

Herstellung von Lebensmitteln in privaten Räumlichkeiten

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 Konsumenten vor Täuschung im Zusammenhang mit Lebensmitteln müssen gewährleistet sein.

Meldepflicht und Lebensmittelkontrolle

Wer mit Lebensmitteln umgeht (herstellt, verarbeitet, behandelt, lagert, transportiert, abgibt, einführt oder ausführt) ist grundsätzlich meldepflichtig. Betriebe, welche oben genannte Tätigkeiten ausführen, bitten wir, das «Meldeformular» (www.interkantlab.ch > Kanton wählen > Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände > Lebensmittel > Downloads: Formulare) vollständig auszufüllen und unterschrieben an das Interkantonale Labor zu senden. Von der Meldepflicht ausgenommen ist nur die gelegentliche Abgabe in kleinem Rahmen an Basaren, Schulfesten und Ähnlichem.

Die Lebensmittelkontrolle führt in Lebensmittelbetrieben unangemeldete Kontrollen durch. Dies gilt auch für private Produktionsräume. Das Nichteinhalten der Vorschriften gemäss Lebensmittelgesetzgebung führt zu Beanstandungen und hat möglicherweise Kosten zur Folge.

Selbstkontrolle

Jeder Betrieb muss die Lebensmittelsicherheit gewährleisten. Die vorgegebenen Produktions- und Lagerbedingungen müssen im Rahmen einer betriebsangepassten Selbstkontrolle definiert, kontrolliert und dokumen-

tiert werden. Die Rückverfolgbarkeit der Rohstoffe sowie der Endprodukte muss gewährleistet sein.

Hygiene

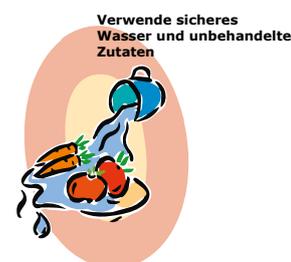
Lebensmittel dürfen nicht durch Mikroorganismen, Fremdstoffe oder andere Einflüsse negativ verändert werden. Für die Einhaltung der guten Herstellungspraxis sind Fachkenntnisse nötig. Grundlage für den hygienischen Umgang bilden eine sinnvolle Trennung von reinen und unreinen Tätigkeiten und Produkten,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



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, Handwaschgelegenheit mit Kalt- und Warmwasser, Seife und Einweghandtücher, geeignete Spülvorrichtungen und genügend Kühlmöglichkeiten.



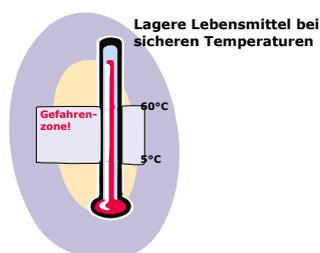
Falls Lebensmittel häufig oder in größeren Mengen verarbeitet werden, sind gewerbliche Verarbeitungsräume unumgänglich. Werden leicht verderbliche Lebensmittel gelagert und/oder hergestellt, so sind diese in einem Kühlgerät mit genügender Kühlkapazität (bei max. 5°C) zu lagern. Haushaltsübliche Kühlgeräte gewährleisten in der Regel keine ausreichende Kühlleistung. Werden leicht verderbliche Lebensmittel transportiert, müssen die Transportfahrzeuge über die entsprechenden Kühl- oder Kühlhaltevorrichtungen verfügen.

Ebenso müssen bei Abgabestellen (z.B. an einem Markt usw.) bei Bedarf ausreichende Kühleinrichtungen vorhanden sein.

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 werden.

Zudem sind Lebensmittel getrennt zu lagern und zu beschriften, sodass eine versehentliche Verwechslung oder Verunreinigung durch Familienmitglieder oder sonstige Raumbenutzer ausgeschlossen werden können (z. B. separa-



te Kühlschränke und Lagerräume, definierte Lagerschubladen oder Boxen). Tiere/Haustiere gehören nicht in Produktions-, Lager- und Verkaufsräume.

Kennzeichnung und Informationspflicht

Vorverpackte Lebensmittel müssen entsprechend der Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel gekennzeichnet sein. Es ist zu beachten, dass nebst den allgemeinen Vorgaben weiterführende Verordnungen mit produktspezifischen Kennzeichnungsvorschriften bestehen (diese gelten auch für Online-Shops).

Bei offen angebotenen Lebensmitteln können die Angaben auch mündlich erfolgen. Ausnahme: Bei Fleisch und

Fisch muss die Angabe des Herkunftslandes immer schriftlich erfolgen. Zudem muss schriftlich darauf hingewiesen werden, dass die Informationen zu den Zutaten, die Allergien auslösen können, mündlich eingeholt werden können.

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

Gesetzliche Grundlagen

- Lebensmittelgesetz (LMG; [SR 817.0](#))
- Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV; [SR 817.02](#))
- Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel (LIV; [SR 817.022.16](#))
- Hygieneverordnung (HyV; [SR 817.024.1](#))
- Weitere, produktspezifische Verordnungen

Weiterführende Merkblätter / Informationen auf der Internetseite www.interkantlab.ch:

- Meldeformular für Betriebe
- Kennzeichnung
- Hygiene
- Selbstkontrolle
- Allergene Stoffe
- Verkauf von Lebensmittel im Freien
- Küchenhygiene vermitteln – zeitgemäss und praxisnah

Kontakt

Christian Wagner
Lebensmittelinspektor
Telefon: 052 632 77 57
christian.wagner@sh.ch