



## Merkblatt

### Sicherer Umgang mit Lebensmitteln

Wer gewerbsmäßig mit Lebensmittel umgeht, hat spezielle Regelungen zu beachten und unterliegt der Kontrolle der amtlichen Lebensmittelüberwachung des Landkreises Gifhorn. Außerdem unterliegt der Lebensmittelunternehmer einer **gesteigerten Erkundigungspflicht** bezüglich der rechtlichen Vorgaben.

Zum **Lebensmittelrecht** gehören Lebensmittel als solche, **kosmetische Mittel**, **Bedarfsgegenstände** (Gegenstände des täglichen Lebens mit denen der menschliche Körper in Berührung kommt, wie z.B. Brillengestelle, Geschirr, Kleidung, bestimmte Spielwaren usw.) und **Tabakerzeugnisse**.

Die wichtigsten **EU-Verordnungen bzw. nationale Vorschriften** im Lebensmittelrechts sind:

- Verordnung (EG) 178/2002 über allgemeine Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts
- Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)

**Betriebsstätten**, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass eine **gute Lebensmittelhygiene**, einschließlich **Schutz gegen Verunreinigungen** und insbesondere **Schädlingsbekämpfung**, gewährleistet ist.

**Lebensmittelunternehmer** haben u. a. folgende **Verpflichtungen**:

- **Mitarbeiter**, die mit Lebensmitteln umgehen, gemäß dem Infektionsschutzgesetz (IfSG) entsprechend ihrer Tätigkeit überwachen und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterweisen und/oder schulen.
- **Eigenkontrollsysteme** nach den **HACCP-Grundsätzen (Temperaturkontrollen, Reinigungs- und Desinfektionspläne, Rückverfolgbarkeit, Wareneingang, usw.)** einrichten und dokumentieren.
- Spezifische Lebensmittel (z.B. Fische +2°C, Putenfleisch +4°C, Brühwurst +7°C) in geeigneten **Kühleinrichtungen** mit Messvorrichtungen zur Überwachung der vorgeschriebenen Lagertemperaturen lagern.
- Die zur Herstellung von Speisen verwendeten kennzeichnungspflichtigen **Zusatzstoffe und Qualitätsmerkmale** (z. B. **Curryfleischwurst, Formfleisch**, usw.) ausweisen.
- Alle **Abfälle** hygienisch einwandfrei und umweltgerecht entsorgen. Dabei dürfen Lebensmittel weder direkt noch indirekt verunreinigt werden. Es sind geeignete Vorkehrungen für die Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen zu treffen. Abfallsammelräume müssen so konzipiert und geführt werden, dass sie sauber und erforderlichenfalls frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden können. Bei Abfällen, die über die haushaltsübliche Menge liegen, ist ein Vertrag mit einem Entsorger zu schließen!
- **Ausreichende Produktions-, Lager- und Kühlmöglichkeiten** getrennt für reine und unreine Lebensmittel bereitstellen.
- Für das Personal einen **geeigneten Umkleidebereich** mit einer abschließbaren Kleiderablage (zweiteiliger Schrank zur getrennten Aufbewahrung der Straßenkleidung und der Arbeitskleidung) zur Verfügung stellen. In der Betriebsstätte ist für das im Lebensmittelbereich tätige Personal eine **separate Toilette** bereitzustellen. Das Handwaschbecken ist mit fließendem, kaltem und warmem Wasser sowie Flüssigseife, erforderlichenfalls Desinfektionsmittel und Einmalhandtüchern auszustatten.

**Es wird empfohlen, sich rechtzeitig vor der Eröffnung eines Lebensmittelbetriebes mit dem Landkreis Gifhorn - Abteilung Veterinärwesen - in Verbindung zu setzen und sich dort nach den erforderlichen persönlichen und objektbezogenen Betriebsvoraussetzungen kundig zu machen.**

Weitere Informationen und Merkblätter gibt es auf [www.gifhorn.de](http://www.gifhorn.de).