



Infoblatt

WICHTIGE LEBENSMITTELRECHTLICHE BESTIMMUNGEN FÜR EXISTENZGRÜNDER IM BEREICH LEBENSMITTELHERSTELLUNG UND LEBENSMITTELHANDEL

1. Vorbemerkungen

Wer Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, muss eine Reihe von Vorschriften einhalten. Auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen muss der Unternehmer seinen Sorgfaltspflichten nachkommen und die Anforderungen des Lebensmittelrechts einhalten. Auch sind verschiedene Melde- oder Registrierungspflichten sowie Schulungsnachweise erforderlich.

Online-Registrierung von Lebensmittelunternehmen:

<http://www.dresden.de/de/rathaus/dienstleistungen/lebensmittelunternehmen.php>

Gewerbetreibende, die Lebensmittel herstellen, verarbeiten und in den Verkehr bringen, müssen zum einen die Aufnahme (und jede Veränderung) ihrer gewerblichen Betätigung, wie etwa eine Verlegung des Betriebs oder die Aufgabe des Betriebs) beim Gewerbeamt anzeigen, womit die steuerliche Erfassung des Betriebes verbunden ist.

Im Internetauftritt der Landeshauptstadt Dresden, unter www.dresden.de in der Rubrik Rathaus unter „Dienstleistungen von A-Z“ in Dienstleistung „Gaststättengewerbe“, ist zusammengefasst, welche Unterlagen Sie zum Anmelden benötigen.

Anmeldung eines Lebensmittelverarbeitenden Gewerbes:

<http://www.dresden.de/de/rathaus/dienstleistungen/lebensmittel-gewerbe.php>

Das Infoblatt des Ordnungsamtes, Abt. Gewerbeangelegenheiten zur Anmeldung eines Gaststättengewerbes finden Sie unter:

http://www.dresden.de/media/pdf/infoblaetter/3253_Infoblatt_SaechsGastG.pdf

Für das gewerbsmäßige Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln gilt seit dem 1. Januar 2006 das neue EU-Hygienericht. Die Basisanforderungen zur Lebensmittelhygiene sind in der [Verordnung \(EG\) Nr. 852/2004](http://www.dresden.de/de/rathaus/dienstleistungen/lebensmittel-gewerbe.php) geregelt.

Nach dieser Verordnung ist die Dokumentation der Lebensmittelhygiene Pflicht. Jeder Unternehmer, der mit Lebensmitteln umgeht, muss ein Hygienemanagement gemäß HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) einrichten. Dieses soll der Art und Größe des Betriebes angemessen sein und branchenspezifisch erfolgen.

In den Anhängen der Verordnung sind die allgemeinen geltenden hygienischen Anforderungen an Räumlichkeiten, Technik sowie Organisation von Lebensmittelbetrieben beschrieben.

Bei einem Neu- bzw. Umbau von Küchenräumen sollten zusätzlich zu den Hygieneanforderungen auch die Regeln für Sicherheit und Gesundheitsschutz (GUV-Regeln), wie z.B. die „GUV-R 111 – Arbeiten in Küchenbetrieben“ in Betracht gezogen werden. Diese Mindestforderung muss jeder Architekt oder Küchenplaner in seine Überlegung mit einfließen lassen, wenn es darum geht, den erforderlichen Arbeitsraum festzulegen.

2. Anforderungen an die Betriebsstätte (Reinigungs- und Desinfektionsmöglichkeiten, das Vorhandensein von Toiletten, Handwaschbecken etc.)

2.1 Handwaschbecken

Bei der Abgabe von unverpackten Lebensmitteln müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken zum hygienischen Waschen der Hände zur Verfügung stehen, damit eine angemessene persönliche Hygiene gewährleistet ist. Diese müssen über eine Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität verfügen. Darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Händetrocknen zur Verfügung stehen.

2.2 Be- und Entlüftung

Es muss eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung gewährleistet sein. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich sind zu vermeiden. Die Lüftungssysteme müssen so installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind.

Es sollte weiterhin beachtet werden, dass zu einer angemessenen Belüftung in vielen Betrieben auch eine wirksame Entlüftung gehört, insbesondere, wenn Küchenabluft und Dampfschwaden sowie fetthaltige Aerosole anfallen. Durch Koch-, Brat-, Grill- und Frittierprozesse in Küchen werden Wärme, Feuchtigkeit und Stoffe freigesetzt. Wärme und Feuchtigkeit können zu einer klimatischen Belastung des Küchenpersonals führen. Was die stoffliche Belastung betrifft, haben umfangreiche Untersuchungen gezeigt, dass unter den mehr als 200 nachgewiesenen chemischen Verbindungen auch solche mit gesundheitsschädigendem Potential sind. Werden Küchen unzureichend be- und entlüftet, so können an den Arbeitsplätzen sowohl erhöhte klimatische, als auch stoffliche Belastungen auftreten. Erkrankungen der Beschäftigten sind dann möglich. Eine wirksame Küchenbe- und Küchenentlüftungsanlage trägt damit auch zum Wohlbefinden und der Gesundheit aller Beschäftigten bei.

Bei der Installation einer Abluftanlage sind die einschlägigen Vorschriften nach VDI 2052 und DIN 18869 zu berücksichtigen.

2.3 Toiletten

Es müssen genügend Toiletten mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss vorhanden sein. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Ein geeigneter Vorraum muss vorhanden sein. Alle sanitären Anlagen müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen.

3. Spezifische Anforderungen innerhalb des Raumes – oder der Räume (hygienische Eignung von Bodenbelägen, Wänden, Decken, die Beschaffenheit von Türen und Fenstern, die Reinigung/Desinfektion von Arbeitsgeräten sowie Vorrichtungen zum Waschen von Lebensmitteln)

3.1 Bodenbeläge

Die Bodenbeläge müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen.

3.2 Wandflächen

Die Wandflächen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen sowie bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen.

3.3 Decken

Decken und Deckenstrukturen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden. Mit dieser Regelung soll vermieden werden, dass Lebensmittel direkt oder indirekt durch herabtropfendes oder auf Flächen und Geräten vorhandenes Kondenswasser und anderen Aerosolen verunreinigt werden.

3.4 Beleuchtung

Alle Betriebsräume, in denen Sie mit Lebensmitteln arbeiten sind mit einer angemessenen Beleuchtung auszustatten. Dabei kann es sich um künstliches oder natürliches Licht handeln. Verschmutzungen sollten in jedem Fall durch ausreichende Beleuchtung leicht sichtbar sein. Bei Lampen ist zu empfehlen, dass diese einen Splitterschutz aufweisen. Damit verhindern Sie, dass herunterfallende Fremdkörper, z.B. Bruchglas, die Lebensmittel kontaminieren.

3.5 Fenster und andere Öffnungen

Fenster und andere Öffnungen müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Soweit sie nach außen öffnen, müssen sie erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können.

3.6 Türen

Türen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend glatte und Wasser abstoßende Oberflächen haben.

3.7 Reinigung von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen

Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen müssen vorhanden sein.

Lebensmittel und auch Lebensmittelkontaktmaterialien, wie Geschirr, Besteck und auch Ausrüstungsgegenstände stellen ein geeignetes Nährmedium und Transportmittel für Krankheimerreger dar.

Moderne Geschirrspülmaschinen erreichen Temperaturen von mindestens 60 °C im Spültank und mindestens 85 °C bei der Nachspülung.

Beim manuellen Spülen sind die Temperaturen wesentlich geringer, die Dosierung von Reiniger und Klarspüler ist nicht konstant oder gar nicht vorhanden. Insbesondere die richtige Temperatur bereitet beim Handspülen Schwierigkeiten. Bereits 55 °C heißes Wasser ist für Hände des Spülpersonals schwer zu ertragen. Bakterien, Krankheitserreger und andere Verunreinigungen am Spülgut lassen sich aber nur ab dieser Temperatur beseitigen.

3.8 Waschen von Lebensmitteln

Geeignete Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel müssen vorhanden und von den Handwaschbecken getrennt angeordnet sein. Jedes Waschbecken muss über eine angemessene Zufuhr von warmen und/oder kaltem Trinkwasser verfügen und sauber gehalten werden.

4. Wasserversorgung

In Lebensmittelbetrieben muss zwingend Trinkwasser für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln sowie zur Reinigung und Desinfektion vorhanden sein.

Werden Trinkwasserleitungen ein halbes Jahr oder länger nicht genutzt bzw. werden Instandsetzungsarbeiten o.ä. an einer Trinkwasserleitung durchgeführt, so muss eine Trinkwasseranalyse durch ein zugelassenes Labor durchgeführt werden.

Hierzu wird auf die Internetseite verwiesen: www.gesunde.sachsen.de/5260.html
(Liste aller Untersuchungsstellen nach § 15 Abs. 4 TrinkwV 2001 des Freistaates Sachsen)

5. Hygienische Grundforderungen gegenüber Lebensmittelabfällen

Lebensmittelabfälle und andere Abfälle müssen in verschließbaren Behältern gelagert werden und so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt werden. Abfallsammelbehälter sollten mit einem Mechanismus ausgestattet sein, der es erlaubt, den Deckel ohne Berührung mit den Händen zu öffnen, um eine Kontamination der Hände zu vermeiden.

Anfallende Küchen- und Speiseabfälle (KSA) tierischer Art dürfen nicht in einer handelsüblichen BIO-Tonne (braun) oder über die Restmülltonne entsorgt werden. Auf Grund der Rechtslage ist eine Entsorgung von KSA gewerblicher Anfallstellen KSA über die private Biotonne, den Restmüll oder den privaten Komposthaufen nicht erlaubt! Die Verfütterung von KSA ist verboten!

Diese Abfälle müssen in einer separaten K3- / KSA-Tonne entsorgt und von registrierten Entsorgungsbetrieben abgeholt werden.

Ansprechpartner für die Beratung der Anfallstellen ist das Amt für Stadtgrün und Abfallwirtschaft.

- Telefon: (0351) 4 88 96 44
- E-Mail: gewerbeabfallberatung@dresden.de

Weitere Informationen dazu finden Sie unter:

<http://www.dresden.de/de/stadtraum/umwelt/abfall-stadtreinigung/informationen-gewerbetreibende.php>

6. Einhaltung der Lebensmittelvorschriften (Lagerung, Schutz von Kontamination und Ungeziefer, Beachtung von Temperaturen, Kühl Lagerung, Reinigung & Desinfektion)

6.1 Schädlingsmonitoring

Schädlinge, wie z.B. Mäuse, Ratten und Insekten können Krankheitserreger oder Schmutz auf Lebensmittel, Einrichtungen und Flächen übertragen.

Daher ist es wichtig, dass Sie folgende vorbeugende Maßnahmen ergreifen:

- Öffnungen, die ins Freie führen sind wirksam abzusichern, z.B. durch ein Insektengitter, Keller- oder Lichtschachtdeckungen. Türen sind geschlossen zu halten. Dadurch wird dem Eindringen von Schädlingen vorgebeugt.
- Bei der Warenannahme ist diese auf Schädlingsbefall hin zu kontrollieren und bei Befall zurückzuweisen.
- Abfälle sollten in geschlossenen und gut belüfteten Räumen gelagert werden oder in einem gesicherten Außenbereich.
- Die Betriebsräume und -lager sind regelmäßig auf Schädlingsbefall hin zu kontrollieren. Die Kontrolle kann auch durch einen externen Schädlingsbekämpfer stattfinden. Befallene Ware muss entsorgt werden. Die durchgeführten Kontrollen sind zu dokumentieren.
- Zur Überwachung verwenden Sie nur giftfreie Köder, Überwachungsgeräte oder Fallen. Es empfiehlt sich, die Köder gezielt dort aufzustellen, wo Sie Nager vermuten oder an Stellen, wo Schädlinge leicht in das Gebäude kommen könnten. Beachten Sie die Anwendungsempfehlungen des Herstellers.
- Wird ein Schädlingsbefall festgestellt, sollten Sie die Bekämpfung durch eine fachlich geschulte Person durchführen lassen, z.B. einen professionellen Schädlingsbekämpfer

Weitere Informationen sowie Kontaktstellen dazu finden Sie auf der Internetseite des Schädlingsbekämpfer-Verband Sachsen e.V. unter:

<https://www.svssachsen.de/schaedlingsbekaempfung/>

6.2 Lagerung von Lebensmitteln:

Beim Herstellen, Behandeln, dem Transport und der Lagerung, sowie dem Inverkehrbringen von Lebensmitteln spielen die Temperaturführung und die Einhaltung bestimmter Temperaturen eine entscheidende Rolle, um eine unerwünschte Vermehrung von Mikroorganismen in Grenzen zu halten. Kühlpflichtige Lebensmittel müssen Sie bei entsprechenden Temperaturen lagern. Die Temperaturen sollten täglich kontrolliert und dokumentiert werden.

Temperaturanforderungen nach DIN 10508 (Auszug)

Produkt	Lager-/ Produkt-temperatur
Frischfleisch, Käse, Feinkost	max. +7 °C
Fleischerzeugnisse	max. +4 °C
Milchprodukte	max. +10 °C
Frischgeflügel, Hackfleisch, Wild	max. +4 °C
Innereien	max. +3 °C
Frischfisch in schmelzendem Eis	max. +2 °C
Tiefgefrorene Lebensmittel	mind. -18 °C
Verzehrfertige Salate, geschnittenes Obst	max. +7 °C

6.3 Reinigung & Desinfektion

Die Sauberkeit der Räume, Einrichtungen und Geräte hat einen erheblichen Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit und Qualität Ihrer Produkte. Daher ist es wichtig, dass Sie regelmäßig und richtig reinigen und desinfizieren. Erstellen Sie einen Reinigungs- und Desinfektionsplan, der sämtliche Räume und Gegenstände Ihres Betriebes umfasst. Wie oft gereinigt und desinfiziert werden muss, hängt von Ihrem betriebsindividuellen Bedarf ab.

7. Personalhygiene

Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten. Sie müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung (siehe DIN 10524) tragen.

Soweit es erforderlich ist müssen Umkleideräume für das Personal vorhanden sein. Eine Trennung von Straßen- und Hygienekleidung sollte dabei beachtet werden.

Die Arbeits- und Schutzkleidung muss stets sauber gehalten, regelmäßig gewechselt und gewaschen werden. Sofern die Mitarbeiter für das Waschen Ihrer Arbeitskleidung selbst zuständig sind, sollten diese sich an eine betriebsinterne Verfahrensweise halten. Der hygienisch sichere Transport frisch gewaschener Arbeits- und Schutzkleidung ist zu berücksichtigen. Alternativ kann aber auch eine externe Firma mit der Reinigung beauftragt werden.

8. Schulung/Information der Mitarbeiter

8.1 Hygieneschulung

Die durch die europaweit geltende Verordnung (EG) Nr. 852/2004) festgeschriebene Schulungspflicht ist durch die in nationale Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) vom August 2007 präzisiert worden. Leicht verderbliche Lebensmittel dürfen nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, die auf Grund einer Schulung über ihrer jeweiligen Tätigkeit entsprechende Fachkenntnisse auf folgenden Sachgebieten verfügen.

Schulungen dienen dazu, dass alle Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen eines Unternehmens zum Thema Hygiene informiert und sensibilisiert werden.

Hygieneschulungen sollten mindestens 1x jährlich unter Beachtung der DIN 10514 dokumentiert stattfinden.

Der Inhalt der Hygieneschulung sollte Folgendes umfassen:

1. Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels
2. Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung des jeweiligen Lebensmittels
3. Lebensmittelrecht
4. Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung
5. Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit
6. Havarieplan, Krisenmanagement
7. Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels
8. Anforderungen an Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels
9. Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des jeweiligen Lebensmittels beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen
10. Reinigung und Desinfektion

8.2 Infektionsschutzbelehrung (Gesundheitszeugnis)

Vor erstmaliger Ausübung einer Tätigkeit im Lebensmittelbereich benötigen Sie und alle Beschäftigten eine Belehrung und Bescheinigung gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (Gesundheitszeugnis) durch das Gesundheitsamt.

Für die Teilnahme an einer Erstbelehrung bzw. Ausstellung einer Bescheinigung wird hierfür an das Gesundheitsamt Dresden, Abt. Hygienischer Dienst, Hertzstraße 23, 01257 Dresden verwiesen.

- Tel.: (0351) 4 88 82 14
- E-Mail: gesundheitsamt@dresden.de

Das Online-Anmeldeformular zur Belehrung nach § 43 Abs. 1 IfSG finden Sie unter:
<http://www.dresden.de/de/rathaus/dienstleistungen/gesundheitszeugnis.php>

8.2.1 Folgebelehrung

Der Arbeitgeber hat Personen, die mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgehen, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren alle zwei Jahre über die in § 42 Abs. 1 IfSG genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtung nach Absatz 2 zu belehren. Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren. Die Bescheinigung der Belehrung ist beim Arbeitgeber aufzubewahren. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer Kopie.

Ein entsprechender unverbindlicher Belehrungsbogen für die Folgebelehrung (auch in anderen Landessprachen) kann auf der Internetseite des Robert-Koch-Institutes (RKI) kostenfrei abgerufen und dafür verwendet werden:

www.rki.de/DE/Content/Infekt/IfSG/Belehrungsbogen/belehrungsbogen_node.html

9. Kennzeichnung von Lebensmitteln

9.1 Vorverpackte Lebensmittel (Fertigpackungen)

In der Europäischen Union ist einheitlich geregelt, welche Informationen jede Lebensmittelverpackung grundsätzlich tragen muss. Dazu gehören:

- die Bezeichnung des Lebensmittels
- die Zutaten des Lebensmittels einschließlich der 14 wichtigsten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können
- das Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum
- die Nettofüllmenge
- Name/Firma und Anschrift des Lebensmittelunternehmers
- die Nährwertkennzeichnung (unter bestimmten Voraussetzungen)

Grundlage für diese und weitere Informationspflichten ist die „Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel“. Sie wird auch als Lebensmittel-Informationsverordnung oder LMIV bezeichnet. Zu den allgemeinen Bestimmungen für die Kennzeichnung kommen für einige Lebensmittel produktsspezifische Pflichtangaben hinzu. Beispielsweise für Milch, Honig, Fisch, Fleisch- und Fleischerzeugnisse, Wein, Konfitüren, Käse

9.1.1 Kenntlichmachung von Zusatzstoffen bei vorverpackten Lebensmitteln

Die Angabe von Zusatzstoffen bei Lebensmitteln in Fertigpackungen (vorverpackte Lebensmittel) muss im Zutatenverzeichnis erfolgen und richtet sich nach den Vorgaben der LMIV sowie der nationalen Zusatzstoffzulassungsverordnung ([ZZuLV](#)).

9.1.2 Kennzeichnung von Allergenen und unverträglichen Stoffen

Die im Anhang II der LMIV genannten 14 wichtigsten Stoffe und Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, müssen im Zutatenverzeichnis hervorgehoben werden, so dass sie sich von den anderen Zutaten eindeutig abheben, z. B. durch **Fettdruck** oder Unterstreichung oder **GROßSCHREIBUNG** (Kombinationen sind möglich).

9.2 Nicht vorverpackte Lebensmittel (lose Abgabe)

Anders als bei den vorverpackten Lebensmitteln können diese auch ohne Verpackung bzw. Umhüllung an den Verbraucher abgegeben werden.
Grundlage für die Kennzeichnung ist ebenfalls die Verordnung (EU) Nr. 1169/20011 (LMIV).

9.2.1 Kenntlichmachung von Zusatzstoffen bei loser Abgabe

In Lebensmitteln enthaltene Zusatzstoffe müssen gut sichtbar und in leicht lesbarer Schrift an der Bezeichnung des Lebensmittels, beispielsweise am Warenkasten, angegeben werden. Abweichend hiervon können Zusatzstoffe in den Speise- und Getränkekarten in einer Gemeinschaftsverpflegung in Fußnoten kenntlichgemacht werden, wenn zusammen mit der Bezeichnung des Lebensmittels darauf hingewiesen wird.

Die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen bei loser Ware richtet sich nach den Vorgaben des § 9 der ZZuLV.

9.2.2 Kennzeichnung von Allergenen und unverträglichen Stoffen bei loser Abgabe

Bei der Abgabe nicht vorverpackter Lebensmittel ist über die in Anhang II der LMIV aufgeführten Allergene und unverträglichen Stoffe zu informieren. Erfolgt diese Information schriftlich, ist den Allergenen das Wort „Enthält“ voranzustellen. Die Informationen sind dem Verbraucher vor dem Kaufabschluss bereitzustellen.

Weitere Informationen zur Lebensmittelkennzeichnung finden Sie unter:

https://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/Kennzeichnung/kennzeichnung_node.html

10. Rechtliche Grundlagen und weitergehende Literatur

Allgemeine gesetzlichen Grundlagen (Auszug):

EU-Recht (zu finden unter: <http://eur-lex.europa.eu/de/index.htm>)

- VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- VO (EG) Nr. 178/2002 über die allgemeinen Anforderungen des Lebensmittelrechts
- VO (EU) Nr. 1169/2011 über Lebensmittelinformation (LMIV)

Nationales Recht (zu finden unter: <http://www.gesetze-im-internet.de/>)

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch ([LFGB](#))
- Infektionsschutzgesetz ([IfSG](#))
- Lebensmittelhygieneverordnung ([LMHV](#))

weiterführende Hinweise:

- Informations- und Merkblätter für das lebensmittelverarbeitende Gewerbe der Landeshauptstadt Dresden:
www.dresden.de/de/rathaus/dienstleistungen/gewerbe_lebensmittelueberwachung.php
- Merkblatt des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) „Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie“:
http://www.bfr.bund.de/de/publikation/merkblaetter_fuer_weitere_berufsgruppen-61521.html
- Onlinehilfe für Lebensmittelhygiene der IHK: www.onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de
- Vorschriften der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN):
www.vorschriften.portal.bgn.de/9427
- Informationen rund um Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln:
<http://www.lebensmittelklarheit.de/>

Beispiele der DIN-Normen für das lebensmittelverarbeitende Gewerbe:

- DIN 10506 - Lebensmittelhygiene – Gemeinschaftsverpflegung
- DIN 10508 - Temperaturen für Lebensmittel
- DIN 10514 - Hygieneschulung
- DIN 10516 - Reinigung und Desinfektion
- DIN 10523 - Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich
- DIN 10524 - Arbeitsbekleidung in Lebensmittelbetrieben
- DIN 10526 – Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung
- DIN 16636 - Schädlingsbekämpfungsdienstleistungen - Anforderungen und Kompetenzen

11. Hinweis

Das Merkblatt dient lediglich als Leitfaden und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Es entbindet Sie nicht von Ihrer Verpflichtung, sich über die rechtlichen Vorgaben zu informieren, die Ihr Produkt betreffen!

Für die Beachtung der rechtlichen Vorschriften sind die Wirtschaftsakteure selbst verantwortlich. Eine umfassende Beratung kann von behördlicher Seite nicht geleistet werden. Für entsprechende Hilfen sind private Sachverständige und Rechtsanwälte in Anspruch zu nehmen. Chemische und mikrobiologische Untersuchungen werden von verschiedenen Privatlabors angeboten (Adressen in Branchenverzeichnissen oder im Internet). Hinweise auf Beratungslabore sind über die Verbände zu beziehen, finden sich in einschlägigen Fachzeitschriften oder im Internet, wie z.B. in der Liste der Gegenprobensachverständigen beim BVL.

www.bvl.bund.de/DE/01_Lebensmittel/04_AntragstellerUnternehmen/10_Gegenprobensach_verstaendige/lm_gegenprobensachverst_node.html

Für weitere Fragen steht Ihnen das Lebensmittelüberwachungsamt der Landeshauptstadt Dresden zu Verfügung.

Kontakt:

Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt

Abteilung - Lebensmittelüberwachung

Sitz: Burkersdorfer Weg 18, 01189 Dresden

- Telefon: (0351) 4 08 05 21
- Fax: (0351) 4 08 05 13
- E-Mail: veterinaeramt@dresden.de

Sie erreichen uns über die Haltestellen:

Südhöhe oder Höckendorfer Weg mit den Buslinien 63 und 66

Unsere Sprechzeiten:

- Montag 8-12 Uhr
- Dienstag, Donnerstag 8-18 Uhr
- Freitag 8-12 Uhr

Bitte beachten Sie:

Elektronische Dokumente mit qualifizierter elektronischer Signatur können Sie über ein Formular einreichen. Darüber hinaus gibt es die Möglichkeit, E-Mails an die Landeshauptstadt Dresden mit einem S/MIME-Zertifikat zu verschlüsseln oder mit DE-Mail sichere E-Mails zu senden. Weitere Informationen hierzu finden Sie unter www.dresden.de/kontakt.

Zentraler Behördenruf 115 – Wir lieben Fragen

Stand: März 2018