



Merkblatt

für Lebensmittelunternehmer

Was ist ein Lebensmittelunternehmer

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.

Hierbei ist unerheblich, ob dies ehrenamtlich oder mit Gewinnerzielungsabsicht erfolgt.

Registrierungspflicht:

Alle Lebensmittelunternehmer sind nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene verpflichtet, sich bei der örtlich zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde schriftlich zur Registrierung und Erfassung anzumelden.

Landkreis Nordwestmecklenburg
Der Landrat
Fachdienst Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Postfach 1565
23958 Wismar

Was ist vor der Eröffnung / Beginn zu beachten

1. **Nachweisliche Schulung** über entsprechende **Fachkenntnisse** (Hygieneschulung) **gemäß § 4 LMHV** für Personen, die leicht verderbliche Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen.
 - ✓ Entsprechend der jeweiligen Tätigkeit sind Fachkenntnisse gemäß Anlage 1 LMHV nachzuweisen / zu schulen – unter anderem sind dies:
 - Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels
 - Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung des jeweiligen Lebensmittels
 - Lebensmittelrecht
 - Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung
 - Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit
 - Havarieplan, Krisenmanagement
 - Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels
 - Anforderungen an Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels
 - Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des jeweiligen Lebensmittels beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen
 - Reinigung und Desinfektion
 - ✓ Die Kenntnisse und Fähigkeiten sind regelmäßig und nachweislich aufzufrischen!

Erstellt am:	April 2022	Geprüft am:	April 2022	Freigabe am:		Dokument.:	MFB-05-175-NWM
durch:	Herr Makosch	durch:	QMB	durch:	FDL	Version:	1.1
							Seite 1/2



2. Erfüllung der **baulichen** und konzeptionellen **Voraussetzungen** für gewerblich genutzte Betriebsstätten / Räume – Betriebsbegehung mit der Lebensmittelüberwachung vor Eröffnung / Inbetriebnahme der Betriebsstätte.
3. **Dokumentation** zu durchgeführten **Eigenkontrollmaßnahmen**.
 - 3.1. Fortlaufende Temperaturkontrollen aller Gefrier- und Kühleinrichtungen sowie (ggf.) vorhandener Heißhaltevorrichtungen
 - 3.2. Reinigungs- und Desinfektionsplan mit entsprechenden Reinigungs- und Desinfektionsintervallen sowie den zugehörigen Erledigungsvermerken der jeweils Verantwortlichen
 - 3.3. Dokumente zur Schädlingsprophylaxe und –bekämpfung
 - 3.4. Wareneingangskontrollbelege (Lieferscheine und Rechnungen mit Eingangsstempel oder handschriftlichem Vermerk, ggfs. separate Wareneingangserfassung)
 - 3.5. Nachweis über die regelmäßige Abfallentsorgung, ggfs. auch Konfiskattonne / Küchen- und Speiseabfälle tierischer Herkunft aus dem gewerblichen Bereich (K 3 Material) darf nicht über den Hausmüll oder eine Biotonne entsorgt werden)
4. **Kennzeichnung** der **Allergene** und **Zusatzstoffe** in der Speisen- und Getränkekarte bzw. im Zutatenverzeichnis bei selbsthergestellten Fertigverpackungen.
5. Nachweis über die **Belehrung** gemäß **§ 43 Infektionsschutzgesetz** (Gesundheitsbelehrung - alle 2 Jahre zu wiederholen)

Nicht abschließende Aufzählung der Rechtsgrundlagen – in der jeweils geltenden Fassung:

- 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 (ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1)
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. EG L 226 S. 3 vom 25.6.2004)
- VERORDNUNG (EG) Nr. 2073/2005 DER KOMMISSION vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (*ABl L 338, 22.12.2005, p. 1–26*)
- Verordnung über die Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene –Verordnung – LMHV) in der Fassung der Bekanntmachung vom 21. Juni 2016 (BGBl. I S. 1469)
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 – Lebensmittelinformationsverordnung
- Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung - LMIDV) vom 5. Juli 2017 (BGBl. I S. 2272)
- Infektionsschutzgesetz (IfSG) vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045)
- DIN 10514

Erstellt am:	April 2022	Geprüft am:	April 2022	Freigabe am:		Dokument.:	MFB-05-175-NWM
durch:	Herr Makosch	durch:	QMB	durch:	FDL	Version:	1.1