

# Merkblatt

## Der rote Faden für Lebensmittelunternehmer

Sie haben sich entschieden eigenverantwortlich und regelmäßig Lebensmittel für andere zu produzieren, zu verarbeiten oder zu vermarkten?

Dann sind Sie **gemäß Art. 3 Nr. 3 VO (EG) Nr. 178/2002<sup>1</sup>** Lebensmittelunternehmer!

Um Ihnen den Einstieg zu erleichtern, haben wir Ihnen in diesem Merkblatt eine Handlungsanweisung mit den wichtigsten Schritten zusammengestellt.

### Schritt 1: Behördengänge

- a) **Gewerbeanmeldung** bei zuständiger Behörde (Gewerbeamt, Ordnungsamt oder auch bei der Gemeinde)
- b) **Registrierung** bei der örtlich zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde gemäß Art. 6 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004<sup>2</sup> (die Registrierung können Sie mithilfe des Meldeformulars für LM-Betriebe vornehmen)

Die Registrierungspflicht gilt nicht für:

- die Primärproduktion für den privaten häuslichen Gebrauch
  - die häusliche Verarbeitung, Handhabung oder Lagerung von Lebensmitteln zum privaten häuslichen Verbrauch
  - die direkte Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen durch den Erzeuger an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte, die die Erzeugnisse unmittelbar an den Endverbraucher abgeben
  - Sammelstellen und Gerbereien
- c) **ggf. Zulassung** durch die zuständige Behörde (für bestimmte Betriebe, die Erzeugnisse tierischen Ursprungs in den Verkehr bringen) gemäß Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 853/2004<sup>3</sup> i. V. m. § 9 Tier-LMHV<sup>4</sup> → **Weiterführende Informationen und Formulare finden Sie auf der Homepage Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) unter „Ablauf des Zulassungsverfahrens“**
  - d) **ggf. Zulassung** durch die zuständige Behörde für Betriebe, die Sprossen erzeugen gemäß VO (EU) Nr. 210/2013<sup>5</sup>; **zuständige Behörde: LAVES**
  - e) **ggf. Meldung bei und Zertifizierung durch Öko-Kontrollstelle** (für Unternehmen, die ökologische Lebensmittel herstellen, aufbereiten, lagern, aus einem Drittland einführen oder in den Verkehr bringen) gemäß Art. 34 Abs. 1 VO (EU) Nr. 2018/848<sup>6</sup>

### Schritt 2: Räumlichkeiten

- Räumlichkeiten müssen gemäß Anh. II Kap. I und II VO (EG) Nr. 852/2004 den allgemeinen und besonderen Vorschriften entsprechen
- Räumlichkeiten von ortsveränderlichen und nicht ständigen Betrieben müssen den Vorgaben gemäß Anh. II Kap. III VO (EG) Nr. 852/2004 entsprechen

### Schritt 3: Fachkenntnisse

- Leicht verderbliche Lebensmittel<sup>7</sup> dürfen nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, die zu folgenden Themen eine Schulung nachweisen können und somit eine Fachkenntnis gemäß § 4 LMHV<sup>8</sup> erlangt haben:

1. Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels
2. Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung des jeweiligen Lebensmittels
3. Lebensmittelrecht
4. Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung
5. Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit
6. Havarieplan, Krisenmanagement
7. Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels
8. Anforderungen an Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels
9. Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des jeweiligen Lebensmittels beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen
10. Reinigung und Desinfektion

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 über die entsprechende Fachkenntnis verfügen.

#### Schritt 4: Infektionsschutzbelehrung

- Personen, die gemäß § 42 Abs. 2 IfSG<sup>9</sup> leicht verderbliche Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen oder in Küchen von Gaststätten oder Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung arbeiten, müssen **vor erstmaliger Aufnahme der Tätigkeit** eine Belehrung gemäß § 43 Abs. 1 IfSG durch ein Gesundheitsamt oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes nachweisen (Erstbelehrung)
- **Zuständig: Gesundheitsamt** für Stadt und Landkreis Göttingen: Theaterplatz 4, 37073 Göttingen oder jedes andere Gesundheitsamt in Deutschland
- Die Bescheinigung der Belehrung darf bei Aufnahme der erstmaligen Tätigkeit nicht älter als 3 Monate sein
- Der Arbeitgeber hat die oben genannten Personen nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren alle 2 Jahre über die in § 42 Abs. 1 IfSG genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtung nach § 43 Abs. 2 zu belehren (Folgebelehrung)
- Die Teilnahme an der Belehrung ist stets zu dokumentieren. Die Dokumentation der Erstbelehrung und der letzten Folgebelehrung muss beim Arbeitgeber liegen. Wenn ein Mitarbeiter an unterschiedlichen Standorten tätig ist, muss mindestens eine Kopie der Dokumentation an jeder Betriebsstätte vorliegen. Auf Verlangen der zuständigen Behörde muss die Teilnahme an den Belehrungen nachgewiesen werden

#### Schritt 5: Hygieneschulungen

- Jeder Mitarbeiter, der mit Lebensmitteln umgeht, muss entsprechend seiner Tätigkeit regelmäßig zu Fragen der Lebensmittelhygiene geschult werden
- Gemäß Art. 4 i. V. m Anh. II Kap. XII VO (EG) Nr. 852/2004 haben Lebensmittelunternehmer zu gewährleisten, dass Mitarbeiter, die mit Lebensmitteln umgehen, überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult werden (*Empfehlung: Einmal jährlich*)

#### Aufgepasst!

**Fachkenntnisse, Belehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz und Hygieneschulungen sind nicht das Gleiche und separat nachzuweisen!**

#### Schritt 6: Eigenkontrollen

Gemäß Art. 5 Abs. 4 VO (EG) Nr. 852/2004 sind die Eigenkontrollen der Behörde nachzuweisen.

Für den Nachweis brauchen Sie ein Konzept für die Dokumentation der Eigenkontrollen (Sie können eigene Formblätter erstellen oder Vorlagen nutzen, z. B. vom Landkreis Göttingen - zu finden auf der Homepage [landkreisgoettingen.de](http://landkreisgoettingen.de) oder aus einer Leitlinie).

Folgende Dokumente und Eigenkontrollen müssen Sie ggf. führen:

- Rückverfolgbarkeit aller Waren (Warenein- und -ausgang; Ausgang der Waren nur, wenn diese an andere Betriebe gehen, nicht bei Abgabe an den Endverbraucher, Verwendung in Lebensmitteln, insbesondere bei Lebensmitteln mit längerer Haltbarkeit)
- fortlaufende Temperaturüberwachung
- Reinigungs- und Desinfektionsplan
- Dokumentation zum Schädlingsmonitoring
- ggf. mikrobiologische Eigenkontrollen gemäß VO (EG) Nr. 2073/2005<sup>10</sup> (z. B. wenn Sie Hackfleisch oder Speiseeis herstellen)
- ggf. mikrobiologische Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung<sup>11</sup> mittels der Entnahmetechnik nach Zweck C (DIN EN ISO 19458)
- ggf. betriebsspezifisches HACCP-Konzept oder branchenspezifische Leitlinien
- je nachdem welche Art des Lebensmittelbetriebs Sie gründen, können weitere Anforderungen an die Eigenkontrollen bestehen.

### Schritt 7: Auf die Kennzeichnung achten

- Kennzeichnungspflicht gemäß Art. 9 VO (EU) Nr. 1169/2011<sup>12</sup>, LMZDV<sup>13</sup> und LMIDV<sup>14</sup>
- Informationen über ein Lebensmittel dürfen nicht irreführend sein (Art. 7 Abs. 1 VO (EU) Nr. 1169/2011)
- Verantwortlichkeit über Informationen für ein Lebensmittel liegt beim Lebensmittelunternehmer (Art. 8 Abs. 1 VO (EU) Nr. 1169/2011)
- Lebensmittel sind beim Inverkehrbringen in deutscher Sprache zu kennzeichnen (§ 2 Abs. 1 LMIDV)
- Vorverpackte Lebensmittel müssen (bis auf wenige Ausnahmen) vollständig gekennzeichnet werden
- Für nicht vorverpackte Lebensmittel (loser Verkauf, Gastronomie) müssen in der Regel mindestens folgende Informationen verfügbar sein: Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen

**Info: Weitere Merkblätter finden Sie unter [www.landkreisgoettingen.de](http://www.landkreisgoettingen.de)  
Themen und Leistungen → Verbraucherschutz und Lebensmittelkontrolle → Merkblätter**

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt.

<sup>1</sup> Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit

<sup>2</sup> Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene

<sup>3</sup> Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

<sup>4</sup> Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygiene-Verordnung – Tier-LMHV)

<sup>5</sup> VO (EU) Nr. 210/2013 der Kommission vom 11. März 2013 über die Zulassung von Sprossen erzeugenden Betrieben gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates

<sup>6</sup> Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Mai 2018 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates

<sup>7</sup> ein Lebensmittel, das in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit leicht verderblich ist und dessen Verkehrsfähigkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen erhalten werden kann (§ 2 Abs. 1 Nr. 2 LMHV)

<sup>8</sup> Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV)

<sup>9</sup> Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz-IfSG)

<sup>10</sup> Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

<sup>11</sup> Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (Trinkwasserverordnung – TrinkwV)

<sup>12</sup> Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel

<sup>13</sup> Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe (Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung - LMZDV)

<sup>14</sup> Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung - LMIDV)