



Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen
Lebensmittelinspektorat

Merkblatt Produktion in privaten Räumen

Info-Blatt LMI 051

Stand 14.12.2021

Kontakt Bereich Lebensmittelinspektorat

Amt für Verbraucherschutz
und Veterinärwesen (AVSV)
Blarerstrasse 2
9001 St.Gallen
T 058 229 28 00
F 058 229 28 01
www.avsv.sg.ch
info.avsv@sg.ch

Private Küchen dienen üblicherweise 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 auch dann gewährleistet sein, wenn nur geringe Mengen für die Abgabe an Konsumenten in privaten Räumlichkeiten produziert werden.

Meldepflicht und Lebensmittelkontrolle

Wer mit Lebensmitteln umgeht (herstellt, verarbeitet, behandelt, lagert, transportiert, abgibt einführt oder ausführt) ist grundsätzlich meldepflichtig (Art. 20 LGV). Ausnahme: gelegentliche Abgabe von Lebensmitteln in kleinem Rahmen wie beispielsweise an Basaren, Schulfesten oder Ähnlichem. Werden hingegen in privaten Räumlichkeiten regelmässig Lebensmittel zur Abgabe an Dritte hergestellt, so ist dies ein meldepflichtiger Betrieb!

In meldepflichtigen Betrieben führt der Lebensmittelkontrolleur unangemeldete Inspektionen durch. Dies gilt auch für Produktionsräume, die sonst privat genutzt werden. Nicht Einhalten der Vorschriften gemäss Lebensmittelgesetzgebung wird durch den Lebensmittelkontrolleur beanstandet und hat Kosten zur Folge. → Link [Meldeformular](#) AVSV

Selbstkontrolle

Jeder Betrieb muss die Lebensmittelsicherheit gewährleisten. Die vorgegebenen Produktions- und Lagerbedingungen müssen im Rahmen einer betriebsangepassten Selbstkontrolle definiert, kontrolliert und dokumentiert werden. Die Rückverfolgbarkeit muss gewährleistet sein. Siehe dazu das Merkblatt zur Selbstkontrolle.

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 genügende Kühlmöglichkeiten.

Falls häufig oder grössere Mengen von Lebensmitteln 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 häufig keine ausreichende Kühlleistung. Werden leicht verderbliche Lebensmittel transportiert, müssen die Transportfahrzeuge über die entsprechenden Kühl- oder Kühlhaltevorrichtungen verfügen. Ebenso müssen bei Abgabestellen (z.B. Markt) 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 die Lebensmittel getrennt zu lagern und zu beschriften, sodass eine versehentliche Verwechslung oder Verunreinigung durch Familienmitglieder oder sonstigen Raumbenutzer ausgeschlossen werden können (z.B. separate Kühlschränke und Lagerräume, definierte Lagerschubladen oder Boxen).

Tiere gehören nicht in Produktions-, Lager- und Verkaufsräume.

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 produktspezifischen Kennzeichnungsvorschriften bestehen.

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 Konsumenten oder an lokale Lebensmittelbetriebe zur unmittelbaren Abgabe an Konsumenten 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