



INDUSTRIE- UND HANDELSKAMMER
Arnsberg, Hellweg-Sauerland
Königstr. 18 – 20, 59821 Arnsberg
Tel.: 02931/878149 – Fax: 02931/8788149

Ein Merkblatt Ihrer Industrie- und Handelskammer

Lebensmittelrecht

Stand: Juni 2023

Unternehmen, die Lebensmittel herstellen, behandeln, einführen oder in den Verkehr bringen, müssen eine Reihe von Vorschriften beachten. Sie müssen den Sorgfaltspflichten und den Anforderungen des Lebensmittelrechts nachkommen. Außerdem sind diverse Melde-, Schulungs- und Belehrungspflichten einzuhalten.

I. GESETZE UND VERORDNUNGEN

Folgende Gesetze und Verordnungen sind für Lebensmittelunternehmer (Hersteller, Importeur oder Händler) grundsätzlich zu beachten:

[1. Das Lebensmittel- Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch \(LFGB\)](#)

Das Gesetz bildet den Rechtsrahmen für Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, Futtermittel, Mittel zum Tätowieren und Kosmetika, um Endverbraucher vor Gefahren für die menschliche Gesundheit zu schützen oder solchen Gefahren vorzubeugen. Die Lebensmittelsicherheit nimmt dabei eine prominente Stelle ein, umfasst sind alle Produktions- und Verarbeitungsstufen der Lebensmittelkette („vom Acker bis zum Teller“). Das LFGB enthält allgemeine Verbote und Gebote zum Schutz der Gesundheit und zum Schutz des Verbrauchers vor Täuschung. Es ist beispielsweise nicht erlaubt,

- Lebensmittel herzustellen, die die menschliche Gesundheit schädigen können,
- Stoffe, die keine Lebensmittel sind und deren Verzehr gesundheitsschädlich ist, als Lebensmittel in den Verkehr zu bringen und
- Mit Lebensmitteln verwechselbare Produkte herzustellen, zu behandeln oder in den Verkehr zu bringen.

[2. Die EU-Verordnung Nr. 178/2002 \(EU-Lebensmittelbasis-Verordnung\)](#)

Die Lebensmittelbasis-Verordnung normiert EU-einheitliche Standards, legt die allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts und die Verfahren zur Lebensmittelsicherheit fest und schafft die Grundlage für ein hohes Schutzniveau für die Gesundheit des Menschen. Die Verordnung soll in der Europäischen Gemeinschaft den freien Verkehr mit Lebens- und Futtermitteln herbeiführen. Sie sieht u.a. vor, dass alle Lebensmittel und Futtermittel rückverfolgbar sein müssen, d.h. bei jedem Produkt muss lückenlos nachvollziehbar sein, was, wann, von wem und an wen geliefert wurde. Die Unternehmen müssen Nachweise über Herkunft und Qualität der eingesetzten Vorprodukte und Zutaten bereithalten und auf Nachfrage den Behörden vorlegen können.

[3. Das Europäische Hygienerecht - Die EU- Verordnung zur allgemeinen Lebensmittelhygiene \(VO \(EG\) Nr. 1852/2004\)](#)

Nach dieser Verordnung ist die Dokumentation der Lebensmittelhygiene Pflicht. Die Hauptverantwortung für die Sicherheit eines Lebensmittels liegt beim jeweiligen Lebensmittelunternehmer, wobei die Sicherheit der Lebensmittel auf allen Stufen der Lebensmittelkette, einschließlich der Primärproduktion, gewährleistet sein muss. Unter

Lebensmittelunternehmen versteht man die Betriebe, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung oder dem Vertrieb von Lebensmitteln verbundene Tätigkeit ausüben. Jeder Lebensmittelunternehmer muss ein Hygienemanagement gemäß HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) einrichten. Dabei spielen die Art und Größe des Betriebes eine wichtige Rolle. Wird ein Lebensmittelunternehmen eröffnet, ist folgendes zu beachten:

- Anforderungen an die Betriebsstätte (Reinigungs- und Desinfektionsmöglichkeiten, das Vorhandensein von Toiletten, Handwaschbecken etc.)
- Wasserversorgung
- Personalhygiene
- Schulung/Information der Mitarbeiter

Nach dieser Verordnung sind alle Lebensmittelunternehmen verpflichtet, ihre Betriebe der zuständigen Behörde zur Registrierung zu melden. Die zuständige Behörde richtet sich nach dem Betriebssitz des Unternehmens.

[4. Die EU- Verordnung mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs \(VO \(EG\) Nr. 853/2004\)](#)

In der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 werden spezifische Hygienevorschriften für Betriebe getroffen, die Lebensmittel tierischen Ursprungs be- und verarbeiten, da diese besonderen Gefahren für die menschliche Gesundheit in sich bergen können. Gemeint sind damit alle Fleisch- und Fischprodukte, Milch und Milchprodukte, Eier und Erzeugnisse daraus, tierische Fette, Gelatine und Kollagen.

Lebensmittelunternehmer dürfen in der Gemeinschaft hergestellte Erzeugnisse tierischen Ursprungs nur in den Verkehr bringen, wenn sie ausschließlich in Betrieben be- und verarbeitet worden sind, die von den zuständigen Behörden registriert oder, sofern erforderlich, nach einer Kontrolle vor Ort zugelassen worden sind. Zugelassene Betriebe erhalten ein Identitätskennzeichen und eine Identifizierungsnummer.

[5. Die nationale Lebensmittelhygiene-Verordnung \(LMHV\)](#)

Die LMHV regelt die Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von leicht verderblichen Lebensmitteln. Als leicht verderblich wird ein Lebensmittel eingestuft, das in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit leicht verderblich ist und dessen Verkehrsfähigkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen erhalten werden kann. Die Verordnung schreibt vor, welche hygienischen Maßnahmen ergriffen werden müssen, welche Schulungen erforderlich sind und wo Lebensmittel hergestellt werden dürfen. Die Hersteller solcher Lebensmittel müssen über entsprechende Fachkenntnisse auf folgenden Sachgebieten verfügen:

- a) Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels
- b) Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung des jeweiligen Lebensmittels
- c) Lebensmittelrecht
- d) Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung
- e) Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit
- f) Krisenmanagement
- g) Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels
- h) Anforderung an Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels
- i) Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des jeweiligen Lebensmittels
- j) Reinigung und Desinfektion

Diese Forderung der Fachkenntnis gilt nicht, soweit ausschließlich verpackte Lebensmittel in Verkehr gebracht werden.

6. Das Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Das Infektionsschutzgesetz fordert von Personen, die gewerbsmäßig beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen mit Lebensmitteln in Berührung kommen, eine Belehrung. Dieser Personenkreis benötigt vor erstmaliger Aufnahme einer entsprechenden Tätigkeit eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes mit dem Inhalt, dass sie

- über die Tätigkeitsverbote des § 42 Abs. 1 IfSG sowie
- über die Verpflichtungen nach § 43 Abs. 2, 4, 5 IfSG in mündlicher und schriftlicher Form belehrt wurden und
- nach der Belehrung schriftlich erklärt haben, dass ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind.

Die Belehrung ist beim örtlichen Gesundheitsamt persönlich unter Vorlage eines Ausweises zu absolvieren und darf vor Aufnahme der Tätigkeit nicht älter als drei Monate sein.

7. Die Lebensmittelinformations-Verordnung VO (EG) 1169/2011 (LMIV)

Die Verordnung stellt europaweit die einheitliche und klare Kennzeichnung von Lebensmitteln sicher, um die Gesundheit und die Interessen der Endverbraucher umfassend zu schützen.

Zu den verpflichtenden Angaben gehören:

- Bezeichnung des Lebensmittels
- Zutatenverzeichnis
- Allergenkennzeichnung, die die 14 wichtigsten Allergenen umfasst
- Menge bestimmter Zutaten/ Klassen von Zutaten
- Nettofüllmenge
- Mindesthaltbarkeitsdatum
- Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers
- Ursprungsland/ Herkunftsort
- Gebrauchsanleitung
- Alkoholgehalt von Getränken mit einem Volumenprozent in Alkohol von mehr als 1,2
- Nährwertdeklaration

Die LMIV ist produktbezogen und umfasst alle Lebensmittel im Sinne des Art. 2 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 (Lebensmittelbasis-Verordnung).

Verantwortlich für das Anbringen der Pflichtangaben ist der Lebensmittelunternehmer, unter dessen Namen oder Firma das Lebensmittel vermarktet wird, oder, wenn dieser nicht in der EU niedergelassen ist, der Importeur, der das Lebensmittel in die Union einführt.

Bei vorverpackten Lebensmitteln sind die verpflichtenden Informationen direkt auf der Verpackung oder auf einem an diesem befestigten Etikett anzubringen. Dabei sind die Informationen an gut sichtbarer Stelle deutlich, gut lesbar und gegebenenfalls dauerhaft anzubringen. Die verpflichtenden Informationen sind in einer für den Verbraucher im jeweiligen Vermarktungsland leicht verständlichen Sprache abzufassen. Im Fernabsatz (z.B. Verkauf von Lebensmitteln über Onlineshop oder Onlinemarktplatz) müssen die verpflichtenden Informationen vor Abschluss des Kaufvertrages verfügbar gemacht werden, z.B. mittels Produktbeschreibung oder –bildern, denen die Pflichtinformationen zu entnehmen sind.

Anpassungen des nationalen Rechts an die Vorgaben der LebensmittelinformationsVO sowie ergänzende nationale Vorschriften (z. B. in Bezug auf nicht verpackte Lebensmittel und die erweiterte Nährwertkennzeichnung durch den Nutri-Score) werden durch die Lebensmittelinformationsthroughführungs-Verordnung (LMIDV) vorgenommen.

II. IMPORT VON LEBENSMITTELN

Für die Einfuhr von Lebensmitteln nach Deutschland gelten bestimmte nationale und EU-weite Vorschriften. Diese müssen vom Importeur eingehalten werden. Als erstes Glied in der inländischen Handelskette haftet er in vollem Umfang für die Verkehrsfähigkeit der eingeführten

Produkte. Entsprechend bedarf es seitens des Importeurs der regelmäßigen und eingehenden Eigenkontrolle der Ware.

Die Europäische Kommission hat ein [Leitliniendokument](#) für den Import von Lebensmitteln veröffentlicht, dem Hinweise auf wichtige EU-Rechtsvorschriften zu entnehmen sind.

Fragen zum Zollrecht, wie die Wahl des Zollverfahrens, Importpapiere, Zollsätze etc. beantwortet die für den Unternehmenssitz zuständige IHK. Auch die [Zollverwaltung](#) gibt Auskunft zur Einfuhr von Lebensmitteln.

III. ABGRENZUNG LEBENSMITTEL – ARZNEIMITTEL – NAHRUNGSERGÄNZUNGSMITTEL

Ob ein Produkt ein Lebensmittel, Nahrungsergänzungsmittel oder Arzneimittel ist, richtet sich nach der Zweckbestimmung. Lebensmittel sind Stoffe, die dazu bestimmt sind, in unverändertem, zubereitetem oder verarbeitetem Zustand von Menschen verzehrt zu werden. Keine Lebensmittel sind z.B. Futtermittel, Arzneimittel, kosmetische Mittel und Tabakerzeugnisse.

Ein Nahrungsergänzungsmittel ist ein Lebensmittel, das dazu bestimmt ist, die allgemeine Ernährung zu ergänzen. Es stellt ein Konzentrat von Nährstoffen oder sonstigen Stoffen mit ernährungsspezifischer oder physiologischer Wirkung allein oder in Zusammensetzung dar und wird in dosierter Form zur Aufnahme in abgemessenen kleinen Mengen in den Verkehr gebracht. Für Nahrungsergänzungsmittel gelten zum einen die gesetzlichen Regelungen für Lebensmittel, darüber sind die speziellen Regelungen der [Nahrungsergänzungsmittelverordnung \(NemV\)](#), z.B. zur Zusammensetzung und Kennzeichnung, zu beachten.

Ein Arzneimittel dient der Anwendung im oder am menschlichen Körper und ist zur Heilung oder der Linderung oder der Verhütung von menschlichen Krankheiten oder krankhafter Beschwerden bestimmt. Arzneimittel werden unterteilt in apothekenpflichtige und freiverkäufliche Arzneimittel. Sie unterliegen den Bestimmungen des [Arzneimittelgesetzes \(AMG\)](#) und dürfen nur nach Zulassung in den Verkehr gebracht werden. Bei Grenzfällen muss im Einzelfall abgeklärt werden, ob es sich bei dem Produkt um ein Nahrungsergänzungsmittel oder ein Arzneimittel handelt. Eine erste Orientierung bietet die [Tabelle des Deutschen Apotheker Portals](#).

IV. WERBUNG

Lebensmittel dürfen nach § 11 des LFGB nicht unter irreführender Bezeichnung, Angaben oder Aufmachung gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht oder beworben werden. Eine Irreführung liegt insbesondere dann vor, wenn Lebensmitteln oder in Lebensmitteln enthaltenen Substanzen nährwert- und gesundheitsbezogene Wirkungen zugeschrieben werden, die nicht hinreichend wissenschaftlich gesichert sind. Neben den gesetzlich vorgeschriebenen Kennzeichnungspflichten können auf Nahrungsergänzungsmittel auch freiwillige nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben aufgeführt und mit diesen beworben werden. Die Vorgaben hierzu richten sich nach der EU-Verordnung Nr.1924/2006 ([Health-Claims-Verordnung](#)).

V. WEITERFÜHRENDE INFORMATIONEN

Die [Onlinehilfe für Lebensmittelhygiene](#) bietet eine schnelle und aktuelle Übersicht aller wichtigen Themen, mit Tipps und Checklisten zum Download.

Das [Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit](#) trägt mit vielfältigen Maßnahmen zur Lebensmittelsicherheit Deutschlands bei und hält zahlreiche Informationen auf seiner Homepage bereit.

Informationen zur [Lebensmittelkennzeichnung](#) finden sich auf der Seite des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft.

Auf der Website des [Lebensmittelverbandes e.V.](#) sind umfangreiche Informationen zu Fachthemen und Veranstaltungstermine zu finden.

Hinweis: Das Merkblatt ist eine Zusammenfassung der rechtlichen Grundlagen, enthält erste Hinweise und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Obwohl das Merkblatt mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurde, kann eine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit nicht übernommen werden.

Mitgliedsunternehmen der SIHK zu Hagen erhalten weitere Informationen bei:
Sandra von Heine, Tel. 02331/390-279, E-Mail sandra.vonheine@hagen.ihk.de

verantwortlich: SIHK zu Hagen, Bahnhofstr. 18, 58095 Hagen, www.sihk.de