



## **Merkblatt**

# **Anforderungen an Lebensmittelunternehmer**

**Grundsätzlich gilt: Die Hauptverantwortung für die Sicherheit eines Lebensmittels liegt beim Lebensmittelunternehmer.** [Verordnung (EG) Nr. 852/2004].

**Rechtzeitig vor Aufnahme Ihrer Tätigkeit müssen sich gewerbliche Lebensmittelunternehmer bei den örtlichen Gewerbeämtern anmelden und beim zuständigen Lebensmittelüberwachungsamt registrieren lassen.**

Alle Arbeitsabläufe beim Inverkehrbringen von Lebensmitteln müssen so erfolgen, dass eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln vermieden wird. Einrichtungen, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt, verarbeitet, gelagert oder in den Verkehr gebracht werden, müssen so beschaffen sein, dass sie den allgemeinen Anforderungen an Hygiene, Eigenkontrolle und Rückverfolgbarkeit entsprechen. Auch sind verschiedene Melde- oder Registrierungspflichten sowie Schulungsnachweise erforderlich.

### **1. Bauliche Beschaffenheit**

- 1.1. Betriebsstätten müssen so konzipiert und ausgestattet sein, dass eine angemessene Instandhaltung sowie Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist. Ausreichend geeignete Arbeitsflächen und Arbeitsgeräte müssen vorhanden sein.
- 1.2. Der Fußboden muss wasserundurchlässig, abriebfest sowie leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Eine Ableitung des Abwassers muss möglich sein.
- 1.3. Die Wandflächen sind bis zu einer für die entsprechenden Arbeitsvorgänge angemessenen Höhe mit glatten, wasserundurchlässigen Oberflächen aus nichttoxischem Material zu versehen. Sie müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.
- 1.4. Die Decken und Deckenvorrichtungen müssen so beschaffen sein, dass Ansammlungen von Schmutz und Kondenswasser sowie unerwünschter Schimmelbefall und Ablösung von Materialien vermieden werden.
- 1.5. Fenster und sonstige Öffnungen müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Können Fenster oder Öffnungen ins Freie geöffnet werden, müssen sie mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern ausgestattet sein.
- 1.6. Türen und Fenster müssen leicht zu reinigen sein. Sie müssen mit glatten und wasserabstoßenden Oberflächen versehen sein.

### **2. Ausstattung**

- 2.1. Eine ausreichende natürliche oder künstliche Be- bzw. Entlüftung muss vorhanden sein.
- 2.2. Für die Reinigung der Lebensmittel sind geeignete Vorrichtungen erforderlich. Eine angemessene Zufuhr von warmem und kaltem Trinkwasser ist zu gewährleisten.
- 2.3. Zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen sind geeignete Vorrichtungen aus korrosionsbeständigem Material und mit einer ausreichenden Warm- und Kaltwasserzufuhr zu installieren.
- 2.4. Ein leicht erreichbares Handwaschbecken mit fließendem Warm- und Kaltwasser und hygienischen Mitteln zum Reinigen und Trocknen der Hände wird im Arbeitsbereich gefordert.

- 2.5. Zur Zwischenlagerung von leicht verderblichen Rohstoffen und Halbfabrikaten müssen ausreichende Kühl- und Tiefkühlmöglichkeiten zur Verfügung stehen.
- 2.6. Für Oberflächen von Einrichtungen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind hygienisch unbedenkliche, glatte und abwaschbare Materialien zu verwenden, die leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sind. Geräte und Ausrüstungen sind so zu installieren, dass das unmittelbare Umfeld angemessen gereinigt werden kann.
- 2.7. Es sind ausreichende Lagermöglichkeiten für die benötigten Zutaten, für die Endprodukte sowie für Leergut und Verpackungsmaterial nachzuweisen. Reinigungsmittel und -geräte sind separat aufzubewahren.
- 2.8. Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse oder andere Abfälle sind in geeigneten, verschließbaren Behältern zu sammeln und geregelt zu entsorgen.

### **3. Personalhygiene**

- 3.1. Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, haben ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit zu halten und müssen angemessene, saubere Kleidung (Hygienekleidung) tragen.
- 3.2. Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren dürfen mit Lebensmitteln nicht umgehen, sofern die Möglichkeit besteht, dass Lebensmittel direkt oder indirekt mit pathogenen Mikroorganismen verunreinigt werden.
- 3.3. Für das Personal muss eine Toilette mit Wasserspülung und einwandfreier Ableitung sowie mit einer Handwaschmöglichkeit mit fließendem Warm- und Kaltwasser und hygienischen Mitteln zum Reinigen und Trocknen der Hände zur Verfügung stehen, die keinen direkten Zugang zu Räumen hat, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden. Soweit erforderlich, ist für ausreichende Umkleidemöglichkeiten zu sorgen.

### **4. Betriebseigene Maßnahmen im Rahmen der Eigenkontrolle und Sorgfaltspflicht**

- 4.1. In Abhängigkeit von Art und Umfang des Warensortiments und der Lebensmittel sind betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen durchzuführen und nachzuweisen. Dazu gehören z. B. die Gewährleistung von Ordnung und Sauberkeit, die Überprüfung der Qualität der zur Verarbeitung vorgesehenen Rohstoffe, die regelmäßige Kontrolle der Warenbestände und der Lagerbedingungen (z.B. Temperaturkontrolle), die Überprüfung der einwandfreien Beschaffenheit der hergestellten Produkte und Speisen und der für die Abfüllung der Lebensmittel vorgesehenen Gefäße und Verpackungen sowie die Überprüfung der Qualität der Endprodukte.
- 4.2. Die Rückverfolgbarkeit zum externen Warenfluss (Wareneingang/Warenausgang) und internen Warenfluss muss gewährleistet sein. Die Art und Weise der Nachweisführung ist betriebsspezifisch.
- 4.3. Wer Lebensmittel herstellt, behandelt oder inverkehrbringt, hat zu gewährleisten, dass Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene unterrichtet oder geschult werden.

### **5. Fachkenntnisse**

- 5.1. Die Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) fordert in § 4, dass leicht verderbliche Lebensmittel nur von Personen hergestellt, behandelt oder inverkehrgebracht werden dürfen, die aufgrund einer Schulung über die entsprechenden Fachkenntnisse ihrer jeweiligen Tätigkeit verfügen. Weiterhin ist zu berücksichtigen, dass dieser Personenkreis auch entsprechend jährlich weiterzubilden und zu schulen ist. Der arbeitsplatzbezogene Bedarf an Fachkenntnissen ist zu bestimmen und die entsprechenden Themenfelder sind zu berücksichtigen.

## **Meldepflichten**

5.2. Lebensmittelunternehmer haben nach Artikel 6 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene der zuständigen Behörde die ihrer Kontrolle unterstehenden Betriebe zu melden. Lebensmittelunternehmen sind gemäß Artikel 3 Ziffer 2 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 alle Unternehmen, gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen.

5.3. siehe dazu:

**Formular zur Anzeige eines Gewerbes bei der für den Verbraucherschutz zuständigen Überwachungsbehörde unter <https://www.dahme-spreewald.info/de/122597>**

## **6. Rechtsgrundlagen** (in der jeweils gültigen Fassung)

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 (EU-Basis-Verordnung)
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 [Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV)]
- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
- Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV)
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- Liste der nationalen, anerkannten Leitlinien: <http://www.bll.de/themen/hygiene>.

**Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsbereiche bleiben davon unberührt.**