



## Merkblatt: Produktion zu Hause

### Herstellung/Zubereitung von Lebensmitteln in privaten Räumlichkeiten

Lebensmittelbetriebe müssen die Anforderungen der Lebensmittelgesetzgebung insbesondere betreffend Lebensmittelsicherheit und hygienischer Umgang mit Lebensmitteln erfüllen. Die Produktion in privaten Räumen für gewerbliche Zwecke ist nicht grundsätzlich verboten. Es gelten jedoch dieselben gesetzlichen Anforderungen wie für Lebensmittelbetriebe entsprechend den Tätigkeiten, welche in den privaten Räumen ausgeführt werden.

Die Schutzziele der Lebensmittelgesetzgebung (Gesundheitsschutz, hygienischer Umgang, Täuschungsschutz sowie Produktinformation) müssen durch die Betriebe gewährleistet sein. Die Einhaltung der verschiedenen Anforderungen der Lebensmittelgesetzgebung wird auch in privaten Räumen risikobasiert durch das Lebensmittelinspektorat überprüft.

Bei der Herstellung von Lebensmitteln in privaten Räumen sind insbesondere folgende Punkte zu beachten:

1. **Selbstkontrolle:** Jeder Betrieb ist zur dokumentierten Selbstkontrolle verpflichtet. Es ist ein betriebsangepasstes Selbstkontrollkonzept zu erstellen. Beispielsweise müssen die Produktions- und Lagerbedingungen definiert, kontrolliert und dokumentiert werden und die Rückverfolgbarkeit muss gewährleistet sein. Die folgenden Punkte müssen ebenfalls im Selbstkontrollkonzept entsprechend geregelt werden.
2. **Hygiene:** Lebensmittel dürfen nicht durch Mikroorganismen, Fremdstoffe oder andere Einwirkungen negativ beeinflusst werden. Die gute Verfahrenspraxis (gute Hygienepraxis und gute Herstellungspraxis) muss eingehalten werden und verlangt Fachkenntnisse. Grundlage für den hygienischen Umgang bilden eine klare Trennung von reinen und unreinen Tätigkeiten und Produkten, eine fachgerechte Lagerung und Verarbeitung der Lebensmittel sowie eine gründliche Reinigung der Einrichtungen und Küchenutensilien. Die persönliche Hygiene sowie das Haustierverbot zumindest während den Produktionszeiten sind ebenfalls zu berücksichtigen.
3. **Trennung Gewerbliches und Privates:** Bei der Produktion in privaten Räumen muss besonders beachtet werden, dass eine klare zeitliche Trennung zwischen der gewerblichen und privaten Nutzung besteht. Die Räumlichkeiten und Einrichtungen sind vor jeder gewerblichen Produktion gründlich zu reinigen. Zudem muss auch eine eindeutige Trennung der gewerblichen resp. privaten Lebensmittel gewährleistet sein (bspw. separate Kühlschränke oder eindeutig beschriftete Behältnisse resp. Lagermöglichkeiten).
4. **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 vermieden werden. Dazu gehören unter anderem glatte und gut zu reinigende Arbeitsflächen, Handwaschgelegenheit mit Kalt- und Warmwasser, Flüssigseife und Einweghandtücher sowie genügend Kühlmöglichkeiten. Weitere Informationen siehe Merkblatt: Betriebseinrichtungen/Bauleitfaden auf unserer Website.



5. **Kennzeichnung und Informationspflicht:** Vorverpackte Lebensmittel müssen entsprechend der Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) gekennzeichnet sein. Es ist zu beachten, dass nebst den allgemeinen Vorgaben weiterführende Verordnungen mit produktespezifischen Kennzeichnungsvorschriften bestehen.  
Bei offen angebotenen Lebensmitteln können die Angaben auch mündlich erfolgen. Die Angabe des Herkunftslandes von Fleisch und Fisch und das Produktionsland von Brot und Feinbackwaren muss hingegen immer schriftlich erfolgen. Ebenfalls muss beim Offenangebot mindestens schriftlich darauf hingewiesen werden, dass die Informationen zu den Zutaten, die Allergien auslösen können, mündlich eingeholt werden können. Weitere Informationen siehe Merkblatt: Vorgeschriebene schriftliche Angaben auf unserer Website.
6. **Meldepflicht:** Wer mit Lebensmitteln umgeht (herstellt, verarbeitet, behandelt, lagert, transportiert, abgibt, einführt oder ausführt) ist grundsätzlich meldepflichtig, ausgenommen ist der Umgang mit Lebensmitteln für die private häusliche Verwendung. Die Meldung ist kostenlos und erfolgt mit entsprechendem Meldeformular an das zuständige kantonale Labor. Unser Meldeformular kann auf unserer Website heruntergeladen werden. **Mit dem Meldeformular ist uns das Selbstkontrollkonzept inkl. Angaben betreffend Produktionsmengen und Verkaufskanäle einzureichen.** Meldepflichtige Betriebe werden durch die Lebensmittelkontrolle risikobasiert überprüft. Dies gilt auch für die Produktion in privaten Räumen. Widerhandlungen gegen die Lebensmittelgesetzgebung werden beanstandet und haben Kosten zur Folge.
7. **Abklärung betreffend Nutzung:** Die Nutzung der privaten Räumlichkeiten für das Vorhaben muss gegebenenfalls mit dem Bauinspektorat vorgängig geklärt werden. Das Bauinspektorat entscheidet, ob es einem Umnutzungsgesuch bedarf. Dabei kann u.a. überprüft werden, ob weitere Aspekte anderer Stellen (Feuerpolizei, Amt für Umwelt und Energie, Arbeitsamt etc.) erfüllt und eingehalten werden.

## Rechtliche Grundlagen und weitere Unterlagen / Informationen

- Lebensmittelgesetz (LMG)
- Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)
- Hygieneverordnung (HyV)
- Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV)
- Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH)
- Verordnung des EDI über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft (VLpH)
- ....

Die rechtlichen Grundlagen sind auf der Website des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen ([www.blv.admin.ch](http://www.blv.admin.ch)) zu finden.

- Weiterführende Merkblätter und Informationen zur Selbstkontrolle sind abrufbar auf unserer Website. [www.bs.ch/kantonlabor](http://www.bs.ch/kantonlabor)