



Anforderungen an das Herstellen von Lebensmitteln in privaten Räumen für gewerbliche Zwecke

Dieses Informationsblatt dient der Orientierung über die Anforderungen an das Herstellen von Lebensmitteln in privaten Räumen.

Der Lebensmittelunternehmer bleibt zu einer umfassenden Prüfung und Beurteilung unter Zugrundelegung der jeweils aktuellen Rechtsvorschriften sowie zur Beachtung der maßgeblichen Leitlinien verpflichtet, woraus sich im Einzelfall weitere Anforderungen ergeben können. Er trägt die Hauptverantwortung für die Herstellung und das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel und ist dafür verantwortlich, die Einhaltung der erforderlichen hygienischen Bedingungen sicherzustellen.

Dieses Informationsblatt dient ausschließlich zur Informationshilfe und erhebt nicht den Anspruch auf Vollständigkeit. Es beschreibt Umstände, die im Regelfall die Herstellung und das Inverkehrbringen von Lebensmitteln unter geeigneten hygienischen Bedingungen ermöglichen. Abweichungen von den Anforderungen sind im Einzelfall möglich, wenn die Sicherheit der Lebensmittel dadurch nicht gefährdet wird.

Im Allgemeinen dienen private Küchen der Produktion von Lebensmitteln für den Eigengebrauch. Das Herstellen von Lebensmitteln in privaten Räumen für gewerbliche Zwecke ist nicht grundsätzlich verboten. Wie in Lebensmittelbetrieben sind die gesetzlichen Anforderungen an die Herstellung sowie das Inverkehrbringen der Lebensmittel einzuhalten.

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so konzipiert sein, dass hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge möglich sind und Kontaminationen sowie nachteilige Beeinflussung vermieden werden. Bei der Herstellung von Lebensmitteln in privaten Räumen muss hierfür insbesondere auf eine klare Trennung zwischen der gewerblichen und der privaten Nutzung geachtet werden. Dies umfasst neben der zeitlichen Trennung u.a. auch eine Reinigung und ggf. Desinfektion des Produktionsraums inkl. aller Ausrüstungs- und Bedarfsgegenstände vor der gewerblichen Nutzung und eine getrennte Lagerung der gewerblich zu nutzenden von privaten Lebensmitteln.

Falls Lebensmittel häufig oder in größeren Mengen verarbeitet werden, sind gewerbliche Produktions- bzw. Verarbeitungsräume unumgänglich.

1. Allgemeine Ausstattung

1.1. Die Grundfläche der Küche muss eine dem Zweck entsprechende ausreichende Größe haben. Falls Lebensmittel häufig oder in größeren Mengen verarbeitet werden, sind gewerbliche Verarbeitungsräume unumgänglich.

1.2. Bodenbeläge müssen in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein.

- 1.3.** Die Wände sind bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe mit einem abriebfesten, wasserundurchlässigen, glatten Belag (z.B. Fliesen - keine Tapete) oder Anstrich auf glattem Zement oder gleichwertigem Putz auszustatten. Sie müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein.
- 1.4.** Decken und Deckenstrukturen / Dachinnenseiten müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilen vermieden werden.
- 1.5.** Flächen (Türen, Fenster, Ausrüstung, Arbeitsflächen etc.) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfreiem und nichttoxischem Material bestehen.
- 1.6.** Es ist für eine angemessene natürliche und / oder künstliche Beleuchtung zu sorgen.
- 1.7.** Es muss erforderlichenfalls eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung gewährleistet sein. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem unreinen in einen reinen Bereich sind zu vermeiden.
- 1.8.** Fenster, Türen und Lüftungsöffnungen ins Freie müssen erforderlichenfalls mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern versehen sein.
- 1.9.** Eine separate Handwaschgelegenheit muss an einem geeigneten Standort vorhanden sein. Diese muss Warm- und Kaltwasserzufuhr haben. Darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein. Die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel (bspw. zusätzliches Waschbecken) müssen von der Handwaschgelegenheit getrennt sein.
- 1.10.** Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten bzw. Ausrüstungen müssen erforderlichenfalls vorhanden sein. Diese müssen über Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität verfügen.
- 1.11.** Für kühl oder tiefgefroren zu lagernde Lebensmittel müssen ausreichende, mit einem geeigneten Thermometer ausgestattete, Kühlmöglichkeiten vorhanden sein.
- 1.12.** Für die Sammlung, Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen müssen angemessene Vorrichtungen vorhanden sein (z.B. Abfallbehälter mit schließbarem Deckel). Die Abfälle dürfen Lebensmittel weder direkt noch indirekt kontaminieren. Sie müssen so rasch wie möglich (mind. arbeitstäglich) aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt werden.
- 1.13.** Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Reinigungsgeräte sind gesondert von Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen oder diese gelagert werden, zu lagern (z.B. in verschließbaren Boxen und hängend).
- 1.14.** Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

- 1.15.** Grundsätzlich dürfen nur lebensmittelechte Bedarfsgegenstände für Lebensmittel verwendet werden. Bedarfsgegenstände, die für den Kontakt mit Lebensmitteln vorgesehen sind, müssen entweder mit der Angabe „für Lebensmittelkontakt“ oder mit einer konkreten Verwendungszweckangabe oder dem folgenden Symbol gekennzeichnet sein:



Symbol: Quelle: Anh. II der VO (EG) Nr. 1935/2004

2. Persönliche Hygiene

Beim Umgang mit Lebensmitteln ist ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit zu halten.

- 2.1.** Es ist geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung zu tragen.
- 2.2.** Auf saubere Hände ist stets zu achten. Zur Händehygiene gehört insbesondere:
- 2.2.1. Kein Armschmuck wie Fingerringe, Armbanduhr
 - 2.2.2. Kurze Fingernägel, kein Nagellack
 - 2.2.3. Händewaschen: vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang, nach jedem Toilettenbesuch (siehe auch Ziffer 1.9)

3. Schulungs- und Belehrungspflicht

Es sind folgende Belehrungen bzw. Schulungen vor Aufnahme der Tätigkeit zu absolvieren bzw. vorzuweisen:

- 3.1.** Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (alle 2 Jahre) beim Umgang mit bzw. bei Abgabe von leichtverderblichen Lebensmitteln – die Erstbelehrung muss durch das Gesundheitsamt erfolgen!
- 3.2.** Lebensmittelhygieneschulung nach VO (EG) Nr. 853/2004 (Jährlich)
- 3.2.1. Beim Umgang mit bzw. bei Abgabe von leicht verderblichen Lebensmitteln zusätzlich nach § 4 der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)

Weitere Informationen sind dem Infoblatt 12 „Schulung und Belehrung“ zu entnehmen.

4. Eigenkontrollen

Die Eigenkontrollen umfassen u.a. folgendes:

- Wareneingangskontrolle
- Reinigungs- und Desinfektionsplan
- Temperaturüberwachung
- Rückverfolgbarkeit

Hinsichtlich der Eigenkontrollen wird auf das Informationsblatt „Eigenkontrollen“ verwiesen (s. untenstehenden QR-Code).

Die Aufzeichnungen über die erfolgten Kontrollen sind schriftlich so zu dokumentieren, dass daraus deren Ergebnisse und ggf. ergriffene Maßnahmen hervorgehen. Die Dokumentationen sind über einen angemessenen Zeitraum aufzubewahren und der kontrollierenden Behörde auf Verlangen vorzuweisen.

5. Meldepflicht

Wer mit Lebensmitteln zu gewerblichen Zwecken umgeht (darunter fällt u.a. die Herstellung, Verarbeitung, Lagerung von Lebensmitteln), unterliegt grundsätzlich einer Meldepflicht bei der zuständigen Behörde (Lebensmittelüberwachung).

Um unangekündigte Kontrollen durch den für Sie zuständigen Lebensmittelkontrolleur zu ermöglichen, ist es erforderlich der für Sie zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde die Zeiten zu nennen, in denen Sie der o.g. gewerblichen Tätigkeit in Ihren privaten Räumen nachgehen.

9. Weitere wichtige Hinweise

9.1. Infoblätter u.a. zu den Themen

- a) Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen
- b) Schulung und Belehrung
- c) Eigenkontrollen

finden Sie unter diesem QR-Code:



9.2. Die vorstehenden Angaben basieren überwiegend auf der VO (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene in der zurzeit gültigen Fassung.

Alle maßgeblichen gemeinschaftlichen und nationalen Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene finden Sie unter:

[BMLEH - Lebensmittel-Hygiene - Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene](#)

9.3. Weitere Auskünfte bzw. Hilfestellungen finden Sie u.a. unter

- a) Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA Bundesverband) - [DEHOGA Bundesverband: Lebensmittelrecht & Verbraucherrecht](#), u.a. die Hygiene-Leitlinie für die Gastronomie (kostenpflichtig)
- b) Homepage v. Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL), u.a. zum Umgang mit Lebensmitteln - [BVL - Umgang mit Lebensmitteln](#)
- c) Homepage v. Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH), u.a. zur Lebensmittelhygiene – [BMLEH - Lebensmittel-Hygiene](#) und zur Lebensmittelkennzeichnung - [BMLEH - Lebensmittel-Kennzeichnung](#); [BMLEH - Lebensmittel-Kennzeichnung - Kennzeichnungsregelungen auf einen Blick](#)
- d) Leitfaden „Verantwortlichkeiten in der Lebensmittelkette“ (Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. - BLL) - [bll Leitfaden-Verantwortlichkeiten_A4_ae.indd](#)
- e) beim Lebensmittelverband Deutschland - [Lebensmittelhygiene: Lebensmittelverband Deutschland](#), u.a. verschiedene Leitlinien

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Leider ist es den Kontrollbehörden aufgrund ihrer umfangreichen, staatlich zugewiesenen Aufgaben in aller Regel nicht möglich, umfassend beratend tätig zu werden.
Eine umfassende Beratung kann von privaten Sachverständigen oder Interessenverbänden wahrgenommen werden. Diese orientiert sich dann am konkreten Einzelfall.

Abteilung für Veterinärwesen und Verbraucherschutz

Telefon: 06252 15-5977

Fax: 06252 15-5928

E-Mail: vetamt@kreis-bergstrasse.de (bitte im Betreff immer die Gemeinde mit angeben)