

Merkblatt zur Planung eines Gewerbes mit Lebensmitteln

Vor der Anmeldung eines Lebensmittelgewerbes sollte der Kontakt zur Lebensmittelüberwachung aufgenommen werden, um zu prüfen, ob die dafür notwendigen Voraussetzungen vorhanden sind.

Dafür sollten der Lebensmittelüberwachung ein **Konzept** zu den geplanten Tätigkeiten und ein Plan der vorgesehenen **Räumlichkeiten** und deren Einrichtung vorgelegt werden. Der zuständige Mitarbeiter der Lebensmittelüberwachung kann so noch vor Anmeldung des Gewerbes prüfen, ob diese Räumlichkeiten für die geplanten Tätigkeiten geeignet sind.

Wenn Tätigkeiten geplant sind, bei denen folgende leichtverderbliche, unverpackte Lebensmittel hergestellt, behandelt oder verkauft werden, müssen **Fachkenntnisse** zu diesen Lebensmitteln gemäß § 4 Lebensmittelhygiene-Verordnung nachgewiesen werden: Fleisch und Fleischerzeugnisse, Milcherzeugnisse incl. Eis, nicht durchgebackene Backwaren, Fische und Fischerzeugnisse, Feinkostsalate, Marinaden, Mayonnaisen, emulgierte Soßen, Eiprodukte, Säuglingsnahrung.

Fachkenntnisse im Umgang mit leichtverderblichen Lebensmitteln besitzen Personen, die eine **Ausbildung** in einem Lebensmittelberuf absolviert haben. Liegt keine Ausbildung vor, kann die Sachkunde durch eine **Schulung** zu leichtverderblichen Lebensmitteln gemäß § 4 Lebensmittelhygiene-Verordnung erworben werden.

Nähere Informationen dazu können Sie dem Merkblatt „Anforderungen an Fachkenntnisse in der Lebensmittelhygiene“ entnehmen.

Zusätzlich ist bei Umgang mit leichtverderblichen Lebensmitteln eine Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz durch das Gesundheitsamt erforderlich.

Nach Aufnahme des Gewerbes erfolgen regelmäßige Kontrollen durch die Mitarbeiter der Lebensmittelüberwachung. Dabei gelten u. a. diese Befugnisse:

- Während der üblichen Betriebs- oder Geschäftszeiten dürfen sämtliche Betriebsräume unangemeldet betreten werden.
- Alle geschäftlichen Schrift- und Datenträger dürfen angesehen und kopiert werden (z. B. Lieferpapiere zur Prüfung der Rückverfolgbarkeit, Dokumente zu Eigenkontrollen).
- Fotos dürfen angefertigt werden.
- Die Mitarbeiter des Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamtes sind berechtigt, bei Gesundheitsgefahr für den Verbraucher Waren sicherzustellen oder vernichten zu lassen. Auch eine Schließung von Unternehmen für einen bestimmten Zeitraum kann angeordnet werden.

- Ebenso sind sie berechtigt, gegen Empfangsbescheinigung (Probenahmeschein) Proben nach ihrer Auswahl zum Zweck der Untersuchung zu entnehmen. Für diese Proben wird grundsätzlich keine Entschädigung geleistet.
- Bei Entnahme von Proben ist der Probennehmer grundsätzlich verpflichtet, eine Gegen- oder Zweitprobe zu hinterlassen. Diese kann durch den Hersteller auf eigene Kosten in einem Labor von zugelassenen privaten Gegenprobensachverständigen untersucht werden.
- Im Rahmen der **Duldungs- und Mitwirkungspflicht** hat der Lebensmittelunternehmer oder ein durch ihn benannter Verantwortlicher die Kontrollen und Probenahmen zu dulden, die Überwachungsbehörde in ihrer Tätigkeit zu unterstützen und Auskünfte zu erteilen.
- Die routinemäßigen Plankontrollen sind gebührenfrei. Sind aufgrund von Mängeln jedoch Nachkontrollen erforderlich, sind diese gebührenpflichtig. Ebenso ist die Untersuchung von Planproben und Hygieneproben gebührenfrei. Bei notwendiger Entnahme von Verdachtsproben werden im Beanstandungsfall die Kosten in Rechnung gestellt.

Grundsätzlich ist jeder Lebensmittelunternehmer verpflichtet, sich selbst über die geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften, insbesondere zur Lebensmittelhygiene und Kennzeichnung von Lebensmitteln, zu informieren und diese anzuwenden.

Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Weitere Informationen erhalten Sie im Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt.

Rechtsgrundlagen

Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch

Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene

Lebensmittelhygiene-Verordnung

Infektionsschutzgesetz