



Merkblatt

Leitfaden für Lebensmittelunternehmer

Sie haben sich entschieden eigenverantwortlich und regelmäßig Lebensmittel für andere zu produzieren, zu verarbeiten oder zu vermarkten?

Dann sind Sie gemäß Art. 3 Nr. 3 VO (EG) Nr. 178/2002 Lebensmittelunternehmer

Um Ihnen den Einstieg zu erleichtern, haben wir Ihnen in diesem Merkblatt eine Handlungsanweisung mit den wichtigsten Schritten zusammengestellt.

Schritt 1 Behördengänge

- Kontaktaufnahme mit der für Sie zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde
- Gewerbeanmeldung bei zuständiger Behörde (Gewerbeamt, Ordnungsamt oder auch bei der Gemeinde)
- Registrierung bei der örtlich zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde gemäß Art. 6 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 (die Registrierung können Sie mithilfe des Meldeformulars für LM-Betriebe vornehmen)

Die Registrierungspflicht gilt nicht für:

- die Primärproduktion für den privaten häuslichen Gebrauch
 - die häusliche Verarbeitung, Handhabung oder Lagerung von Lebensmitteln zum privaten häuslichen Verbrauch
 - die direkte Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen durch den Erzeuger an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte, die die Erzeugnisse unmittelbar an den Endverbraucher abgeben
 - Sammelstellen und Gerbereien
-
- Gegebenenfalls Eintragung in die Handwerksrolle bei der zuständigen Handwerkskammer beim Bäcker- und Konditorhandwerk und beim Fleischhandwerk, zum Beispiel Tortenherstellung mit außerhaus Verkauf ohne angegliedertes Café. Das Herstellen von Torten unterliegt dem nach der Handwerksordnung zulassungspflichtigen Konditor- bzw. Bäcker-Handwerk, für dessen Ausübung neben der Gewerbeanzeige eine Erlaubnis der Handwerkskammer erforderlich ist. Der Antrag auf Eintragung in die Handwerksrolle hat jedoch nur dann Aussicht auf Erfolg, wenn Sie selbst die Eintragungsvoraussetzungen erfüllen (Meisterprüfung oder Ausnahmegewilligung) oder Sie eine Person als Beschäftigte/n anstellen, der/die die Eintragungsvoraussetzungen erfüllt (z.B. einen Konditor-Meister). Weitere Informationen finden Sie auf der Niedersachsen Homepage unter „[Handwerksrolle Eintragung zulassungspflichtiges Gewerbe](#)“
 - Gegebenenfalls Zulassung durch die zuständige Behörde (für bestimmte Betriebe, die Erzeugnisse tierischen Ursprungs in den Verkehr bringen) gemäß Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 853/2004 i. V. m. § 9 Tier-LMHV.

Weiterführende Informationen und Formulare finden Sie auf der Homepage Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) unter „[Ablauf des Zulassungsverfahrens](#)“



- Gegebenenfalls Zulassung durch die zuständige Behörde für Betriebe, die Sprossen erzeugen gemäß VO (EU) Nr. 210/2013; zuständige Behörde: [LAVES](#)
- Gegebenenfalls Meldung bei und Zertifizierung durch Öko-Kontrollstelle (für Unternehmen, die ökologische Lebensmittel herstellen, aufbereiten, lagern, aus einem Drittland einführen oder in den Verkehr bringen) gemäß Art. 34 Abs. 1 VO (EU) Nr. 2018/848. Ein Verzeichnis der in Deutschland zugelassenen Kontrollstellen finden Sie auf der Homepage des [BLE](#).

Schritt 2: Räumlichkeiten

Räumlichkeiten müssen gemäß Anh. II Kap. I und II VO (EG) Nr. 852/2004 den allgemeinen und besonderen Vorschriften entsprechen

Räumlichkeiten von ortsveränderlichen und nicht ständigen Betrieben müssen den Vorgaben gemäß Anh. II Kap. III VO (EG) Nr. 852/2004 entsprechen

Schritt 3: Fachkenntnisse

Leicht verderbliche Lebensmittel dürfen nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, die eine Schulung gemäß § 4 LMHV nachweisen können.

Genauerer dazu finden Sie auch im Merkblatt Personalschulung. Anbieter solcher Schulungen sind beispielsweise die [Landwirtschaftskammer Niedersachsen](#), die [BAV Akademie](#) oder die [Berliner Hygiene Fachschule](#).

Schritt 4: Infektionsschutzbelehrung

Personen, die gemäß § 42 Abs. 2 IfSG genannten Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen oder in Küchen von Gaststätten oder Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung arbeiten müssen vor erstmaliger Aufnahme der Tätigkeit eine Belehrung gemäß § 43 Abs. 1 IfSG durch ein Gesundheitsamt oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes nachweisen (Erstbelehrung). Genauerer dazu finden Sie auch im Merkblatt Personalschulung.

Schritt 5: Hygieneschulung

Jeder Mitarbeiter, der mit Lebensmitteln umgeht, muss entsprechend seiner Tätigkeit regelmäßig zu Fragen der Lebensmittelhygiene geschult werden. Genauerer dazu finden Sie auch im Merkblatt Personalschulung.

Aufgepasst: Fachkenntnisse, Belehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz und Hygieneschulungen sind nicht das Gleiche und separat nachzuweisen!

Schritt 6: Eigenkontrollen

Gemäß Art. 5 Abs. 4 VO (EG) Nr. 852/2004 sind die Eigenkontrollen der Behörde nachzuweisen.

Für den Nachweis brauchen Sie ein Konzept für die Dokumentation der Eigenkontrollen (sie können eigene Formblätter erstellen oder Vorlagen nutzen. Vorlagen finden Sie unter <https://www.onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de/de/> oder aus einer Leitlinie.

Folgende Dokumente und Eigenkontrollen müssen Sie ggf. führen:

- Rückverfolgbarkeit aller Waren (Warenein- und -ausgang; Ausgang der Waren nur, wenn diese an andere Betriebe gehen, nicht bei Abgabe an den



Endverbraucher, Verwendung in Lebensmitteln, insbesondere bei Lebensmitteln mit längerer Haltbarkeit)

- Fortlaufende Temperaturüberwachung
- Reinigungs- und Desinfektionsplan
- Dokumentation zum Schädlingsmonitoring
- ggf. mikrobiologische Eigenkontrollen gemäß VO (EG) Nr. 2073/2005 (z. B. wenn Sie Hackfleisch oder Speiseeis herstellen)
- ggf. mikrobiologische Untersuchungen nach Trinkwasserverordnung Untersuchungszweck C
- ggf. betriebsspezifisches HACCP-Konzept oder branchenspezifische Leitlinien
- je nachdem welche Art des Lebensmittelbetriebs Sie gründen, können weitere Anforderungen an die Eigenkontrollen bestehen.

Schritt 7: Kennzeichnung

Die Kennzeichnungsvorgaben zu vorverpackten Lebensmitteln oder auf Speise- und Getränkekarten müssen eingehalten werden. Genaueres dazu finden Sie im Merkblatt [Kennzeichnungspflicht](#) und auf der Homepage des BMEL unter [„EU-weit einheitliche Lebensmittel-Kennzeichnung“](#).

Rechtsquellen

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 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 - Basis-VO - (ABl. L 31 S. 1) in der gültigen Fassung

Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs - (ABl. L 139 S. 55, gesamte Vorschrift ber. ABl. L 226 S. 22, ber. ABl. 2007 L 204 S. 26, ber. ABl. 2008 L 46 S. 50, ber. ABl. 2010 L 119 S. 26, ber. ABl. 2013 L 160 S. 15, ber. ABl. 2015 L 66 S. 22, ber. ABl. 2019 L 13 S. 12) in der gültigen Fassung

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung – Tier-LMHV) - (BGBl. I S. 480, ber. S. 619) in der gültigen Fassung

Verordnung (EU) Nr. 210/2013 der Kommission vom 11. März 2013 über die Zulassung von Sprossen erzeugenden Betrieben gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates Verordnung (EU) 2018/848 – (ABl L 68 S. 24) in der gültigen Fassung

Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz – IfSG) Vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045) in der gültigen Fassung

Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel - (ABl. L 338 S. 1, ber. ABl. 2006 L 278 S. 32) in der gültigen Fassung

Stand: 15.05.2023

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an Ihre Lebensmittelüberwachungsbehörde.