Landwirtschaftskammer Niedersachsen

Rechtliche Rahmenbedingungen

Aktuelle Informationen für Direktvermarkter & Gastronomen

Maren Albers
Landwirtschaftskammer Niedersachsen

Gewerbe

in der Landwirtschaft

- Verkauf von **Urprodukten** ohne Gewerbeanmeldung
- Verkauf selbsterzeugter Urprodukte auf **Märkten** ist eine reisegewerbekartenfreie Tätigkeit
- **Geringfügigkeit** – weniger als 10% des Gesamtumsatzes des Betriebes
- **Anzeigepflicht** eines Gewerbes entsteht :
  - **Ladengeschäft** außerhalb des Betriebes
  - **Zweite** Verarbeitungsstufe
  - **Handel** mit fremden Erzeugnissen
- ´**Gewerbeanmeldung**: Gemeinde bzw. Kreis (Ordnungsamt)

Einkommenssteuer

- Verkauf eigener Erzeugnisse zählt zur Landwirtschaft
- Zweite Verarbeitungsstufe & Zukauf bis 51.500€ möglich
- Oder der Nettoumsatz (Zukauf) 1/3 des Gesamtumsatzes des Hofladens überschreitet

Kleinunternehmerregelung

- 17.500€ Umsatz dürfen im vorangegangenen Jahr und 50.000€ nicht im laufenden Kalenderjahr überschritten worden sein

- keine Pflicht zur Umsatzsteuer

- Keine Möglichkeit zum Vorsteuerabzug

Gewerbesteuer

- Betrifft gewerbliche Einzelunternehmen mit einem Gewinn über 24.500€
- Die Höhe des Hebesatzes wird von der Gemeinde festgelegt
- Kapitalgesellschaften (GmbH etc.) erhalten keinen Freibetrag
- Alle steuerlichen Fragen sollten frühzeitig mit dem Steuerberater geklärt werden!

Handwerksrecht

- Handwerkliche Tätigkeit ist den Handwerksberufen vorbehalten (Handwerksrolle)
- Ausgenommen sind unerhebliche handwerkliche Nebenbetriebe
- Wenn: die durchschnittliche Jahresarbeitszeit eines ohne Hilfskräfte in Vollzeit arbeitenden Betriebes des betreffenden Handwerkszweigs nicht überschritten wird… (ca. 1664 Stunden im Jahr)
- Bei Überschreitung: handwerklicher Nebenbetrieb mit Handwerksmeister
- Ausnahme nach §8 Handwerksordnung bei grundlegenden Kenntnissen (Beantragung)

Grundsätze Verarbeitungsräume

- Wasserdichter, gleitsicherer, fugendichter, leicht zu reinigender Fußboden
- Wände ausreichend gefliest bzw. glatter abwaschbarer Belag
- Insektenschutz
- Wasserzapfstelle, Handwaschgelegenheit, Schmutzwasserausguss, Spülanlage
- Ausreichend Kühleinrichtungen, Einbauschränke, belüftete Vorratsräume (gut erreichbar)
- Arbeitsflächen riss- und spaltenfrei, abwaschbar
- Arbeitsgeräte gut zu reinigen
- Nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln ausgeschlossen
- Räumlichkeiten durch mindestens 2 Türen von Toiletten entfernt
- Einrichtung so gestaltet, dass reine von unreinen Bereichen trennbar & kreuzungsfrei sind

Abfallbeseitigung

- Räume für Mülllagerung vorhanden (keine negative Beeinflussung der Verarbeitung / Lagerung etc.)
- Geschlossene Behälter für Speiseabfälle
- Entsorgung durch Entsorgungsfirmen bei größeren Mengen

Schilder….

- Bedarf der Genehmigung durch Bauamt und Straßenverkehrsamt

Schriftgröße	ist lesbar auf eine Entfernung von	Zahl der Worte, die ein Autofahrer lesen kann bei	
		50 km/h	70 km/h
4 cm	15 m	4-5	1-2
7 cm	30 m	8-9	2-5
15 cm	60 m	14-15	9-10
25 cm	100 m	19 – 21	14 – 15

Vermarktungsnormen

- Nur für Äpfel, Kiwis, Zitrusfrüchte, Pfirsiche, Nektarinen, Birnen, Erdbeeren, Tafelttrauben, Salate, Gemüsepaprika, Tomaten
- Ansonsten sind nur Mindestgüteeigenschaften vorgeschrieben (Reife, Erzeugerlandangabe etc.)
- Keine Angabe von Handelsklassen
- Freiwillige Klassenkennzeichnung nach UNECE Normen
- Kartoffeln dürfen die Qualitätsangaben Qualität 1 & Qualität Extra tragen (Berliner Vereinbarung)

Verpackungsverordnung

- Gilt für alle in Verkehr gebrachten Verpackungen
- Produzentenverantwortung
- Vertrag mit einem Entsorgungssystem
- Beim Bezug verpackter Ware oder von Verpackungen auf Bestätigung der Beteiligung an einem Entsorgungssystem achten – damit entfällt die Verpflichtung für den Betrieb…

Preisangabenverordnung

- Preise müssen inkl. Mwst. angegeben werden
- Bei loser Ware Preis auf 100 g bzw. 1 kg beziehen
- Fertigpackungen – Grundpreisangabe pro l oder kg
- DV mit einer Verkaufsfläche unter 100m² & vorwiegender Warenausgabe in Bedienung sind von der Grundpreisangabe befreit
- Fertigpackungen mit unterschiedlichen Nennfüllmengen (Fleisch / Käse) müssen mit Preis je kg oder l gekennzeichnet sein
- Auszeichnung via Schilder / Etiketten / Aushängen von Preisverzeichnissen

Eichgesetz

- Messgeräte, mit denen beim Verkauf gewogen / gemessen wird, müssen geeicht sein (Hofladen alle 2 Jahre)
- Meldepflicht für neue oder erneuerte Messgeräte innerhalb von 6 Wochen nach Inbetriebnahme beim Eichamt
- Nennfüllmengen gibt es nur noch für Wein, Schaumwein, Likörwein, Aromatisierter Wein, Spirituosen

Besonderer Versicherungsschutz DV

- Neben den gesetzlichen Versicherungen:
- Betriebs-Haftpflichtversicherung
- Gebäude- und Inventarversicherung
- Rechtsschutzversicherung
- Produkthaftpflicht

Neue Rechtliche Regelungen

- Meldepflicht für neue Waagen > www.eichamt.de
- Elektronische Kassen: Nach dem 01.01.2017 dürfen nur noch Kassen eingesetzt werden, die die Einzelumsätze aufzeichnen und für mindestens 10 Jahre unveränderbar abspeichern. Barkassen sind weiterhin erlaubt!
- Mindestlohn steigt ab 1. Januar 2017 von 8,50 auf 8,84 € Brutto/Std.
  (in der Land- und Forstwirtschaft sowie im Gartenbau auf 8,60 Euro)
- Eierverkauf: Keine Kühlpflicht für Eier ab dem 18. Tag, Verbraucherhinweis kann entfallen
- Onlineshop: Link zu „Online-Verbraucherschlichtung“ ist seit 09.01.2016 verpflichtend

Neues aus dem Lebensmittelrecht - Nährwertkennzeichnung

Umfang der Direktvermarktung	Verkaufsweg	Nährwert-kennzeichnung
Handwerksbetrieb oder Kleinstunternehmen mit • **weniger als 10 Beschäftigte und** • **bis 2 Mio. € Jahresumsatz**	alle Verkaufswege (Hofladen, Straßenverkaufsstand, Wochenmarkt, Lebensmitteleinzelhandel, Internet usw.)	nein
Hersteller kleiner Mengen von Erzeugnissen, wie Direktvermarkter und Handwerksbetriebe, die unmittelbar an Endverbraucher abgeben	Verkauf im Hofladen und über selbst betriebene Verkaufsstellen (Marktstände, Straßenverkaufsstände, Filialen, …)	nein
	Belieferung anderer Direktvermarkter, lokaler Einzelhandelsgeschäfte, Bäcker usw. im Umkreis von bis 50 km, unter Berücksichtigung regionaler Besonderheiten bis max. 100 km	nein
	Fernabsatz (Internet, Telefon)	ja
Bezug fertig hergestellter Lebensmittel, die im Betrieb portioniert oder anderweitig behandelt und dann vorverpackt werden	alle Verkaufswege, egal ob Hofladen, Straßenverkaufsstand, Wochenmarkt, Lebensmitteleinzelhandel, Internet oder …	ja

Meldungen, Hinweise

- ✓ Impressumpflicht auch bei Facebook und Co.
- ✓ Hinzuschätzung von Speisenumsätzen anhand der Getränkeumsätze ist zulässig
- ✓ Kombipack aus Lebensmitteln und Rezepten – 7 % Umsatzsteuer
- ✓ Produkte, die nicht auf Basis von Weiß- oder Rotwein hergestellt werden, dürfen nicht als Glühwein bezeichnet werden

Thema WLAN

Das geänderte Telemediengesetz (TMG) bringt noch keine Erleichterung

- Haftungsprivileg der großen Telekommunikationsunternehmen gilt jetzt auch für Betreiber offener WLAN-Hotspots, z.B. in Cafés
  = keine Haftung bei Rechtsverstößen der WLAN-Nutzer
- TMG bietet keinen Schutz vor Unterlassungsansprüchen, z.B. durch Abmahnbüros
  = Anwaltskosten für Unterlassungserklärungen können immer noch drohen

<u>Empfehlung:</u>

- Sicherung des Internetanschlusses durch ein Passwort, Zugang nach Registrierung und Anerkennung der Nutzungsbedingungen oder
- Nutzung eines Hotspots kommerzieller Anbieter

Mittagspause…

Dokumentation im Hygienerecht

Inhaltsverzeichnis:

1. Lebensmittelsicherheit
2. Gesetze rund um Lebensmittel
3. Qualitätssicherung
4. Eigenkontrollsystem für zuzulassende Betriebe
5. KKL / Dokumentationslisten
6. Krise – Was nun?

© 2004-2007 A. Blaha

Die 7 Grundprinzipien zur Lebensmittelsicherheit…

- Prinzip der Lebensmittelkette
- Prinzip der Unternehmerverantwortung
- Prinzip der Rückverfolgbarkeit
- Wissenschaftliche Risikobewertung
- Trennung Risikobewertung und Risikomanagement
- Vorsorgeprinzip
- Transparente Risikokommunikation

WICHTIG dabei:

- Die **Hauptverantwortung** für die Sicherheit eines Lebensmittels liegt beim Lebensmittelunternehmer.“

  (VO 852/2004 Artikel 1, 1a)

EU Ziel:

Schutz des Verbrauchers vor gesundheitlichen Gefahren

Paragraphenriesen bei gewerbsmäßigem Umgang mit Nahrungsmitteln…

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFBG)
- Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- Produkthaftungsgesetz

Gefährdung der Lebensmittelsicherheit begegnen…

- Überwachung aller Stufen
  - der Produktion
  - der Verarbeitung
  - des Vertriebs

... Im Rahmen der Qualitätssicherung…

Produkthaftungsgesetz

- Verbraucherfreundlich
- die Beweislast liegt beim Abgebenden- unabhängig vom Verschulden des Herstellers
- ausreichender Versicherungsschutz ist erforderlich
- bei eigenem Verschulden oder grober Fahrlässigkeit zahlt die Versicherung evtl. nicht

Infektionsschutzgesetz

- Schutz der Bevölkerung vor Infektionskrankheiten
- löst das Bundesseuchengesetz ab
- ein Zeugnis nach § 18 des Bundes-Seuchengesetzes gilt als Bescheinigung nach § 43 Abs.1 (**Belehrung**)

Für wen gilt das lfsG…

- Personen, die Lebensmittel (§42) herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen
- oder in Küchen arbeiten (Ausnahme: Privathaushalt)
- oder mit Bedarfsgegenständen für oben genannte Tätigkeit in Berührung kommen
- **Zuständigkeit**: Gesundheitsamt

Belehrung des Personals

- Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt
- Folgebelehrungen durch den Arbeitgeber mindestens einmal jährlich

Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote

- bei bestimmten Infektionskrankheiten
- bei infizierten Wunden und Hautkrankheiten
- bei Ausscheidung best. Krankheitserreger

Lebensmittelhygieneverordnung
Auch für mich?

Laut EU-Verordnung 852/2004
über die Lebensmittelhygiene:

- Pflicht für alle Betriebe der Lebensmittelkette
- Ausgenommen sind nur Primärproduzenten pflanzlicher und tierischer Erzeugnisse, die keine weitere Verarbeitung vornehmen…

Hygienevorschriften in der Primärproduktion…

- Kontamination durch Luft, den Boden, das Wasser, Futtermittel, Biozide, Lagerung, Behandlung und Beseitigung von Abfällen müssen verhindert werden.

- Maßnahmen zur Pflanzen- und Tiergesundheit, die sich auf die menschliche Gesundheit auswirken.

Kontakt mit Behörden aufnehmen!

Was mache ich:	Anforderungen:
Vermarktung von Primärerzeugnissen (kleine Mengen)	•Einhaltung einer guten Hygienepraxis •Mitarbeiterschulung
Verarbeitung und Vermarktung von Produkten	•Registrierungspflicht •Hygienekonzept nach HACCP •Rückverfolgbarkeit •Mitarbeiterschulung
Schlachtung und Verarbeitung im Rotfleischbereich	•EU-Zulassungspflicht •Hygienekonzept nach HACCP •Rückverfolgbarkeit •Mitarbeiterschulung

Sich selbst kontrollieren!

- Einhaltung einer guten Hygienepraxis
- bei Betrieben die **kleine** Mengen von Primärerzeugnissen vermarkten
- z.B. Verkauf von Obst und Gemüse, Honig, Eiern (<350 Legehennen), Fisch, Wild (Strecke eines Jagdtages)
- Empfehlung:

  Reinigungsplan,

  Dokumentation der Wareneingangs- und Ausgangsbelege bzw. Rechnungen,

  Dokumentation der Temperaturüberwachung

Voraussetzungen für die Umsetzung eines Eigenkontrollkonzeptes…

- Prüfung vom:
  - Lebensmittelrecht
  - Rohstoff / Verpackungsmaterial
  - Produkt
  - Prozess / Verfahren
  - Gefahren (physikalisch, chemisch, biologisch)
  - Betriebliche Gegebenheiten

Gründe

für eine umfassende Gefahrenanalyse…

- Erfüllung gesetzlicher Forderungen
- Marketingelement für mehr Kundenvertrauen
- Managementelement für mehr Sicherheit
- Element der versicherungstechnischen Schadensbewertung
- Juristisches Entscheidungselement hinsichtlich Fahrlässigkeit

Gesamt-Eigenkontrollkonzept…

- Allgemeine Anforderungen
  - Klare Gliederung
  - Jeweilige Stand muss erkennbar sein
  - Aufbewahrungspflicht (steuerlich) 5 Jahre
  - Ansonsten mind. 6 Monate nach Ende MHD

Allgemeine Informationen…

- Allgemeine Betriebsbeschreibung
- Organisation / Struktur des Betriebes
- Allgemeine Pläne und Übersichten
- Betriebsspiegel
- Identifikation und Rückverfolgbarkeit
- Notfall- und Krisenplan

Allgemeine Hygiene…

- Personalhygiene
- Trinkwasserüberwachung
- Abfall- und Abwasserbeseitigung
- Schädlingsvorbeugung und -bekämpfung
- Reinigung und Desinfektion
- Schulung

Spezielle Hygiene…

- Einhaltung produktspezifischer Anforderungen
- Gute Herstellungspraxis
  - Wareneingang
  - Warenausgang
  - Lüftungswartung
  - Kühllagerung
  - Rückstellproben
- HACCP

In sieben Schritten zur Umsetzung…

- Gefährdungen entlang der gesamten Prozesskette identifizieren
- Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte
- Messbare Grenzwerte festlegen
- Überwachungssystem festlegen (wer, wann, wie)
- Zuständigkeit Korrektur bei Überschreitung
- Regelmäßige Überprüfung des HACCP-Konzeptes
- Dokumentation über Umsetzung des HACCP-Konzeptes

Ablauf der Erstellung…

- Produktbeschreibung
- Angabe des beabsichtigten Gebrauchs
- Erstellen eines Fließdiagramms / Prozessbeschreibung
- Gefahrenanalyse – Auflisten aller möglichen Gefahren, Durchführen einer Gefahrenanalyse, Erwägung von Kontrollmaßnahmen
- Bestimmung der CCPs
- Festlegung der kritischen Grenzwerte für jeden CCP
- Entwicklung eines Monitoringsystems für jeden CCP
- Festlegen von Korrekturmaßnahmen
- Festlegung von Verfahren zur Verifikation
- Dokumentation und Aufzeichnung

Verbot:

- Lebensmittel, die nicht sicher sind, dürfen **nicht** in den Verkehr gebracht werden

- Lebensmittel sind nicht sicher, wenn sie:
  - Gesundheitsschädlich oder
  - Für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind…

Rücknahme - Rückruf…

- Der Unternehmer nimmt die Ware zurück
- Wenn:
  - Täuschung des Verbrauchers vorliegt
  - Ware Ekel hervorruft
  - Nicht genießbar ist
  - Bei Gesundheitsgefährdung ist die Behörde einzuschalten – ein Rückruf der Waren wird vorgenommen–
  - Ebenso ist die Behörde bei schweren Verbrauchertäuschungen einzuschalten

Maßnahmenkatalog bei Gesundheitsgefahr…

- Aktuelle Liste mit Namen, Ansprechpartnern
- Fehlermeldung an Verantwortlichen
- Risiko bewerten
- ggf. Information an öffentliche Stelle
- Benachrichtigung Markt / Kunde
- Lager sperren / Produktion stoppen
- Bei Bedarf Rückruf
- Fehlersuche und Abstellung des Fehlers
- Bericht erstellen

**Viel Erfolg bei der Weiterentwicklung Ihres Betriebes
und ein erfolgreiches Jahr 2017!**