



## Merkblatt

# Lebensmittelherstellung in Privaträumen

Veterinärwesen

Sachgebiet 52-2  
Fleischhygiene und  
Lebensmittelüberwachung

Dienstgebäude  
Alois-Schieß-Platz 6  
85435 Erding

Tel. 08122 58-1470  
Fax 08122 58-1471  
lebensmittel  
@lra-ed.de

Private Küchen dienen der Produktion von Lebensmitteln für den Eigengebrauch. Das Herstellen von Lebensmitteln für die Abgabe an Konsumenten in privaten Räumen ist nicht grundsätzlich verboten. Allerdings gelten bei der gewerblichen Produktion dieselben gesetzlichen Anforderungen an die Hygiene und die betrieblichen Verhältnisse wie in Lebensmittelbetrieben. Der Gesundheitsschutz, der hygienische Umgang, die Produktinformation sowie der Schutz der Verbraucher vor Täuschung müssen gewährleistet sein.

### (1) Meldepflicht und Lebensmittelkontrolle

Wer mit Lebensmitteln umgeht (herstellt, verarbeitet, behandelt, lagert, transportiert, abgibt, einführt oder ausführt) muss sich grundsätzlich bei der zuständigen Behörde registrieren. Betriebe, welche oben genannte Tätigkeiten ausführen, bitten wir, das Formular für die Registrierung vollständig auszufüllen und unterschrieben an unsere Dienststelle zu senden. Die Lebensmittelkontrolle führt in Lebensmittelbetrieben unangemeldete Kontrollen durch. Das Betreten von Wohnräumen ist im Einvernehmen mit dem Wohnungsinhaber zu gewährleisten.

### (2) Anforderungen an Räume und Einrichtungen

Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, verarbeitet oder behandelt werden, müssen stets in Stand gehalten werden. Sie müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen während und zwischen den Arbeitsgängen vermieden werden. Dazu gehören unter anderem glatte, gut zu reinigende Oberflächen, hygienische Arbeitsflächen, **separate Handwaschgelegenheit mit Kalt- und Warmwasser**, Seife und Einweghandtücher, geeignete Spülvorrichtungen und genügende Kühlmöglichkeiten. **Falls Lebensmittel häufig oder in größeren Mengen verarbeitet werden, sind gewerbliche Verarbeitungsräume unumgänglich.** Werden leicht verderbliche Lebensmittel gelagert und/oder hergestellt, so sind diese in einem Kühlgerät mit genügender Kühlkapazität zu lagern. Werden leicht verderbliche Lebensmittel transportiert, müssen die Transportfahrzeuge über die entsprechenden Kühlhaltevorrichtungen verfügen. Ebenso müssen bei Abgabestellen (z.B. Markt, Volksfesten, etc.) bei Bedarf ausreichende Kühleinrichtungen vorhanden sein.

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=celex%3A02004R0852-20090420>



### **(3) Eigenkontrollen und Dokumentationspflichten**

Jeder Betrieb muss dafür sorgen, dass die gesetzlichen Anforderungen eingehalten werden. Er ist zur Eigenkontrolle verpflichtet. Die Lebensmittelunternehmer haben ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten.

Hierunter fallen z. B.:

- Reinigungs- und Desinfektionsplan
- Schädlingsmonitoring
- Temperaturüberwachung
- Rückverfolgbarkeit
- Wareneingangskontrollen

**Die Rückverfolgbarkeit muss gewährleistet sein.**

### **(4) Hygiene**

Lebensmittel dürfen nicht durch Mikroorganismen, Fremdstoffe oder andere Einflüsse negativ verändert werden. Für die Einhaltung der guten Herstellungspraxis sind Fachkenntnisse nötig. Grundlage für den hygienischen Umgang bilden eine sinnvolle Trennung von reinen und unreinen Tätigkeiten und Produkten, eine fachgerechte Lagerung und Verarbeitung der Lebensmittel sowie ein sachgemäßer Umgang mit Gebrauchsgegenständen. Weitere Voraussetzungen sind eine gründliche Reinigung und ggf. Desinfektion der Räumlichkeiten, Maschinen und Geräte sowie die persönliche Hygiene.

Tiere gehören nicht in Produktions-, Lager- und Verkaufsräume.

### **(5) Trennung Gewerbliches und Privates**

Bei der Produktion in privaten Räumlichkeiten muss besonders beachtet werden, dass eine klare zeitliche Trennung zwischen der privaten und geschäftlichen Nutzung besteht. Vor jeder Produktion muss der Produktionsraum gereinigt und ggf. desinfiziert werden. Zudem sind Lebensmittel getrennt zu lagern und zu beschriften, sodass eine versehentliche Verwechslung oder Verunreinigung durch Familienmitglieder oder sonstige Raumbenutzer ausgeschlossen werden kann (z.B. separate Kühlschränke und Lagerräume, definierte Lagerschubladen oder Boxen).

### **(6) Kennzeichnung und Informationspflicht**

Vorverpackte Lebensmittel müssen entsprechend der Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel gekennzeichnet sein.

Des Weiteren ist eine Allergen Kennzeichnung verpflichtend. Diese muss auf Fertigpackungen schriftlich aufgebracht werden. Bei losen/offenen Lebensmitteln kann diese auch mündlich erfolgen – Allerdings muss eine schriftliche Aufzeichnung darüber vorhanden sein.

Auf die Nährwertkennzeichnung kann verzichtet werden bei offen angebotenen Lebensmitteln sowie bei handwerklich hergestellten Lebensmitteln, die direkt an Konsumenten oder an lokale Lebensmittelbetriebe zur unmittelbaren Abgabe an Konsumenten abgegeben werden.



Wer Lebensmittel herstellen und/oder in Verkehr bringen möchte, muss eine Reihe von Vorschriften einhalten.

Nachfolgende Aufzählung beinhaltet nur die wichtigsten:

- [Das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch \(LFGB\)](#)
- [Die EU-Verordnung Nr. 178/2002 \(EU-Basis-Verordnung\)](#)
- [Das Europäische Hygienerecht mit der Verordnung zur allgemeinen Lebensmittelhygiene \(Verordnung \(EG\) Nr. 852/2004\) und der Verordnung mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs \(Verordnung \(EG\) Nr. 853/2004\)](#)
- [Die nationale Lebensmittelhygiene-Verordnung \(LMHV\)](#)
- [Das Infektionsschutzgesetz \(IfSG\)](#)
- [Die Lebensmittelinformations-Verordnung \(LMIV\)](#)
- [Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung – Tier-LMHV](#)

**Bitte beachten Sie, dass neben den allgemeinen Vorgaben, weiterführende Verordnungen mit produktspezifischen Kennzeichnungsvorschriften bestehen.**

#### **(7) Meldepflichten, Schulungs- und Belehrungspflichten**

Aus den oben genannten Vorschriften ergeben sich eine Reihe von Melde- und Registrierungspflichten sowie Schulungs- und Belehrungspflichten, die hier nochmals zusammengefasst werden.

- Grundsätzlich ist bei der Existenzgründung wie in anderen Bereichen auch, sowohl für Hersteller von Lebensmitteln als auch für Händler oder vergleichbare Betriebsstrukturen, der Betrieb des Gewerbes anzuzeigen (§ 14 Gewerbeordnung (GewO)).
- Nach dem Europäischen Hygienerecht gibt es seit 2004 eine Registrierungspflicht. D. h., Sie müssen das Gewerbe auch bei der zuständigen Kreisverwaltungsbehörde (bei der Lebensmittelüberwachung) melden, siehe Punkt 1

Verarbeiten Sie oder stellen Sie Lebensmittel tierischen Ursprungs her, so brauchen Sie unter bestimmten Voraussetzungen eine Zulassung. Die Zulassung erfolgt über die zuständige Veterinärbehörde.

- Personen, die leicht verderbliche Lebensmittel gewerbsmäßig herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, dürfen diese Tätigkeit nur ausüben, wenn Sie vor Aufnahme der Tätigkeit an einer Belehrung zum Infektionsschutzgesetz (IfSG) teilgenommen haben. Die Belehrung ist beim örtlichen Gesundheitsamt oder einem niedergelassenen Arzt, der für diese Belehrung berechtigt ist, zu absolvieren. Die Bescheinigung über die Belehrung darf bei Aufnahme der Tätigkeit nicht älter als drei Monate sein. Von dieser erstmaligen Belehrungspflicht ist befreit, wer bereits im Besitz eines Gesundheitszeugnisses nach dem Bundesseuchengesetz ist, das am 31.12.2000 noch gültig war.
- Seit August 2007 gilt die bundesweit geltende Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV). Nach § 4 Abs. 1 der LMHV dürfen leicht verderbliche Lebensmittel nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, die auf Grund einer Schulung über die entsprechende Fachkenntnis



**LANDRATSAMT**  
**ERDING**

**Veterinärwesen**

**Sachgebiet 52-2**  
**Fleischhygiene und Lebensmittelüberwachung**

verfügen. Die erforderliche Fachkenntnis umfasst die gesamte Lebensmittelhygiene, begonnen von der Basis-Hygiene (Produkthygiene, Produktionshygiene, Personalhygiene, etc.) bis zum evtl. benötigten HACCP-Konzept. Die Fachkenntnis muss der zuständigen Behörde auf Verlangen nachgewiesen werden. Personen, die eine wissenschaftliche Ausbildung oder eine Berufsausbildung abgeschlossen haben, in der Kenntnisse und Fertigkeiten auf dem Gebiet des Verkehrs mit Lebensmitteln einschließlich der Lebensmittelhygiene vermittelt werden, sind von dieser Schulungspflicht befreit.

Seite 4 von 4

**Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und Rechtssicherheit, es fasst die wichtigsten Regelungen kurz zusammen und gilt vorbehaltlich gesetzlicher Änderungen seit dem letzten Bearbeitungsstand.**

**Andere Rechtsbereiche werden nicht berührt.**