



## Informationen

über die Einschränkungen bei Lebensmittelbetrieben in Privaträumen

Nach der uns vorliegenden Gewerbebeanmeldung planen Sie ein gewerbliches Herstellen, Verarbeiten oder Inverkehrbringen von Lebensmitteln. In Ihrer Gewerbebeanmeldung geben Sie die gleiche Anschrift für Ihre Wohnung und Ihren Betriebsort an, was vermuten lässt, dass Sie den Betrieb eines Lebensmittelbetriebs in Privaträumen in Erwägung ziehen.

Für Sie als Lebensmittelnehmer\*in treffen insbesondere folgende Pflichten:

- Registrierungspflicht bei zuständiger Lebensmittelüberwachungsbehörde (auch Änderungen)
- Verbot des Inverkehrbringens nicht sicherer Lebensmittel
- Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel sicherstellen
- Rücknahme-, Rückruf- und Meldepflichten
- Erfüllung der einschlägigen Hygienevorschriften (siehe unten)

### Hygiene-Anforderungen

An Ihren Lebensmittelbetrieb werden hohe Anforderungen an die Lebensmittelhygiene und die Vermeidung von Kontaminationen gestellt (Gute Hygienepraxis).

In der Regel erreicht ein Lebensmittelbetrieb in Privaträumen nicht den nötigen Hygienestandard, um die Anforderungen des Lebensmittelrechts einzuhalten. So kann zum Beispiel die erforderliche Trennung der privaten Nutzung zu der gewerblichen Nutzung (getrennte Küchen, getrennte Lagerung) nicht sichergestellt werden, um die Gefahr der Kontamination von Lebensmitteln ausreichend zu reduzieren.

Aus diesem Grund ist eine Nutzung von Privaträumen als Lebensmittelbetrieb (Herstellen, Verarbeiten oder Inverkehrbringen von Lebensmitteln) in der Regel aus hygienischen Gründen nicht zulässig.

Auf die allgemeinen Hygiene-Anforderungen der Verordnung (EG) 852/2004 wird verwiesen.

Diese umfassen unter anderem folgende Anforderungen:

<b>Anforderungen an die Küche</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- Küche sauber und instand halten, (Haus-)Tiere und Schädlinge fernhalten</li><li>- Flächen, Gegenstände, Armaturen mit direktem/indirektem Lebensmittelkontakt sauber, in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen, gegebenenfalls zu desinfizieren</li><li>- In ausreichender Nähe Handwaschbecken, Seifenspender und Einmalhandtücher oder täglich saubere Handtücher</li><li>- Zwei Spülbecken (Spülen von Geschirr; Säubern von Lebensmitteln) bzw. ein Spülbecken mit Zwischenreinigung</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Reinigungsutensilien nach Gebrauch sauber/trocken lagern, regelmäßig erneuern</li><li>- Trinkwasserzufuhr in ausreichender Menge; Reinigung von Lebensmitteln mit Trinkwasser</li><li>- Geeignete Abfallbehälter mit Abdeckung; häufiges, gegebenenfalls tägliches Leeren und Reinigen verhindert Schädlingsbefall</li><li>- Geeignete Kühl-, Tiefkühlgeräte (max. +7°C, bei leicht verderblichen Lebensmitteln +4°C bzw. -18°C) für Lebensmittel; Thermometer zur Temperaturkontrolle</li></ul>

### Umgang mit Lebensmitteln, persönliche Hygiene und weitere Anforderungen

<ul style="list-style-type: none"><li>- Hygienisch einwandfreie Zubereitung (auch Säuberung von Lebensmitteln)</li><li>- Besondere Sorgfalt bei Arbeiten mit risikobehafteten Lebensmitteln (rohes Geflügel, rohe Eier und andere)</li><li>- Roheihaltige Speisen, Roh-/Vorzugsmilch dürfen nicht angeboten werden!</li><li>- Saubere Kleidung; Schmuck ablegen</li><li>- Händereinigung oder -desinfektion unter anderem vor der Arbeit mit Lebensmitteln, nach Toilettengang</li><li>- Toilette oder Toilettenraum sauber, in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen, gegebenenfalls zu desinfizieren; Handwaschbecken, Seifenspender, Einmalhandtücher</li><li>- Lagerung gesundheitsgefährdender bzw. ungenießbarer Substanzen in separat gelagerten, verschlossenen, gekennzeichneten (Original-)Behältern</li><li>- Einhaltung Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatum der Lebensmittel</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Ausreichende Kühlung kühlpflichtiger und leicht verderblicher Lebensmittel</li><li>- Rasche Abkühlung von Speisen im Kühlschrank (auf unter +10 °C in 2 Stunden), geringe Schichtdicke bzw. kleine Portionen</li><li>- Gefrorene Lebensmittel im Kühlschrank auftauen; Tauflüssigkeit hygienisch auffangen oder entfernen</li><li>- Aufgetaute Lebensmittel zügig und hygienisch verarbeiten, nicht wieder einfrieren</li><li>- Warme Speisen vor dem Verzehr durchgaren (zum Beispiel + 80 °C Kerntemperatur für 10 Minuten)</li><li>- Teilnahme an einer Lebensmittelhygieneschulung nach § 4 LMHV bei der IHK sowie einer Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz beim Gesundheitsamt</li></ul>
--	---

Wenn Sie gegen Ihre Pflichten verstoßen, können neben zivilrechtlichen Konsequenzen auch Bußgeld- oder Strafverfahren folgen.

### Weitere Anforderungen

Für die Nutzung einer Wohnung als Lebensmittelbetrieb benötigen Sie häufig eine **Baugenehmigung**, da eine Nutzungsänderung vorliegt. Gegebenenfalls ist bereits aus baurechtlichen Gründen eine gewerbliche Nutzung nicht zulässig. Bitte wenden Sie sich an das zuständige Referat für Stadtplanung und Bauordnung, Lokalbaukommission um abzuklären, ob eine genehmigungspflichtige Nutzungsänderung vorliegt (<https://stadt.muenchen.de/infos/zentrale-aufgaben-lokalbaukommission.html>).

Wir weisen Sie auch darauf hin, dass etwaige privatrechtliche Aspekte zu beachten sind, da in einem Mietverhältnis zu Wohnzwecken der Betrieb eines Gewerbes oftmals nicht enthalten ist. Wir empfehlen Ihnen daher, dies vorab abzuklären.

Falls Sie oben genannten Anforderungen erfüllen, sind der zuständigen Bezirksinspektion die entsprechenden Nachweise vorzulegen (zum Beispiel Baugenehmigung, Unterlagen zum Eigenkontrollsystem, bei leichtverderblichen Lebensmitteln auch Gutachten über die Verkehrsfähigkeit der Lebensmittel, Ergebnisse von Abklatschproben, gegebenenfalls auch Überwachungsvertrag mit privaten Sachverständigen etc.).

Sollten Sie hierzu Fragen haben, steht Ihnen die Lebensmittelüberwachung der für Ihren Betrieb zuständigen Bezirksinspektion (BI) gerne zur Verfügung.

BI Mitte	☎ 233-32401	BI Süd	☎ 233-39899
BI Nord	☎ 233-38611	BI West	☎ 233-46570
BI Ost	☎ 233-63508		