

## **Anforderungen für das Herstellen von Lebensmitteln in vorrangig als privaten Wohngebäuden genutzten Betriebsstätten zum Zwecke des gewerblichen Inverkehrbringens**

1. Vor Aufnahme der Tätigkeit als Lebensmittelunternehmer hat gem. Art. 6 der VO (EG) Nr. 852/2004 bei der zuständigen Behörde zwecks Eintragung/Registrierung eine Meldung zu erfolgen.
2. Es dürfen nur Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden, deren Herstellung in von der Lebensmittelüberwachung kontrollierten Betriebsräumen erfolgt. Diesbezüglich sind der örtlich zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachung Betriebszeiten zu benennen, zu denen eine unangekündigte Betriebskontrolle jederzeit möglich ist. Zu den benannten Betriebszeiten ist jede private Nutzung der Betriebsräume ausgeschlossen.
3. Die Personen, die mit leicht verderblichen, unverpackten Lebensmitteln umgehen, müssen die Anforderungen, die in dem Merkblatt "**Personalhygieneschulungen im Lebensmittelbereich**" genannt sind, erfüllen.
4. Betriebsfremde Personen, die ggf. im selben Haushalt leben, dürfen während der Betriebszeiten keinen Zugang zu den Betriebsräumen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder gelagert werden, haben.
5. Haustiere, welche ggf. im selben Haushalt leben, dürfen zu keiner Zeit Zugang zu den Betriebsräumen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder gelagert werden, haben.
6. Es ist eine strikte Trennung sämtlicher Lebensmittel sowie Zutaten, Ausrüstungsgegenstände und Arbeitsgeräte von privater und gewerblicher Nutzung einzurichten.
  - a. separate Lagermöglichkeiten (z.B. Regale, separater Kühlschrank...)
  - b. separate Arbeitsgeräte (Messer, Schneidebretter, Töpfe, Löffel etc.)
  - c. separate Reinigungsgerätschaften

zur ausschließlich gewerblichen Nutzung müssen vorhanden sein.
7. Betriebsfremde (private) Gegenstände sind nicht in Betriebsräumen zu lagern.
8. Soweit Fenster in den Betriebsräumen nach außen öffnen können, müssen diese mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können.
9. Die Flächen in den Betriebsräumen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.
10. Zum Reinigen von Arbeitsgeräten und zum Abwaschen von Lebensmitteln muss in den Betriebsräumen mindestens eine Doppelspüle sowie eine Geschirrspülmaschine (gemäß den Anforderungen der DIN SPEC 10534:2019-02) zur Verfügung stehen. Eine private Nutzung während der Betriebszeiten ist auszuschließen.
11. Das Säubern von Lebensmitteln muss unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ablaufen.
12. Reinigungsmittel und –gerätschaften sind getrennt von Lebensmitteln aufzubewahren.
13. In den Betriebsräumen, in denen Lebensmittel hergestellt und behandelt werden, ist ein separates Handwaschbecken mit geeigneter Hygieneausstattung erforderlich.

14. Dem Betriebspersonal muss eine Umkleiemöglichkeit zur Verfügung stehen.
15. Die Betriebsräume dürfen zu den Betriebszeiten nur vom Betriebspersonal mit sauberer Hygienekleidung betreten werden.
16. Beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen der Lebensmittel ist geeignete und saubere Arbeitskleidung zu tragen. Auf persönliche Sauberkeit ist zu achten.
17. Das Rauchen ist während des Herstellens, Behandeln und Inverkehrbringens von unverpackten Lebensmitteln untersagt.
18. Anfallender Abfall ist hygienisch zu lagern und schnellstmöglich aus den Betriebsräumen zu entfernen. Je nach Art des anfallenden Abfalls sind die Bestimmungen, welche in den Merkblättern „**Lebensmittelabfälle tierischer Herkunft**“ und „**Verwertung biologisch abbaubarer Küchen- und Speiseabfälle**“ genannt sind, zu erfüllen.
19. Das für das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen der Lebensmittel verwendete Wasser muss Trinkwasserqualität aufweisen.
20. Lebensmittel dürfen nur innerhalb der dafür bestimmten Betriebsräume, nicht direkt auf dem Fußboden und nur in für Lebensmittel zugelassenen Behältnissen („Für Lebensmittelkontakt“ /  Quelle: VO (EG) Nr. 1935/2004) gelagert werden.
21. Für Lebensmittel, deren Aufbewahrung an die Einhaltung bestimmter Temperaturen gebunden ist, müssen geeignete Thermometer für das Messen der Lagertemperatur vorhanden sein. Die Temperaturen sind zu dokumentieren.
22. Es sind Reinigungspläne zu erstellen und entsprechende Dokumentationen zu führen und auf Verlangen der zuständigen Behörde vorzulegen.
23. Der Transport eingekaufter Zutaten muss unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ablaufen. Vor allem darf die Kühlkette kühlpflichtiger Lebensmittel nicht unterbrochen werden. Eine Wareneingangskontrolle inkl. Temperaturmessung und sensorischer Prüfung mit Dokumentation ist durchzuführen.
24. Die Rückverfolgbarkeit der angebotenen und verwendeten Lebensmittel ist zu gewährleisten (z.B. durch Lieferscheine, Rechnungen o.ä.) und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen.
25. Soweit kennzeichnungspflichtige Allergene und/oder Zusatzstoffe in den Lebensmitteln enthalten sind, sind diese gesetzeskonform kenntlich zu machen; die Informationen müssen dem Kunden bereits vor der Bestellung online zur Verfügung gestellt werden.

**Dieses Merkblatt stellt ausschließlich eine Informationshilfe dar und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es entbindet nicht von der Verpflichtung, sich selbst über den aktuellen Stand gesetzlicher Hygienevorschriften zu informieren und diese anzuwenden. Grundsätzlich liegt die Primärverantwortung für die Sicherheit der von ihm in Verkehr gebrachten Lebensmittel bei der/dem Lebensmittelunternehmer\*in.**

**Lebensmittelrechtliche Gesetzesgrundlagen in der jeweils geltenden Fassung (Auswahl):**

Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch vom 1.09.2005 (LFGB)

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Infektionsschutzgesetz vom 20.07.2000 (IfSG)

Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts

VO (EU) Nr. 1169/2011 („Lebensmittelinformationsverordnung“ (LMIV), LMIDV)

Stand 02.03.2021

VO (EG) Nr. 1333/2008, Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuIV)

etc.

---

**Weitere Auskünfte erteilt:**

Bezirksamt Spandau von Berlin

-Ordnungsamt-

Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

☎ 030 90279-2557

**Anschrift:** Carl-Schurz-Str. 2/6, 13578 Berlin

**E-Mail:** [vetleb@ba-spandau.berlin.de](mailto:vetleb@ba-spandau.berlin.de)