



## Merkblatt

### Lebensmittelhygienische Anforderungen an Lebensmittelunternehmen in vorrangig privat genutzten Betriebsstätten

Die Zubereitung, Behandlung oder Verarbeitung von Lebensmitteln in Privaträumen gilt als lebensmittelunternehmerische Tätigkeit, soweit diese den privaten, häuslichen Bereich überschreitet und einen gewissen Organisationsgrad und eine gewisse Kontinuität aufweist. Lebensmittelunternehmer unterliegen der Überwachung der örtlich zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde (Kreisverwaltungsbehörde). Diese entscheidet auch, ob im Einzelfall eine lebensmittelunternehmerische Tätigkeit vorliegt.

Lebensmittelunternehmer treffen insbesondere folgende Pflichten:

- Registrierungspflicht bei zuständiger Lebensmittelüberwachungsbehörde
- Verbot des Inverkehrbringens nicht sicherer Lebensmittel
- Vorhalten eines Systems zur Rückverfolgbarkeit
- Rücknahme-, Rückruf- und Meldepflichten
- Erfüllung der einschlägigen Hygienevorschriften (s. u.)

Betriebsstätten in Privaträumen müssen insbesondere folgende hygienerechtliche Anforderungen erfüllen:

#### Anforderungen an die Küche

- Küche sauber und instand halten, (Haus-)Tiere und Schädlinge fernhalten
- Flächen, Gegenstände, Armaturen mit direktem/indirektem Lebensmittelkontakt sauber, in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen, ggf. zu desinfizieren
- In ausreichender Nähe Handwaschbecken, Seifenspender und Einmalhandtücher oder täglich saubere Handtücher
- Zwei Spülbecken (Spülen von Geschirr/Säubern von Lebensmitteln) bzw. ein Spülbecken mit Zwischenreinigung
- Reinigungsutensilien nach Gebrauch sauber/trocken lagern, regelmäßig erneuern
- Trinkwasserzufuhr in ausreichender Menge; Reinigung von Lebensmitteln mit Trinkwasser
- Geeignete Abfallbehälter mit Abdeckung; häufiges, ggf. tägliches Leeren und Reinigen verhindert Schädlingsbefall
- Geeignete Kühl-, Tiefkühlgeräte (max. +7°C, bei leicht verderblichen Lebensmitteln +4°C bzw. -18°C) für Lebensmittel; Thermometer zur Temperaturkontrolle

## Umgang mit Lebensmitteln, persönliche Hygiene und weitere Anforderungen

- Hygienisch einwandfreie Zubereitung (auch Säuberung von Lebensmitteln)
- Besondere Sorgfalt bei Arbeiten mit risikobehafteten Lebensmitteln (rohes Geflügel, rohe Eier u. a.)
- Roheihaltige Speisen, Roh-/Vorzugsmilch dürfen nicht angeboten werden!
- Saubere Kleidung; Schmuck ablegen
- Händereinigung/-desinfektion u. a. vor der Arbeit mit Lebensmitteln, nach Toiletten-gang
- Toilette/-raum sauber, in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen, ggf. zu desinfizieren; Handwaschbecken, Seifenspender, Einmalhandtücher oder täglich saubere Handtücher
- Lagerung gesundheitsgefährdender bzw. ungenießbarer Substanzen in separat gelagerten, verschlossenen, gekennzeichneten (Original-)Behältern
- Einhaltung Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatum der Lebensmittel
- Ausreichende Kühlung kühlpflichtiger und leicht verderblicher Lebensmittel
- Rasche Abkühlung von Speisen im Kühlschrank (auf unter +10 °C in 2 Stunden), geringe Schichtdicke bzw. kleine Portionen
- Gefrorene Lebensmittel im Kühlschrank auftauen; Taupflüssigkeit hygienisch auffangen / entfernen
- Aufgetaute Lebensmittel zügig und hygienisch verarbeiten, nicht wieder einfrieren
- Warme Speisen vor dem Verzehr durchgaren (z. B. + 80 °C Kerntemperatur für 10 Minuten)
- Teilnahme an einer Lebensmittelhygieneschulung nach § 4 LMHV bei der IHK sowie einer Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz beim Gesundheitsamt

Aus der Nichteinhaltung der Pflichten können sich neben zivilrechtlichen auch ordnungswidrigkeiten- und strafrechtliche Konsequenzen ergeben.

Hinweis: Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht der Lebensmittelunternehmer werden vorausgesetzt.

**Für Fragen stehen die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde sowie das Gesundheitsamt zur Verfügung.** Für eine Beurteilung, ob die lebensmittelunternehmerisch genutzten Räumlichkeiten die hygienerechtlichen Kriterien erfüllen, wird eine mit der Lebensmittelüberwachungsbehörde vereinbarte Begehung empfohlen. Diese führt außerdem routinemäßig und ggf. anlassbezogen amtliche Probenahmen an den Vertriebsstellen durch. Kann die Einhaltung der Anforderungen nicht gewährleistet werden, so ist der Betrieb eines Lebensmittelunternehmens ausgeschlossen.