

Merkblatt

für Unternehmer, die Lebensmittel in den Verkehr bringen

Dieses Merkblatt soll ausschließlich eine Informationsquelle für die Gewerbetreibenden darstellen und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es entbindet nicht von der Verpflichtung, sich selbst über den aktuellen Stand gesetzlicher Hygienevorschriften zu informieren.

Vor Eröffnung ist der Betrieb bei dem örtlichen Gewerbeamt anzumelden. Die notwendigen Unterlagen werden von hier angefordert und die bezirklichen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörden automatisch über den neuen Betrieb oder den Wechsel eines Betreibers informiert.

Die Überwachung des Lebensmittelverkehrs erfolgt durch die bezirklichen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörden. Diese Betriebskontrollen sind mit besonderen Befugnissen verknüpft:

1. Während der üblichen Betriebs- oder Geschäftszeiten dürfen sämtliche Betriebsräume **unangemeldet** betreten werden.
2. Alle geschäftlichen Schrift- und Datenträger dürfen angesehen und kopiert werden.
3. Im Rahmen der Duldungs- und Mitwirkungspflicht hat der Lebensmittelunternehmer die Überwachungsbehörde in ihrer Tätigkeit zu unterstützen und Auskünfte zu erteilen. Für den Fall der Abwesenheit des Betriebsinhabers ist daher ein Verantwortlicher zu benennen.
4. Fotos dürfen angefertigt werden.
5. Der Probennehmer ist verpflichtet, eine Gegen- oder Zweitprobe zu hinterlassen. Diese kann im Rahmen der auf dem Probenahmeschein benannten Entsiegelungsfrist auf eigene Kosten von zugelassenen Sachverständigen untersucht werden. Ein Verzeichnis der im Land Berlin zugelassenen privaten Sachverständigen ist auf der Internetseite <http://www.berlin.de/SenGesSozV/lageso/lebensmittelwesen.html> des Landesamtes für Gesundheit und Soziales Berlin (LAGeSo) einzusehen.
6. Die Mitarbeiter der bezirklichen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörden sind berechtigt, bei Gesundheitsgefahr für den Verbraucher Waren sicher zustellen oder zu vernichten. Weitere Gründe für eine Sicherstellung könnten u.a. Irreführung des Verbrauchers, verunreinigte Ware oder Kennzeichnungsmängel sein.
7. Die routinemäßigen Kontrollen sind gebührenfrei. Sind aufgrund von Mängeln jedoch zusätzliche Nachkontrollen erforderlich, werden Gebühren erhoben.
8. Kontrollen, die auf Wunsch des Unternehmers durchgeführt werden, sind gebührenpflichtig.
9. Die Mitarbeiter sind in Fragen der Lebensmittelhygiene zu unterweisen. Darüber hinaus ist für den Umgang mit leichtverderblichen, unverpackten Lebensmitteln eine gesonderte Schulung notwendig. Bitte informieren Sie sich z.B. mit Hilfe des Merkblattes "Personalhygienschulungen im Lebensmittelbereich". Die Nachweise über Schulungen sind am Betriebsort zu hinterlegen und auf Verlangen vorzuweisen.

Jeder Lebensmittelunternehmer ist verpflichtet, sich hinsichtlich der von ihm angebotenen Produkte über den aktuellen Stand der lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu informieren.

Rechtsgrundlagen in der jeweils geltenden Fassung

LFGB - Lebensmittel - und Futtermittelgesetzbuch (BGBl. I 2005 S. 2618)

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. EU Nr. L 139 S. 1),

Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts (BGBl. I 2007 S. 1816)