

99003011058000, 99003011058000

Lebensmittelhygiene

Heruntergeladen am 15.07.2025

<https://fimportal.de/xzufi-services/346819199/L100001>

Modul	Sachverhalt
Leistungsschlüssel	99003011058000, 99003011058000
Leistungsbezeichnung I	Lebensmittelhygiene
Leistungsbezeichnung II	
Typisierung	2/3 - Bund: Regelung (2 oder 3), Land/Kommune: Vollzug
Quellredaktion	Hessen
Freigabestatus Katalog	unbestimmter Freigabestatus
Freigabestatus Bibliothek	unbestimmter Freigabestatus
Begriffe im Kontext	Lebensmittelrecht, Hygienevorschriften, Verbraucherbeschwerde, Sauberkeit, Lebensmittel, Lebensmittelüberwachung, Verbraucherschutz, Lebensmittelhygiene, Verbraucherinformation, Verbraucherwarnung, bestrahlte Lebensmittel, Lebensmittelsicherheit
Leistungstyp	Leistungsobjekt mit Verrichtung
Leistungsgruppierung	Gesundheit (003)
Verrichtungskennung	Durchführung (058)
SDG-Informationsbereich	

Modul	Sachverhalt
Lagen Portalverbund	Prüfung und Nachweise für Sachkunde und Sicherheit (2120300), Anlagenbetrieb und -prüfung (2120100)
Einheitlicher Ansprechpartner	Nein
Fachlich freigegeben am	15.05.2014
Fachlich freigegeben durch	Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
Handlungsgrundlage	https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ%3AL%3A2004%3A139%3A0001%3A0054%3Ade%3APDF https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ%3AL%3A2004%3A139%3A0055%3A0205%3ADE%3APDF https://www.gesetze-im-internet.de/lmhv_2007/index.html https://www.gesetze-im-internet.de/lfgb/index.html https://www.gesetze-im-internet.de/tier-lmhv/index.html https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ%3AL%3A2004%3A139%3A0001%3A0054%3Ade%3APDF
Teaser	
Volltext	Hygiene ist beim Umgang mit Lebensmitteln oberstes Gebot! Unachtsamkeit in diesem Bereich kann zu ernststen Infektionskrankheiten (z.B. Salmonelleninfektionen) führen, die vor allem für Kleinkinder oder ältere Menschen lebensgefährlich werden können. Schnell kann auch ein sehr großer Personenkreis von einer Infektion betroffen sein. Hygienevorschriften gelten für alle, die Lebensmittel erzeugen, herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen (z.B. Milcherzeuger, Metzgereien, Restaurants). Wer Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, ist verpflichtet, regelmäßig betriebseigene Hygienekontrollen durchzuführen. Es dürfen nur Personen beschäftigt werden, die in Lebensmittelhygiene geschult wurden. Besonders strenge Hygienevorschriften müssen beim

Modul

Sachverhalt

Umgang mit offenen und frisch zubereiteten Lebensmitteln eingehalten werden. Krankheitserreger können sich beispielsweise sehr leicht in Fleisch, Milchprodukten, Eiern, Speiseeis, Feinkostsalaten, Mayonnaisen, Saucen, Fischen oder in Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung (z.B. Sahnetorten) vermehren.

Wenn Sie in konkreten Fällen (z.B. im Lebensmittelhandel, auf einem Straßenfest oder in einer Gaststätte) Zweifel haben, ob die Hygienevoraussetzungen eingehalten werden, oder wenn Sie gesundheitliche Probleme haben, nachdem Sie etwas Bestimmtes gegessen haben, können Sie sich an die Lebensmittelüberwachung wenden. Näheres zu diesem Thema erfahren Sie in der Leistungsbeschreibung "Lebensmittelüberwachung – Verbraucherbeschwerde".

Die Hygienebestimmungen für den Umgang mit Lebensmitteln umfassen die gesamte Lebensmittelkette und betreffen die folgenden Bereiche:

- Futtermittelgewinnung und -anwendung
- Tiergesundheit der Lebensmittel liefernden Tiere
- Primärproduktion (Gewinnung der Lebensmittel durch den Landwirt, Fischereiwirt, Jäger etc.)
- Betriebsstätten und -anlagen zur Verarbeitung von Lebensmitteln
- Umgang mit Lebensmitteln
- Personalhygiene (Infektionsschutz)

Hinweis: Da die Bestimmungen des Hygienerechts sehr ausführlich sind, finden Sie hier nur beispielhafte Auszüge. Weitere Informationen zur Lebensmittelkette und dem Zusammenspiel von Lebensmittelunternehmen, Überwachungsbehörden und Verbrauchern können Sie beispielsweise im Jahresbericht zum integrierten mehrjährigen Einzel-Kontrollplan des Ministeriums für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

Betriebsstätten und -anlagen

Modul

Sachverhalt

Betriebsstätten und dazugehörige Anlagen (z.B. Sanitäranlagen) müssen sauber, ausreichend belüftet und beleuchtet sein. Böden, Fenster und Arbeitsflächen müssen jederzeit leicht zu reinigen sein.

Lebensmittel dürfen durch nichts nachteilig beeinflusst werden (z.B. durch Krankheits- oder Verderbniserreger, aber auch Gerüche, Staub oder Schädlinge). Offene Lebensmittel müssen vor Husten, Niesen, Staub und Ähnlichem geschützt werden (z.B. durch eine Abdeckung).

Es müssen auch Einrichtungen vorhanden sein, mit denen jederzeit Geschirr und andere Geräte gereinigt oder gegebenenfalls desinfiziert werden können.

Umgang mit Lebensmitteln

Beim Umgang mit Lebensmitteln ist darauf zu achten, dass sie nicht nachteilig beeinflusst werden (z.B. durch mikrobielle Verunreinigung oder unhygienische Lagerbedingungen, etwa in unreinen Behältnissen). Das Personal hat die Bestimmungen der Personalhygiene einzuhalten.

Alle Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen jederzeit sauber und unbeschädigt sein und dürfen diese nicht nachteilig beeinflussen.

Bei Transportbehältern oder sonstigen Behältern zur Lagerung von Lebensmitteln ist darauf zu achten, dass diese die erforderliche Temperatur jederzeit halten können (z.B. beim Einfrieren oder Warmhalten von Lebensmitteln).

Personalhygiene

Das Personal muss die Anforderungen an die persönliche Hygiene und die Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes einhalten, beispielsweise:

- saubere und geeignete Arbeitskleidung (Kopfbedeckung beim Umgang mit unverpackten leichtverderblichen Lebensmitteln)
- regelmäßiges Reinigen der Hände Die Hände müssen

Modul
Sachverhalt

auf jeden Fall vor Arbeitsbeginn, nach jedem Toilettenbesuch und nach dem Arbeiten mit rohem Fleisch, Fisch, Geflügel und Eiern gewaschen werden. Zum Abtrocknen müssen Einweghandtücher vorhanden sein.

Es dürfen nur Personen mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, die keine Krankheiten oder Anzeichen für solche Erkrankungen, die durch Lebensmittel übertragen werden können, haben.
https://verwaltungsportal.hessen.de/leistung?leistung_id=L100001_9957595
https://www.hessenfinder.de/portaldeeplink/?tsa_leistung_id=9957595

Erforderliche Unterlagen
Voraussetzungen
Kosten
Verfahrensablauf
Bearbeitungsdauer
Frist
weiterführende Informationen
Hinweise

Siehe auch:
https://verwaltungsportal.hessen.de/leistung?leistung_id=L100001_8959012
https://verwaltungsportal.hessen.de/leistung?leistung_id=L100001_361067401
https://www.hessenfinder.de/portaldeeplink/?tsa_leistung_id=346819197
https://www.hessenfinder.de/portaldeeplink/?tsa_leistung_id=8959012
https://www.hessenfinder.de/portaldeeplink/?tsa_leistung_id=346452670
https://www.hessenfinder.de/portaldeeplink/?tsa_leistung_id=346824000

Rechtsbehelf
Kurztext

Modul	Sachverhalt
Ansprechpunkt	
Zuständige Stelle	
Formulare	
Ursprungsportal	Lebensmittelhygiene, Food hygiene