

Landkreis Augsburg (Druckansicht)



Herstellung tierischer Lebensmittel

Um hygienisch einwandfreie und unbedenkliche Lebensmittel sicherstellen zu können, ist die Einhaltung hygienischer Grundvoraussetzungen unerlässlich. Dies gilt sowohl für die Räumlichkeiten in denen Lebensmittel gewonnen, verarbeitet oder zubereitet werden, als auch für die Herstellung der Lebensmittel und die am Herstellungsprozess beteiligten Mitarbeiter in den Lebensmittelbetrieben. Die Überwachung der Einhaltung der einschlägigen Bestimmungen und Vorschriften obliegt der [Lebensmittelüberwachung](#).

Informationen über Tätigkeiten und Kontrollen in der Fleischhygiene, sowie Betriebskontrollen im Lebensmittelbereich erhalten sie auch über das Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit und das Bayerische Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz (siehe Links).



Foto: fotolia.com, #5039882, Fotoimpressionen

Es besteht die

EU-Zulassungspflicht für Betriebe, die mit Lebensmittel tierischen Ursprungs umgehen (Fleisch-, Geflügel-, Milchbetriebe).

Auch kleinste Schlachtbetriebe benötigen eine Zulassung.

Informationen zur Registrierung und Zulassung von Lebensmittelbetrieben, erhalten Sie bei:

- der [Regierung von Schwaben](#) mit Antragsformularen
- dem [Bayerischen Staatsministerium für Umwelt- und Verbraucherschutz](#) mit Handbuch Zulassung

Ausgenommen von der Zulassungspflicht sind

Direktvermarkter von Geflügel-, Kaninchen- und Wildfleisch sowie Eier und Fischereierzeugnisse, wenn es sich um die Abgabe von kleinen Mengen, das im eigenen landwirtschaftlichen Betrieb geschlachtet worden ist, an den Verbraucher oder an örtliche Betriebe des Einzelhandels zur unmittelbaren Abgabe an Verbraucher, handelt (gemäß § 3 Tierische Lebensmittelhygieneverordnung).

Hygienerechtliche Anforderungen sind in der Tierischen Lebensmittelhygieneverordnung dargelegt (siehe auch [Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft](#) sowie die

Informationen zur Lebensmittelkette finden Sie ebenfalls unter angegebenem [Link](#).

Anforderungen an die Abgabe von Fleisch von Gehegewild

- Informationsblatt Vermarktung von Farmwild
- Merkblatt Abgrenzung freilebendes Wild - Gehegewild

Anforderungen an die Abgabe von Wildfleisch durch den Jäger

- Informationsblatt Jäger

Branchenspezifische Informationen zu den maßgeblichen rechtlichen Anforderungen hinsichtlich der Lebensmittelhygiene für **Lebensmittelverarbeiter, Lebensmittelhandel, Gaststätten und Imbisse, Mobile Imbisse und Verkaufsstände** finden sich auf der Webseite onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de Erarbeitet von der IHK gemeinsam mit dem Bayerischen Staatsministerium für Umwelt- und Verbraucherschutz.

Der Online-Service enthält Musterdokumente wie z. B. Checklisten, Personalschulungsinhalte, Eigenkontrollen, sowie die grundlegenden Gesetze und Leitlinien.