Landeshauptstadt
München
Kreisverwaltungsreferat
KVR-III/10
Lebensmittelüberwachung
lebensmittel.kvr@muenchen.de

Informationen
über die Einschränkung von Lebensmittelbetrieben in Privaträumen

Stand: 05/2024

Wenn Sie ein gewerbliches Herstellen, Verarbeiten oder Inverkehrbringen von Lebensmitteln planen und dafür die Nutzung von Privaträumen in Erwägung ziehen, gelten für Sie als Lebensmittelunternehmer*in insbesondere folgende Pflichten:

- Registrierungspflicht bei der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde (auch bei Änderungen)
- Verbot des Inverkehrbringens von nicht sicheren Lebensmitteln
- Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel
- Rücknahme-, Rückruf- und Meldepflichten
- Erfüllung der einschlägigen Hygienevorschriften

Anforderungen an die Hygiene

Es werden hohe Anforderungen an die Lebensmittelhygiene in Ihrem Lebensmittelbetrieb gestellt sowie an die Maßnahmen zur Vermeidung von Kontaminationen (gute Hygienepraxis).

In der Regel erreicht ein Lebensmittelbetrieb in Privaträumen nicht den nötigen Hygienestandard, um den Anforderungen des Lebensmittelrechts gerecht zu werden. So kann zum Beispiel die erforderliche Trennung der privaten Nutzung zur gewerblichen Nutzung (getrennte Küchen, getrennte Lagerung) nicht sichergestellt werden, so dass die Gefahr der Kontamination von Lebensmitteln ausreichend reduziert werden kann.
Aus diesem Grund ist eine Nutzung von Privaträumen als Lebensmittelbetrieb (Herstellen, Verarbeiten oder Inverkehrbringen von Lebensmitteln) in der Regel aus hygienischen Gründen nicht zulässig.

In diesem Zusammenhang wird auf die allgemeinen Hygieneanforderungen der Verordnung (EG) 852/2004 verwiesen. Diese umfassen unter anderem folgende Anforderungen:

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, gegebenenfalls zu desinfizieren - In ausreichender Nähe Handwaschbecken, Seifenspender und Einmalhandtücher oder täglich saubere Handtücher - Zwei Spülbecken (Spülen von Geschirr, Säubern von Lebensmitteln) beziehungsweise 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, gegebenenfalls tägliches Leeren und Reinigen verhindert Schädlingsbefall - Geeignete Kühl-, Tiefkühlgeräte für Lebensmittel (maximal + 7°C, bei leicht verderblichen Lebensmitteln + 4°C beziehungsweise -18°C); 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 und andere) - Rohhaltige Speisen, Roh- oder Vorzugsmilch dürfen nicht angeboten werden! - Saubere Kleidung - Schmuck ablegen - Händereinigung oder -desinfektion (zum Beispiel während der Arbeit mit Lebensmitteln oder nach dem Toilettengang) - Toilette oder Toilettenraum sauber, in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen, gegebenenfalls zu desinfizieren, Handwaschbecken, Seifenspender, Einmalhandtücher - Lagerung gesundheitsgefährdender beziehungsweise ungenießbarer Substanzen in separat gelagerten, verschlossenen, gekennzeichneten (Original-)Behältern	- Einhaltung von Mindesthaltbarkeits- beziehungsweise Verbrauchsdatum der Lebensmittel - Ausreichende Kühlung kühlpflichtiger und leicht verderblicher Lebensmittel - Rasche Abkühlung von Speisen im Kühlschrank (auf unter + 10°C in zwei Stunden), geringe Schichtdicke beziehungsweise kleine Portionen - Gefrorene Lebensmittel im Kühlschrank auftauen, Tauflüssigkeit hygienisch auffangen oder entfernen - Aufgetaute Lebensmittel zügig und hygienisch verarbeiten, nicht wieder einfrieren - Warme Speisen vor dem Verzehr durchgaren (zum Beispiel + 80°C Kerntemperatur für zehn Minuten) - Teilnahme an einer Lebensmittelhygieneschulung nach § 4 LMHV bei der IHK sowie an einer Belehrung nach § 43 IfSG beim Gesundheitsamt

Hinweis: 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 eine gewerbliche Nutzung bereits aus baurechtlichen Gründen nicht zulässig. Bitte wenden Sie sich an die hier zuständige Lokalbaukommission des Referats für Stadtplanung und Bauordnung, um abzuklären, ob eine genehmigungspflichtige Nutzungsänderung vorliegt:
https://stadt.muenchen.de/infos/zentrale-aufgaben-lokalbaukommission.html
Wir weisen 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 daher, dies vorab zu klären.

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

Für weitere Auskünfte steht Ihnen die Lebensmittelüberwachung der für Ihren Betrieb zuständigen Bezirksinspektion gerne zur Verfügung:

Bezirksinspektion Nord	☎ 233-738611
Bezirksinspektion Süd	☎ 233-39888
Bezirksinspektion West	☎ 233-46570
Bezirksinspektion Ost	☎ 233-63508
Bezirksinspektion Mitte	☎ 233-32401

Lebensmittelüberwachung
der Landeshauptstadt München