

**Sie möchten einen Betrieb gründen,  
der mit Lebensmitteln arbeitet?**

**Oder Sie betreiben bereits einen?**

Dann gibt es eine ganze Reihe an rechtlichen, technischen und hygienischen Vorschriften, die Sie zu beachten haben.

Damit Sie nicht den Überblick verlieren, informieren wir Sie gerne über unser Beratungsangebot und unsere weiteren Aufgaben.



.....

.....

.....

.....

.....



**LANDESHAUPTSTADT HANNOVER  
DER OBERBÜRGERMEISTER**

Fachbereich Öffentliche Ordnung  
Bereich Gewerbe- und Veterinärangelegenheiten

Landeshauptstadt Hannover (OE 32.21.3)  
HannoverServiceCenter am Schützenplatz  
Am Schützenplatz 1  
30169 Hannover

E-Mail: [32.21.3@hannover-stadt.de](mailto:32.21.3@hannover-stadt.de)  
Tel.: +49 511 168-31152  
Fax: +49 511 168-31234

Stand  
Juli 2020



**Wegweiser für Ihren Start  
ins Lebensmittel-Business**

**Tipps und Anregungen für  
Lebensmittelbetriebe**

LANDESHAUPTSTADT  
HANNOVER



## Was macht die amtliche Lebensmittelüberwachung?

Wir haben die Aufgabe Verbraucher\*innen vor gesundheitlichen Gefahren, Irreführung und Täuschung zu schützen.

Alle betroffenen Betriebe werden in der Regel unangemeldet und in regelmäßigen Abständen kontrolliert. Die Häufigkeit der Kontrollen wird risikobasiert festgelegt und ist dabei unter anderem abhängig von der Art des Betriebes und den Ergebnissen vorangegangener Überprüfungen.

Weiterhin werden auch Produktproben entnommen, die auf Beschaffenheit, Zusammensetzung und Kennzeichnung überprüft werden.



## Welche Betriebe werden überwacht?

Betriebe jeder Größe, die

- Lebensmittel
  - Bedarfsgegenstände
  - Tabakerzeugnisse
  - Kosmetikprodukte
- herstellen, behandeln und in den Verkehr bringen.

## Themen, zu denen wir beraten und die überwacht werden:

- Bauliche Voraussetzungen
- Personalhygiene
- Produktionshygiene
- Temperatureinhaltung
- Rückverfolgbarkeit
- Schädlingsmanagement

- Kennzeichnung
- Betriebliches Eigenkontrollkonzept (z.B. HACCP)
- Mitarbeiterschulungen

## Welche Vorteile bietet eine Beratung vor Betriebsaufnahme?

Vermeidung von Kosten und Folgekosten, die durch Zwangsmaßnahmen oder gar Betriebsschließungen bei Nichteinhaltung der gesetzlichen Vorschriften entstehen können.

Sie erhalten Informationen zu den aktuellen gesetzlichen Bestimmungen. Die Einhaltung der Vorschriften ist die Grundlage, um Ihren Kunden und Gästen Produkte in hoher Qualität anbieten zu können und somit notwendig für Ihren wirtschaftlichen Erfolg.

Gerne bieten wir Ihnen persönlich Antworten und Lösungen für Ihren Betrieb an.