Bezirksamt Pankow von Berlin
Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

Merkblatt

Anforderungen an das Herstellen von Lebensmitteln für vorrangig als private Wohngebäude genutzte Betriebsstätten

Die Zubereitung, Behandlung oder Verarbeitung von Lebensmitteln in vorrangig als private Wohngebäude genutzte Betriebsstätten gilt als lebensmittelunternehmerische Tätigkeit, soweit diese den privaten, häuslichen Bereich überschreitet und zum Zwecke des gewerblichen Inverkehrbringens dient.

An Ihren Lebensmittelbetrieb werden spezifische Anforderungen an die Lebensmittelhygiene – insbesondere zur Vermeidung von Kontaminationen – gestellt (Gute Hygienepraxis).

In der Regel erreicht ein Lebensmittelbetrieb in Betriebsstätten, die vorrangig als private Wohngebäude genutzt werden, 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 Herstellung und Lagerung von Lebensmitteln) nicht sichergestellt werden, um die Gefahr der Kontamination von Lebensmitteln ausreichend zu reduzieren. Aus diesem Grund ist die Zubereitung, Behandlung oder Verarbeitung von Lebensmitteln zum Zwecke des gewerblichen Inverkehrbringens in diesen Betriebsstätten in der Regel aus hygienischen Gründen nicht zulässig.

I. Allgemeine Pflichten für Lebensmittelunternehmer:

- Registrierungspflicht bei der örtlich zuständigen Lebensmittelaufsicht
- Verbot des Inverkehrbringens nicht sicherer Lebensmittel
- Vorhalten eines Systems zur Rückverfolgbarkeit
- Rücknahme-, Rückruf- und Meldepflichten
- Errichtung eines Eigenkontrollsystems
- Belehrung gemäß Infektionsschutzgesetz sowie Schulung gemäß § 4 LMHV
- Erfüllung der einschlägigen Hygienevorschriften (siehe unten)

II. Spezielle hygienerechtliche Anforderungen für vorrangig als private Wohngebäude genutzte Betriebsstätten:

- Es dürfen nur Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden, deren Zubereitung in von der Lebensmittelaufsicht kontrollierten Betriebsräumen erfolgt. Diesbezüglich sind der örtlich zuständigen Lebensmittelaufsicht **Betriebszeiten** (Öffnungszeiten) zu benennen, zu denen eine unangekündigte Betriebskontrolle jederzeit möglich ist. Zu den benannten Betriebszeiten ist jede private Nutzung der Betriebsräume ausgeschlossen.
- Es ist auf eine strikte **Trennung von privaten und gewerblichen Tätigkeiten** sowie zugehörigen räumlichen Gegebenheiten zu achten.
- **Betriebsfremde Personen**, die ggf. im selben Haushalt leben, dürfen während der Betriebszeiten keinen Zugang zu den Betriebsräumen, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder gelagert werden, haben.
- **Haustiere**, welche ggf. im selben Haushalt leben, dürfen zu keiner Zeit Zugang zu den Betriebsräumen, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder gelagert werden, haben.
- **Flächen**, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.
- Zum **Reinigen von Arbeitsgeräten** und zum **Abwaschen von Lebensmitteln** muss in den Betriebsräumen mindestens eine Doppelspüle sowie eine Geschirrspülmaschine zur Verfügung stehen. Eine private Nutzung während der Betriebszeiten ist auszuschließen.
- Ein **separates Handwaschbecken** mit geeigneter Hygieneausstattung ist erforderlich.
- Dem Betriebspersonal muss eine **Umkleidemöglichkeit** zur Verfügung stehen.
- Beim Zubereiten, Behandeln und Inverkehrbringen der Lebensmittel ist geeignete und saubere **Arbeitskleidung** zu tragen. Auf persönliche Sauberkeit ist zu achten.
- Fenster, die geöffnet werden können, müssen mit **Insektengitter**, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können, versehen sein.
- Anfallender **Abfall** ist hygienisch zu lagern und schnellstmöglich aus den Betriebsräumen zu entfernen.
- Das für die Zubereitung, Behandlung und Verarbeitung der Lebensmittel verwendete Wasser muss **Trinkwasserqualität** aufweisen.
- Es müssen geeignete **Kühl- und Tiefkühlgeräte** zur Aufbewahrung kühlpflichtiger Lebensmittel vorhanden sein. Eine Überwachung der Temperatureinhaltung ist erforderlich.
- **Private und gewerblich genutzte** Lebensmittel sowie Bedarfsgegenstände sind getrennt voneinander zu lagern und eindeutig zu kennzeichnen.

III. Weitere Anforderungen:

Für die Nutzung einer gemieteten Wohnung als Lebensmittelbetrieb ist die **Einwilligung des Vermieters** sowie häufig aufgrund der **Nutzungsänderung** eine **Baugenehmigung** nötig. Gegebenenfalls ist bereits aus baurechtlichen Gründen eine gewerbliche Nutzung nicht zulässig. Setzen Sie sich diesbezüglich bitte mit der örtlich zuständigen Bauaufsicht in Verbindung.

Des Weiteren sind die **gewerberechtlichen Vorgaben** der Gewerbe- und Handwerksordnung (bspw. Anzeige- und ggf. Meisterpflicht) zu beachten. Setzen Sie sich diesbezüglich bitte mit dem örtlich zuständigen Ordnungsamt – FB Gewerbeangelegenheiten in Verbindung.

Im Schadensfall können sich zivilrechtliche (Schadenersatz-) Ansprüche ergeben, Sie tragen hierfür das volle Haftungsrisiko.

Bei Nichteinhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorgaben können gebührenpflichtige Nachkontrollen sowie ordnungswidrigkeiten- und strafrechtliche Konsequenzen folgen.

Falls Sie die oben genannten Anforderungen erfüllen, sind der zuständigen Lebensmittelaufsicht folgende **Dokumente und Nachweise** vorzulegen:

- Grundrisszeichnung und Einrichtungsplanung der gewerblich genutzten Räume,
- Einwilligung des Vermieters,
- ggf. Baugenehmigung,
- Betriebsbeschreibung mit Nennung der Betriebszeiten (Öffnungszeiten),
- Unterlagen zum Eigenkontrollsystem,
- bei selbst hergestellten Lebensmitteln Gutachten über die Verkehrsfähigkeit von Lebensmitteln.

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.

Rechtsgrundlagen in der jeweils geltenden Fassung:

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch vom 01.09.2005 (BGBl. I S. 2618)
- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 (ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1)
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. EU Nr. L 139 S.1)
- IfSG - Infektionsschutzgesetz (BGBl. I 2000 S. 1045)
- Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV) (GBl. I S. 1469)

Weitere Auskünfte erteilt:

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Ordnung und Öffentlicher Raum
Ordnungsamt
FB Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

Anschrift: Fröbelstr. 17, 10405 Berlin

Telefon: (030) 90295 5130

E-Mail: vetleb@ba-pankow.berlin.de

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Stadtentwicklung und Bürgerdienste
Stadtentwicklungsamt
FB Bau- und Wohnungsaufsicht

Anschrift: Storkower Str. 97, 10407 Berlin

Telefon: (030) 90295 3163

E-Mail: BWA@ba-pankow.berlin.de

Bezirksamt Pankow von Berlin
Abteilung Ordnung und Öffentlicher Raum
Ordnungsamt
FB Gewerbeangelegenheiten

Anschrift: Fröbelstr. 17, 10405 Berlin

Telefon: (030) 90295 6241

E-Mail: gewerbe@ba-pankow.berlin.de

Stand: 01/2025