Merkblatt zur Meldung / Registrierung von Lebensmittelunternehmern

Informationen für Lebensmittelunternehmer
Registrierung und Erfassung von Betrieben in der Stadt Braunschweig

Lebensmittelunternehmer sind verpflichtet, sich bei der zuständigen Behörde registrieren zu lassen und wesentliche Änderungen gemäß Artikel 6 Abs. 1 und 2 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 [1] zu melden.

Lebensmittelunternehmer/in ist man, sobald eine Tätigkeit ausgeführt wird, die mit der Produktion, der Verarbeitung, der Lagerung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängt. Dabei ist es gleichgültig, ob diese auf eine Gewinnerzielung ausgerichtet ist oder nicht.

Besteht ein Lebensmittelunternehmen aus mehreren Betriebsstätten, ist jede Betriebsstätte einzeln bei uns zu registrieren.

Der Betrieb unterliegt der regelmäßigen, risikoorientierten Kontrolle. Die Kontrolle ist gebührenpflichtig.

Davon unabhängig ist die Zulassung nach § 6 Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung [2] (EU-Zulassung).

Mindestanforderungen für den/die Lebensmittelunternehmer/in und den Betrieb

Um sichere Lebensmittel herstellen, behandeln und verkaufen zu können und somit niemand erkrankt, sind bestimmte Anforderungen zu erfüllen, die bei einer Kontrolle geprüft werden.

Die **persönliche Hygiene**
Hygienische Händereinigung (Warmwasseranschluss, Seife und Einmaltücher), geeignete Arbeitskleidung, keinen Schmuck und Verbandsmaterial.

Die **Produktionshygiene** inkl. Transport
Ausreichend große Räume, räumliche Trennung, keine Kreuzkontaminationen, leicht zu reinigende Arbeitseinrichtungen (Bedarfsgegenstände, Wände und Böden), die Reinigung und Desinfektion der Betriebsräume sowie geeignete Transportmittel (Fahrzeug, Kühlbox).

Die **Lebensmittelhygiene**
Es ist zu verhindern, dass Lebensmittel nachteilig beeinflusst werden durch Mikroorganismen, chemische Rückstände oder Fremdkörper bei der Herstellung, Verarbeitung und Inverkehrbringen.

Wareneingang/Rückverfolgbarkeit
Wo wurden die Lebensmittel gekauft? Wurde die Kühlkette eingehalten? Sind die Lebensmittel frei von Schädlingen, Schimmel, Verschmutzungen? Wurden andere Betriebe beliefert? (Lieferscheine, Rechnungen sind aufzubewahren).

Die **Temperaturüberwachung** ist ein zentraler Bestandteil der Lebensmittelsicherheit. Dieser umfasst die Einhaltung der Temperatur beim Tiefgefrieren, Kühlen und Erhitzen. In dem Bereich zwischen +7° C bis +65° C besteht die größte Gefahrenzone. Zum einen können sich gesundheitsschädliche Mikroorganismen vermehren und zum anderen besteht die Gefahr des Qualitätsverlustes durch die Verringerung der Haltbarkeit. Mit geeigneten Thermometern ist die Einhaltung der erforderlichen Temperaturen zu kontrollieren.

Schädlinge
Das Eindringen von Schädlingen muss verhindert wird (geschlossene Türen, Fliegengitter an den Fenstern). Erforderlich ist die Einrichtung eines Monitoringsystem und die Bekämpfung, sobald ein Schädlingsbefall festgestellt wurde.

Kennzeichnung
Die Zusatzstoffe und Allergene müssen für den Verbraucher gekennzeichnet werden.

Die **Schulung der Mitarbeiter**
Insbesondere im Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln ist eine Lebensmittelhygiene-schulung **und** die Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (ehemaliges Gesundheitszeugnis) erforderlich.

Eigenkontrollsystem
Durchführung einer Risikobeurteilung nach den HACCP Grundsätzen und Erstellung eines Eigenkontrollsystems, um Gefahren im Betrieb erkennen und somit ausschalten zu können. Hierzu gehört unter anderem eine Wareneingangskontrolle und Warenausgangskontrolle, Temperaturüberwachung (kalt und heiß), Reinigungs- und Desinfektionspläne, Festlegung von kritischen Kontrollpunkten, Umsetzen von branchenspezifischen Leitfäden und ggf. mikrobiologische Untersuchungen.

Entsorgung von Speiseabfällen durch ein zugelassenes Entsorgungsunternehmen.

Weiter Informationen und **Merkblätter** erhalten Sie auf der Webseite der Stadt Braunschweig (www.braunschweig.de/vv/oe/II/32/32_5/index.php).

Bei Fragen können Sie sich gerne bei uns melden.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen und weitere gesetzliche Vorgaben wie beispielsweise die Handwerksordnung bleiben unberührt.

Rechtsgrundlagen

[1] Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene, (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1-54), in der zurzeit gültigen Fassung (i. g. F.)

[2] Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV) in der Fassung der Bekanntmachung vom 18. April 2018 (BGBl. I S. 480, 619, 1844), vom 08.08.2007, zuletzt geändert durch Artikel 1 der Verordnung vom 11. April 2024 (BGBl. 2024 I Nr. 129) (i. g. F.)