausur, 90 Min.

Zeitaufwand Studierenden (in Std.): 150

Selbststudium (in Std.): 90
Selbstüberprüfung (in Std.): 30
Tutorien (in Std.): 30

Wir verwenden Cookies, um Dir den bestmöglichen Service zu gewährleisten. Wenn Du auf dieser Website weitersurfst, stimmst du damit der Cookie-Nutzung zu.