

Merkblatt

Der Lebensmittelunternehmer eine Tätigkeit mit besonderer Verantwortung

Sie haben sich entschieden eigenverantwortlich Lebensmittel zu produzieren, zu verarbeiten oder zu vermarkten? Dann sind Sie Lebensmittelunternehmer!

Hierbei ist unerheblich, ob Sie dies ehrenamtlich oder mit Gewinnerzielungsabsicht betreiben. Mit dieser Tätigkeit übernehmen Sie eine besondere Verantwortung: Sie müssen sicherstellen, dass die von Ihnen verbreiteten Produkte die Gesundheit der Menschen nicht schädigen.

Folgendes ist dabei zu beachten:

- Der Lebensmittelunternehmer hat sich bei der Lebensmittelüberwachung mit dem beigefügten Meldebogen anzumelden.
Eine Gewerbebeantragung gilt bereits als Anmeldung.
- Der Lebensmittelunternehmer muss bereits vor Aufnahme seiner Tätigkeit über ausreichende Kenntnisse im Lebensmittelrecht sowie in der Lebensmittelhygiene und Lebensmitteltechnologie verfügen.
Hierzu sind die Schulungsverpflichtungen im Sinne des § 4 der Lebensmittelhygieneverordnung sowie des § 43 des Infektionsschutzgesetzes zu beachten.
- Die grundlegenden Anforderungen der Lebensmittelhygiene sind einzuhalten.
Hierzu zählen unter anderem geeignete Betriebsräume, Personalhygiene sowie Sauberkeit und Ordnung bei der Produktion.
- Lebensmittel dürfen nicht verfälscht oder irreführend vertrieben werden.

Hilfe hierzu finden Sie zum Beispiel unter

- aid-Infodienst (www.aid.de)
- „Was der Gastwirt wissen muss“ (Herausgeber: DIHK-Verlag; www.ihk.de)
- Leitlinien der Verbände (www.bll.de;
<http://www.bll.de/download/themen/hygiene/leitlinien-fuer-eine-gute-hygienepraxis-bezugsquellen.pdf>)

Informationen für Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung (Informativ auch für Kindertagespflegestellen, Tagesmütter, Tagesväter):

Informationen des Bundesinstituts für Risikobewertung (www.bfr.bund.de):

- Verbrauchertipps: Schutz vor Lebensmittelinfektionen im Privathaushalt
- Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie Sicher verpflegt - Besonders empfindliche Personen in Gemeinschaftseinrichtungen

Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V.:

- Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird - Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis in sozialen Einrichtungen (<http://www.lambertus.de>)

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an den oben benannten Fachdienst unter der angegebenen Anschrift.

Wichtigste Rechtsvorschriften (jeweils in der derzeit gültigen Fassung):

Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) in der Fassung der Bekanntmachung vom 3. Juni 2013 (BGBl. I S. 1426); Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts vom 28.01.2002 (ABl. EU Nr. L 31/1); Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene vom 29. April 2004 (ABl. EU Nr. L 139); Lebensmittelhygieneverordnung und Tierische Lebensmittelhygieneverordnung vom 8.08.2007 (BGBl. I S. 1816); Infektionsschutzgesetz vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045 ff.)

**Meldung nach Artikel 6 der
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene an den**

Behörde

Fax:
E-mail:

Alle Lebensmittelunternehmen sind nach Artikel 6 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene und Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs, beide vom 29.04.2004, der zuständigen Behörde durch die Lebensmittelunternehmer zwecks Eintragung **zu melden**.

Lebensmittelunternehmen sind gemäß Artikel 3 Ziffer 2 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 alle Unternehmen, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen.

Nicht zu den Lebensmitteln gehören z.B. lebende Tiere, soweit sie nicht für das Inverkehrbringen zum menschlichen Verzehr hergerichtet worden sind und Pflanzen vor dem Ernten.

Besteht ein Lebensmittelunternehmen aus mehreren Betriebsstätten hat die Meldung **für jeden Betrieb gesondert** zu erfolgen.

Bei Änderung der Daten sollte innerhalb eines Monats eine Aktualisierungsmeldung erfolgen.

Art der Meldung (Zutreffendes ankreuzen)	<input type="checkbox"/> Anmeldung	<input type="checkbox"/> Aktualisierung	<input type="checkbox"/> Abmeldung
Bezeichnung und Adresse der Betriebsstätte			
Name:		Telefon:	
Straße:		Fax:	
PLZ:	Ort:	E-Mail:	
Vornutzung der Betriebsstätte			
Kontaktdaten des Lebensmittelunternehmers			
Name:		Vorname:	
Straße:			
PLZ:		Ort:	
Telefon:		Fax:	
Handy:		E-Mail:	
Betriebsart / Tätigkeit (allgemeine Beschreibung, z.B. Getränkehersteller, Hofladen, Pizza-Service)			
.....			
Angaben zum Produktsortiment			
.....			
Datum der Aufnahme der Tätigkeit / Beendigung der Tätigkeit / Wirkung der Aktualisierung:			
Ich bestätige die Angaben der Meldung mit meiner Unterschrift.			
.....		
Ort / Datum		Unterschrift Lebensmittelunternehmer	