



Die Zubereitung, Behandlung oder Verarbeitung von Lebensmitteln in vorrangig privat genutzten Betriebsstätten gilt als lebensmittelunternehmerische Tätigkeit, soweit diese nicht nur gelegentlich, z.B. für Schulfeste und ähnliches, ausgeübt wird. Solche Lebensmittelbetriebe unterstehen in vollem Maße den hohen Anforderungen des Lebensmittelrechtes, dessen Einhaltung im Rahmen von regelmäßigen gebührenpflichtigen Betriebskontrollen und Probenahmen durch die Lebensmittelüberwachungsbehörde überprüft wird. Falls Mängel festgestellt werden sollten, können diese gebührenpflichtige Nachkontrollen nach sich ziehen.

Die Anforderungen sind jedoch meist in Privaträumen nicht umsetzbar.

**Aus diesem Grund ist eine Nutzung von Privaträumen als Lebensmittelbetrieb in der Regel nicht zulässig.**

Sollten Sie dennoch beabsichtigen, einen Lebensmittelbetrieb in vorwiegend privat genutzten Räumlichkeiten zu führen, sind insbesondere folgende Anforderungen zu erfüllen (dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit):

#### Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 178/2002:

- Verbot des Inverkehrbringens nicht sicherer Lebensmittel (Artikel 14 Abs. 1)
- Vorhalten eines Systems zur Rückverfolgbarkeit (Artikel 18 Abs. 1 bis 3)
- Rücknahme-, Rückruf- und Meldepflichten (Artikel 19 Abs. 1 bis 4)

#### Infektionsschutzgesetz

- Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt sowie Folgebelehrungen nach Aufnahme der Tätigkeit und im Weiteren alle 2 Jahre (§ 43)

#### Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004

- Registrierungspflicht bei der Lebensmittelüberwachungsbehörde (Artikel 6 Abs. 2)
- Hygieneschulung (Anhang II Kapitel XII i.V.m. Artikel 4 Lebensmittelhygiene-Verordnung)
- Errichtung eines Eigenkontrollsystems (Artikel 5), das auf HACCP-Grundsätzen beruht und mindestens folgende Aspekte berücksichtigt: Vorgaben und Beschreibung zum Produktionsablauf und Herstellungsverfahren, Wareneingangskontrollen, Temperaturkontrollen, Festlegung von Haltbarkeitsdauern, Reinigungsplan und -nachweis, Schädlingsmonitoring (s. auch Merkblatt „Betriebliche Eigenkontrollmaßnahmen für Lebensmittelunternehmer“)
- Erfüllung der allgemeinen und speziellen Hygienevorschriften (Artikel 4 Abs. 2 und 3 sowie Anhang II)
  - Gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz der Lebensmittel gegen Kontamination und nachteiliger Beeinflussung jeglicher Art
  - Geeignete Kühl- und Tiefkühlgeräte und Thermometer zur Temperaturüberprüfung
  - Auftauen von Lebensmitteln bei Kühltemperaturen und Auffangen der Taufflüssigkeit
  - Ausreichende Kühlung kühlpflichtiger Lebensmittel ohne Unterbrechung der Kühlkette und Dokumentation der Temperatureinhaltung (siehe DIN 10508)
  - Umsetzung und Dokumentation der Vorgaben der DIN 10508 und DIN 10506 bezüglich der Erhitzungstemperaturen (mindestens 72°C für 2 Minuten und der Heißhalte-temperatur von 60°C)
  - Wenn Sie beabsichtigen, Speisen in Ihrer Küche zu produzieren, diese abzukühlen und kalt abzugeben (sog. Cook and Chill-Verfahren), sind die Vorgaben der DIN 10536 zu

beachten (der Temperaturbereich von 60°C auf 3°C ist nachweislich in unter 2 Stunden zu unterschreiten)

- Falls Sie beabsichtigen, Konserven herzustellen, ist das Erreichen geeigneter F-Werte nachzuweisen
- Sauber- und Instandhaltung der Küche, einschließlich aller Flächen, Gegenstände und Armaturen mit direktem sowie indirektem Lebensmittelkontakt
- Leicht zu reinigende Arbeitsflächen, Bodenbeläge, Wandflächen und Türen im Küchenbereich
- Insektengitter, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können, an Fenstern, die geöffnet werden können
- Trinkwasserzufuhr in ausreichender Menge
- Toilettenraum darf nicht unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird; das Handwaschbecken im Toilettenbereich verfügt über Warmwasserzufuhr, Seifen-, Desinfektionsmittel und Einmaltuchspender (oder täglicher Wechsel des Handtuches)
- Eigenes Handwaschbecken mit Warmwasserzufuhr sowie Spender für Seife, Desinfektionsmittel und Einmaltücher (oder täglicher Wechsel des Handtuches) im Küchenbereich, welches **ausschließlich** zum Waschen der Hände genutzt wird
- Keine Lagerung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen für den Lebensmittelbereich geeignet und die Wirksamkeit von Desinfektionsmitteln belegt sein
- Separates Spülbecken zum Reinigen von Lebensmittel-Bedarfsgegenständen sowie separates Geschirrtuch (täglicher Wechsel) zum Trocknen der Gegenstände oder Reinigung in der Spülmaschine bei mindestens 65°C
- Separates Spülbecken zum Waschen von Lebensmitteln (bspw. von Gemüse und Obst)
- Reinigungslappen und Schwämme sollten aus hygienischen Gründen täglich gewechselt werden
- Geeignete Abfallbehälter mit Deckel, die handberührungsfrei zu bedienen sein sollten
- Hohes Maß an persönlicher Hygiene: regelmäßiges Händewaschen, Tragen von sauberer Arbeitskleidung, Ablegen von Schmuck, keine künstlichen Fingernägel/ Gelnägel, Kurzhalten der Fingernägel
- Kontaminationsfreie Lagerung von Verpackungsmaterialien
- Haustiere sind aus dem Küchenbereich fernzuhalten
- Die gewerbliche Lebensmittelproduktion ist zeitlich von privater Speisenzubereitung zu trennen
- Betriebsfremde Gegenstände und Personen sind während der Betriebszeiten aus dem Küchenbereich fernzuhalten; dies betrifft ggf. auch Familienmitglieder
- im Küchenbereich und in angrenzenden nicht durch Türen abgetrennten Räumlichkeiten darf nicht geraucht werden
- Falls im Kühlschrank auch private Lebensmittel aufbewahrt werden, ist für eine Trennung von privaten und gewerblich genutzten Lebensmitteln zu sorgen und eine eindeutige Kennzeichnung vorzunehmen.

#### Verordnung (EU) 1169/2011

- Einhaltung und Überprüfung der Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdaten (Artikel 24) (Hinweis: Die Verwendung und das Vorrätighalten in der Betriebsstätte von Lebensmitteln mit abgelaufenem Verbrauchsdatum stellt einen Straftatbestand dar!)
- Korrekte und vollständige Angaben zur Lebensmittelinformation (Artikel 9 und 44); insbesondere Beachtung der Vorgaben zur Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen; Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdaten müssen anhand nachvollziehbarer Kriterien festgelegt werden

Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung - Tier-LMHV

- Beachtung der Vorschriften zu roheihaltigen Lebensmitteln (§ 20a)
- Keine Abgabe von Rohmilch (§ 17)

Zoonoseverordnung

- Mitteilungs- und Aufbewahrungspflichten (§ 3)

**Aufgrund der Komplexität des Lebensmittelrechtes wird angeraten, sich von einer Fachfirma beraten zu lassen.**

Des Weiteren sind die gewerberechtlichen Vorgaben der Gewerbe- und Handwerksordnung (bspw. Anzeige- und ggf. Meisterpflicht) zu beachten.

Zudem ist für die Nutzung einer gemieteten Wohnung als Lebensmittelbetrieb zumeist die Einwilligung des Vermieters sowie häufig aufgrund der Nutzungsänderung eine **Baugenehmigung** nötig. Setzen Sie sich diesbezüglich mit dem Bauordnungsamt in Verbindung.

**Im Schadensfall können sich zivilrechtliche (Schadenersatz-) Ansprüche ergeben, Sie tragen hierfür das volle Haftungsrisiko**

**Bei Nichteinhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorgaben können weiterhin ordnungsbehördliche, ordnungswidrigkeiten- und strafrechtliche Konsequenzen folgen. Abhängig vom jeweiligen Einzelfall drohen Geldbußen von bis zu 100.000 Euro bzw. Freiheitsstrafen von bis zu 5 Jahren.**

**Bitte überprüfen Sie daher, bevor Sie eine Betriebsstätte in Privaträumen betreiben, ob Sie alle vorgenannten Anforderungen erfüllen können.**

Mit freundlichen Grüßen

Ihre Lebensmittelüberwachung