



Pflichten für den Lebensmittelunternehmer

Wer ist Lebensmittelunternehmer (=LMU)?

LMU ist jede Person, die eine mit Produktion, Verarbeitung oder Vertrieb von Lebensmitteln im Zusammenhang stehende Tätigkeit ausführt.

Die Kernelemente der Pflichten

Dokumentation: LMU haben die Pflicht, gegenüber den zuständigen Behörden den Nachweis zu erbringen, dass sie den Anforderungen der Verordnung entsprechen. Sie müssen sicherstellen, dass die Dokumente jederzeit auf dem neuesten Stand sind und für einen angemessenen Zeitraum aufbewahrt werden.



Schulung: LMU haben zu gewährleisten, dass:

1. Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene eingewiesen und/oder geschult werden.
2. Personen, die für die Entwicklung und Anwendung der vorliegenden Verordnung oder für die Umsetzung einschlägiger Leitfäden zuständig sind, in allen Fragen der Anwendung des HACCP-Grundsatzes angemessen geschult werden und
3. alle Anforderungen der einzelstaatlichen Rechtsvorschriften über Schulungsprogramme für die Beschäftigten bestimmter Lebensmittelsektoren eingehalten werden.





Pflichten für den Lebensmittelunternehmer

Rückverfolgbarkeit:

Die Lebensmittel- und Futtermittelunternehmer müssen feststellen können, wann, wo und durch wen die Ware gewonnen, hergestellt, verarbeitet, gelagert, transportiert, verbraucht oder entsorgt wurde.

Upstream:

Rückverfolgung bis zum Ur-Erzeuger, z. B. dem Bauernhof.

Downstream:

Rückverfolgung vom Hersteller über mehrere Verarbeitungs- und Handelsstufen bis in den Laden und damit zum Verbraucher.



Einhaltung der Kühlkette: Die Kühlkette darf bei Lebensmitteln, die nicht ohne Bedenken bei Raumtemperatur gelagert werden dürfen, nicht unterbrochen werden.

- Eventuelle Abweichungen (z. B. beim Be- und Entladen) sind nur in gewissen Grenzen (höchstens +3 °C) und kurzfristig gestattet.
- In Transportmitteln (z. B. Containern) die mehr als 2 m³ oder Kühlräumen, die mehr als 10 m³ groß sind, muss die Temperatur aufgezeichnet werden.
- Die verwendeten Messgeräte müssen in regelmäßigen Abständen kalibriert werden.

