

## **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/in!**

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 und von Ihnen einzuhalten:

- Der Lebensmittelunternehmer hat sich bei der Lebensmittelüberwachung mit dem beigefügten Meldebogen anzumelden. Eine Gewerbeanmeldung 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.

Hilfreiche Informationen zum Thema Lebensmittelrecht finden Sie zum Beispiel unter.

- aid-Infodienst ([www.aid.de](http://www.aid.de))
- „Lebensmittelhygiene transparent gemacht“ ([www.Lebensmittelkontrolle.de](http://www.Lebensmittelkontrolle.de))
- „Was der Gastwirt wissen muss“ (Herausgeber: DIHK; [www.ihk.de](http://www.ihk.de))
- Leitlinien der Verbände ([www.blk.de](http://www.blk.de))

### **Informationen für Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, Kindertagespflegestellen, Tagesmütter u.-väter):**

- Informationen des Bundesinstituts für Risikobewertung ([www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)):
  - Verbrauchertipps: Schutz vor Lebensmittelinfektionen im Privathaushalt
  - Hygiene in Großküchen
  - Sicher verpflegt - Besonders empfindliche Personen in Gemeinschaftseinrichtungen
- Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V.:
  - Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird - *Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis in sozialen Einrichtungen* <http://www.lambertus.de>
  - Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE), FIT KID - "Die Gesund-Essen-Aktion für Kitas" <https://www.fitkid-aktion.de/fachinformationen/fuer-die-gemeinschaftsverpflegung/rund-um-die-gesetze/>

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):**

Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allg. Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts

Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene

Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)

Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) und Tierische Lebensmittelhygieneverordnung (TierLMHV)

Infektionsschutzgesetz (IfSG)

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

Kreis Herzogtum Lauenburg  
Fachdienst Veterinärwesen  
und Lebensmittelüberwachung  
Schmilauer Str. 66  
23879 Mölln

Fax: 04542/82283-10  
E-mail: veterinaerwesen@kreis-rz.de

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.

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