

Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)

Vom 5. August 1997, BGBl. I S. 2008,
geändert durch Artikel 2 § 2 der Verordnung vom 21. Mai 2001, BGBl. I S. 959

Inhaltsübersicht

- § 1 Geltungsbereich
- § 2 Begriffsbestimmungen
- § 3 Allgemeine Hygieneanforderungen
- § 4 Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen
- § 5 Ordnungswidrigkeiten
- Anlage (zu § 3 Satz 2)
- Kapitel 1 Anforderungen an Betriebsstätten im Sinne des § 2 Nr. 1 Buchstabe a
- Kapitel 2 Anforderungen an Räume, Vorrichtungen und Geräte in Betriebsstätten im Sinne des § 2 Nr. 1 Buchstabe a
- Kapitel 3 Anforderungen an Betriebsstätten im Sinne des § 2 Nr. 1 Buchstabe b
- Kapitel 4 Anforderungen an Gegenstände und Ausrüstungen
- Kapitel 5 Anforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln und an das Personal

§ 1 Geltungsbereich

- (1) Diese Verordnung gilt für die hygienischen Anforderungen an das gewerbsmäßige Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln, mit Ausnahme des Gewinnens von Lebensmitteln.
- (2) Diese Verordnung gilt auch für die Durchführung betriebseigener Maßnahmen und Kontrollen.
- (3) Rechtsvorschriften des Bundes, die für das Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen bestimmter Lebensmittel von den Vorschriften dieser Verordnung abweichende oder zusätzliche hygienische Anforderungen vorschreiben, bleiben unberührt. Diese Verordnung gilt jedoch, soweit in anderen Rechtsvorschriften enthaltene hygienische Anforderungen an das Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen oder Anforderungen an betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen, die Gegenstand dieser Verordnung sind, nicht mindestens den Vorschriften dieser Verordnung entsprechen.

§ 2 Begriffsbestimmungen

Im Sinne dieser Verordnung sind

1. Betriebsstätten:
 - a) Einrichtungen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, mit Ausnahme der unter Buchstabe b genannten Betriebsstätten, und
 - b) ortsveränderliche oder nichtständige Einrichtungen wie Verkaufszelte, Marktstände, mobile Verkaufseinrichtungen, Verkaufsfahrzeuge sowie Verkaufsautomaten, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden;
2. nachteilige Beeinflussung:

eine ekelerregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungs-, Desinfektions-, Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren;

3. leichtverderbliche Lebensmittel:

Lebensmittel, die in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit leicht verderblich sind und deren Verkehrsfähigkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen erhalten werden kann;

4. Wasser:

Wasser im Sinne des § 3 Nr. 1 Buchstabe b der [Trinkwasserverordnung vom 21. Mai 2001](#) (BGBl. I S. 959); § 10 der [Trinkwasserverordnung](#) bleibt unberührt.

§ 3 Allgemeine Hygieneanforderungen

Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, daß sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind. Sie dürfen dazu nur

1. in Betriebsstätten

- a) nach § 2 Nr. 1 Buchstabe a unter Einhaltung der Anforderungen von Kapitel 1, 2 und 4 der Anlage oder
- b) nach § 2 Nr. 1 Buchstabe b unter Einhaltung der Anforderungen von Kapitel 3 und 4 und

2. unter Einhaltung der Anforderungen von Kapitel 5 der Anlage

hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden.

§ 4 Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen

(1) Wer Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, hat durch betriebseigene Kontrollen die für die Entstehung gesundheitlicher Gefahren durch Faktoren biologischer, chemischer oder physikalischer Natur kritischen Punkte im Prozeßablauf festzustellen und zu gewährleisten, daß angemessene Sicherungsmaßnahmen festgelegt, durchgeführt und überprüft werden. Dies erfolgt durch ein Konzept, das der Gefahrenidentifizierung und -bewertung dient, zu deren Beherrschung beiträgt und folgenden Grundsätzen genügt:

1. Analyse dieser Gefahren in den Produktions- und Arbeitsabläufen beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln,
2. Identifizierung der Punkte in diesen Prozessen, an denen diese Gefahren auftreten können,
3. Entscheidung, welche dieser Punkte die für die Lebensmittelsicherheit kritischen Punkte sind,
4. Festlegung und Durchführung wirksamer Sicherungsmaßnahmen und deren Überwachung für diese kritischen Punkte und
5. Überprüfung der Gefahrenanalyse, der kritischen Punkte und der Sicherungsmaßnahmen und deren Überwachung in regelmäßigen Abständen sowie bei jeder Änderung der Produktions- und Arbeitsabläufe beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln.

(2) Wer Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, hat im Rahmen betriebseigener Maßnahmen zu gewährleisten, daß Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit und unter Berücksichtigung ihrer Ausbildung in Fragen der Lebensmittelhygiene unterrichtet oder geschult werden.

§ 5 Ordnungswidrigkeiten

(1) Ordnungswidrig im Sinne des § 53 Abs. 2 Nr. 1 Buchstabe a des Lebensmittel- und [Bedarfsgegenstände-gesetzes](#) handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 3 Satz 1 Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt.

(2) Ordnungswidrig im Sinne des § 54 Abs. 1 Nr. 2a des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig einer Vorschrift des § 4 Abs. 1 Satz 1 oder Abs. 2 über betriebseigene Kontrollen oder Maßnahmen zuwiderhandelt.

Anlage
(zu § 3 Satz 2)

Kapitel 1

Anforderungen an Betriebsstätten im Sinne des § 2 Nr. 1 Buchstabe a

1. Betriebsstätten müssen so beschaffen sein, daß
 - 1.1 eine gute Lebensmittelhygienepaxis zum Schutz der Lebensmittel gegen nachteilige Beeinflussung gewährleistet ist;
 - 1.2 eine Reinigung und erforderlichenfalls eine Desinfektion möglich ist;
 - 1.3 geeignete Temperaturen für ein hygienisch einwandfreies Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln herrschen.
2. Betriebsstätten müssen sauber und instand gehalten werden.
3. Es müssen in ausreichender Zahl leicht erreichbare Handwaschbecken vorhanden sein, ebenso Toiletten mit Wasserspülung, bei denen eine einwandfreie Ableitung erfolgt. Toiletten müssen mit Handwaschbecken ausgestattet sein und dürfen keinen direkten Zugang zu Räumen haben, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden.
4. Für Handwaschbecken muß eine Warm- und Kaltwasserzufuhr vorhanden sein. Darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände vorhanden sein.
5. Es muß eine ausreichende natürliche oder mechanische Be- und Entlüftung vorhanden sein. Mechanische Luftströmungen aus einem unreinen zu einem reinen Bereich sind zu vermeiden. Lüftungssysteme müssen so installiert sein, daß Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind.
6. Alle sanitären Einrichtungen müssen über eine ausreichende natürliche oder mechanische Be- und Entlüftung verfügen.
7. Betriebsstätten müssen über eine ausreichende natürliche oder künstliche Beleuchtung verfügen.
8. Die Abwasseranlagen müssen für den beabsichtigten Zweck ausreichend und so beschaffen sein, daß es nicht zu einer nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln kommen kann.
9. Für ausreichende Umkleidemöglichkeiten für das Personal ist, soweit erforderlich, zu sorgen.

Kapitel 2

**Anforderungen an Räume, Vorrichtungen und Geräte in
Betriebsstätten im Sinne des § 2 Nr. 1 Buchstabe a**

1. Räume in Betriebsstätten müssen folgenden Anforderungen genügen:
 - 1.1 Die Fußböden sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sofern erforderlich, sind dabei wasserundurchlässige, wasserabstoßende und abwaschbare Materialien zu verwenden. Gegebenenfalls muß auf den Fußböden eine angemessene Ableitung des Abwassers möglich sein.
 - 1.2 Die Wandflächen sind erforderlichenfalls mit glatten Oberflächen bis zu einer für die entsprechenden Arbeitsvorgänge angemessenen Höhe zu versehen. Sie sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sofern erforderlich, sind dabei wasserundurchlässige, wasserabstoßende und abwaschbare Materialien zu verwenden.
 - 1.3 Die Decken und Deckenvorrichtungen müssen so beschaffen sein, daß Ansammlungen von Schmutz und Kondenswasser sowie unerwünschter Schimmelbefall und Ablösung von Materialien vermieden werden.

- 1.4 Fenster und sonstige Öffnungen müssen so beschaffen sein, daß Schmutzansammlungen vermieden werden. Können Fenster oder Öffnungen ins Freie geöffnet werden, müssen sie erforderlichenfalls mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbar Insektengittern ausgestattet sein.
- 1.5 Türen und Fenster müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen erforderlichenfalls mit glatten und wasserabstoßenden Oberflächen versehen sein.
- 1.6 Oberflächen, einschließlich der Oberflächen von Einrichtungen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sofern erforderlich, sind für Oberflächen von Einrichtungen hygienisch unbedenkliche, glatte und abwaschbare Materialien zu verwenden.
- 1.7 Räume dürfen nicht für betriebsfremde Zwecke benutzt werden.
2. Zum Reinigen von Lebensmitteln müssen erforderlichenfalls geeignete Vorrichtungen vorhanden sein. Reinigungsbecken und andere für das Reinigen von Lebensmitteln bestimmte Vorrichtungen müssen je nach Bedarf über eine angemessene Zufuhr von warmem oder kaltem Wasser verfügen und saubergehalten werden. Vorrichtungen zum Reinigen von Lebensmitteln müssen von den Handwaschbecken getrennt sein.
3. Soweit erforderlich, müssen zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen aus korrosionsbeständigen Materialien bestehen, leicht zu reinigen sein und eine ausreichende Warm- und Kaltwasserzufuhr besitzen.
4. Über die Vorschriften der Nummern 1 bis 3 hinaus müssen Räume in Betriebsstätten, in denen leichtverderbliche Lebensmittel hergestellt oder unverpackt behandelt oder in Verkehr gebracht werden, folgenden Anforderungen genügen:
 - 4.1 Die Fußböden müssen wasserundurchlässig und zu desinfizieren sein. Sie müssen so beschaffen sein, daß eine angemessene Ableitung des Abwassers möglich ist.
 - 4.2 Die Wandflächen sind mit glatten, wasserundurchlässigen und abwaschbaren Materialien zu versehen.
 - 4.3 Die Decken und Deckenvorrichtungen müssen leicht zu reinigen sein.
 - 4.4 Fenster und Öffnungen, die ins Freie geöffnet werden können, müssen mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbar Insektengittern ausgestattet sein.
 - 4.5 Türen und Fenster müssen mit glatten und wasserabstoßenden Oberflächen versehen sein.
 - 4.6 Für Oberflächen von Einrichtungen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind glatte und abwaschbare Materialien zu verwenden. Die Oberflächen müssen zu desinfizieren sein.
 - 4.7 Es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Einrichtungen vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen aus korrosionsbeständigen Materialien bestehen, leicht zu reinigen sein und eine ausreichende Warm- und Kaltwasserzufuhr besitzen.
5. Die Nummern 1 bis 4 finden auf Gast- oder Speiseräume und Eßbereiche in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung oder auf Eßbereiche in Ladengeschäften ohne Sitzgelegenheit keine Anwendung.

Kapitel 3

Anforderungen an Betriebsstätten im Sinne des § 2 Nr. 1 Buchstabe b

1. Betriebsstätten, ausgenommen Verkaufsautomaten und Transportfahrzeuge, müssen folgenden Anforderungen entsprechen:
 - 1.1 Sie müssen so beschaffen sein, daß sie sauber und instand gehalten werden können und eine gute Lebensmittelhygienepraxis zum Schutz der Lebensmittel gegen nachteilige Beeinflussung gewährleistet ist.
 - 1.2 Sie müssen so gelegen sein, daß eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel vermieden wird.
 - 1.3 Betriebsstätten müssen sauber und instand gehalten werden.
 - 1.4 Sie müssen, sofern erforderlich, folgenden Anforderungen genügen:
 - 1.4.1 Es müssen geeignete Vorrichtungen zur Gewährleistung einer angemessenen Personalhygiene zur Verfügung stehen, insbesondere Einrichtungen zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände, hygienische Sanitäreinrichtungen und Umkleidemöglichkeiten.
 - 1.4.2 Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Dabei sind glatte und abwaschbare Materialien zu verwenden.
 - 1.4.3 Zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Einrichtungen müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein.
 - 1.4.4 Zum Reinigen von Lebensmitteln müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen von den Handwaschbecken getrennt sein.
 - 1.4.5 Es muß eine angemessene Warm- oder Kaltwasserversorgung und Abwasserentsorgung vorhanden sein.
 - 1.5 Über die Anforderungen von Nummer 1.1 bis 1.4 hinaus müssen Betriebsstätten, in denen leichtverderbliche Lebensmittel hergestellt oder unverpackt behandelt oder in Verkehr gebracht werden, folgenden Anforderungen genügen:
 - 1.5.1 Es müssen geeignete Vorrichtungen zur Gewährleistung einer angemessenen Personalhygiene zur Verfügung stehen, insbesondere leicht erreichbare Handwaschbecken in ausreichender Zahl und Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände. Handwaschbecken müssen eine ausreichende Warm- und Kaltwasserzufuhr haben.
 - 1.5.2 Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Dabei sind glatte und abwaschbare Materialien zu verwenden.
 - 1.5.3 Es müssen geeignete Temperaturen für ein hygienisch einwandfreies Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln herrschen.
2. Für Verkaufsautomaten und Transportfahrzeuge gelten die Anforderungen nach Nummer 1 sinngemäß.

Kapitel 4

Anforderungen an Gegenstände und Ausrüstungen

1. Gegenstände und Ausrüstungen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen
 - 1.1 so beschaffen sein, daß sie sauber und instand gehalten und erforderlichenfalls desinfiziert werden können und von ihnen keine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel ausgeht,
 - 1.2 so installiert sein, daß das unmittelbare Umfeld angemessen gereinigt werden kann.
2. Gegenstände und Ausrüstungen müssen sauber und instand gehalten werden.
3. Vorrichtungen und Behälter, die der Lagerung oder Beförderung von Lebensmitteln dienen, müssen so ausgerüstet und ausgestattet sein, daß die für die Verkehrsfähigkeit der Lebensmittel erforderliche Temperatur eingehalten werden kann. Sie müssen so beschaffen sein, daß eine angemessene Reinigung und, falls erforderlich, eine Desinfektion möglich ist. Sofern erforderlich, müssen angemessene Vorrichtungen zur Aufrechterhaltung und Überwachung der Temperaturen vorhanden sein.
4. Behälter für Lebensmittelabfälle und andere Abfälle müssen angemessen beschaffen, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.

Kapitel 5

Anforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln und an das Personal

1. Warenannahme und Überprüfung

Lebensmittel dürfen von einer Betriebsstätte nicht angenommen werden, wenn sie erwiesenermaßen oder aller Voraussicht nach mit tierischen Schädlingen, pathogenen Mikroorganismen oder gesundheitlich bedenklichen, verdorbenen oder fremden Stoffen derart verunreinigt sind, daß sie auch nach normaler Aussortierung oder nach einer in der Betriebsstätte hygienisch durchgeführten Vorbehandlung oder Verarbeitung nicht für den Verzehr geeignet sind.

2. Temperaturen

Sind leichtverderbliche Lebensmittel mit einem Hinweis auf die Einhaltung bestimmter Temperaturen gemäß § 7 oder § 7a der [Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung](#) versehen, so müssen diese Temperaturen bis zur Abgabe an den Verbraucher eingehalten werden. Sofern eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel vermieden wird, darf kurzfristig von den angegebenen Temperaturen abgewichen werden, wenn dies beim Be- und Entladen von Beförderungsmitteln, von Lagerungs- und Aufbewahrungseinrichtungen und bei der Beförderung in der Betriebsstätte aus Gründen der Zweckmäßigkeit erforderlich ist. Gleiches gilt für ein kurzfristiges Abweichen von den vorgesehenen Temperaturen für Kühlung oder Heißhaltung bei der Zubereitung und beim Bereitstellen zum Verzehr oder zum Verkauf. Lebensmittel, die einer Kühlung bedürfen oder die gekühlt serviert werden, sind nach erfolgter Erhitzung oder Zubereitung so schnell wie möglich auf eine Temperatur zu kühlen, durch die die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung vermieden wird.

3. Lebensmittel in Selbstbedienung

Zum Schutz vor nachteiliger Beeinflussung dürfen leichtverderbliche Lebensmittel im Wege der Selbstbedienung nur umhüllt oder abgepackt an den Verbraucher abgegeben werden. Dies gilt nicht für Lebensmittel, die in Schank- und Speisewirtschaften, in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung und in Eßbereichen in Ladengeschäften ohne Sitzgelegenheit zum unmittelbaren Verzehr abgegeben werden sowie für Konsummilch und Salate aus Salattheben im Einzelhandel, sofern durch Beaufsichtigung oder Schutzvorrichtungen sichergestellt ist, daß die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden können.

4. Schädlingsbefall

Schädlingsbefall ist durch geeignete Verfahren zu kontrollieren, und der gegebenenfalls festgestellte Befall ist nach dem Stand der Technik sachgerecht zu bekämpfen.

5. Lebensmittelabfälle, andere Abfälle, andere Stoffe und Zubereitungen

- 5.1** Lebensmittelabfälle und andere Abfälle dürfen nicht in Räumen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden, gesammelt werden, es sei denn, dies ist für den ordnungsgemäßen Betriebsablauf unvermeidbar. Sie müssen, soweit erforderlich, in verschließbaren Behältern gelagert werden. Die Behälter müssen in einwandfreiem Zustand gehalten werden.
- 5.2** Für die Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen und anderen Abfällen müssen geeignete Vorkehrungen getroffen werden. Abfallager müssen so beschaffen sein und geführt werden, daß sie sauber und frei von tierischen Schädlingen gehalten werden können und nachteilige Beeinflussungen von Lebensmitteln, des in den Betriebsstätten verwendeten Wassers und der betrieblichen Vorrichtungen vermieden werden.
- 5.3** Gefährliche oder ungenießbare Stoffe und Zubereitungen sind als solche auszuweisen und in absonderten, verschlossenen Behältnissen aufzubewahren.

6. Lagerung und Beförderung

- 6.1** Vorrichtungen und Behälter zur Lagerung und Beförderung von Lebensmitteln müssen sauber und instand gehalten werden.
- 6.2** Werden zum Transport für Lebensmittel bestimmte Behälter zur Beförderung anderer Waren verwendet, muß sichergestellt sein, daß es dadurch zu keiner nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel kommt. Werden in Behältern neben Lebensmitteln zusätzlich andere Waren befördert oder werden verschiedene Lebensmittel in einem Transportbehälter gleichzeitig befördert, so sind zur Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung die verschiedenen Ladungsbestandteile erforderlichenfalls streng voneinander zu trennen. Behälter, die für die Beförderung anderer Waren oder für die Beförderung verschiedener Lebensmittel verwendet werden, sind zwischen den einzelnen Ladungsvorgängen erforderlichenfalls zu reinigen und zu desinfizieren.

7. Personalhygiene

- 7.1** Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, haben ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit zu halten und müssen angemessene, saubere Kleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.
- 7.2** Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren dürfen mit Lebensmitteln nicht umgehen, sofern die Möglichkeit besteht, daß Lebensmittel direkt oder indirekt mit pathogenen Mikroorganismen verunreinigt werden.