

Anforderungen an eine handwerkliche Brauerei / Gasthausbrauerei

Dieses Informationsblatt dient der Orientierung über die Anforderungen an eine handwerkliche Brauerei / Gasthausbrauerei. Der Lebensmittelunternehmer bleibt zu einer umfassenden Prüfung und Beurteilung unter Zugrundelegung der jeweils aktuellen Rechtsvorschriften sowie zur Beachtung der maßgeblichen Leitlinien verpflichtet, woraus sich im Einzelfall weitere Anforderungen ergeben können. Er trägt die Hauptverantwortung für die Herstellung und das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel und ist dafür verantwortlich, die Einhaltung der erforderlichen hygienischen Bedingungen sicher zu stellen.

Dieses Informationsblatt beschreibt Umstände, die im Regelfall die Herstellung und das Inverkehrbringen von Lebensmitteln unter geeigneten hygienischen Bedingungen ermöglichen. Abweichungen von den Anforderungen sind im Einzelfall möglich, wenn die Sicherheit der Lebensmittel dadurch nicht gefährdet wird.

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so konzipiert sein, dass hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge möglich sind und Kontaminationen sowie nachteilige Beeinflussung vermieden werden (z.B. Trennung von reinem und unreinem Bereich, Gewährleistung der Schädlingsbekämpfung).

1 Produktionsräume

- 1.1 Die Grundfläche der Produktionsräume muss eine dem Zweck entsprechende ausreichende Größe haben.
- 1.2 Die Bodenbeläge müssen in einwandfreiem Zustand sein. Sie müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren, wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein. Sie sollten auch gleitsicher sein. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen.
- 1.3 Die Wände sind bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe mit einem abriebfesten, wasserundurchlässigen, glatten Belag (z.B. Fliesen - keine Tapete) oder Anstrich auf glattem Zement oder gleichwertigem Putz auszustatten. Sie müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein.
- 1.4 Decken und Deckenstrukturen / Dachinnenseiten müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.
- 1.5 Es muss eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung gewährleistet sein. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem unreinen in einen reinen Bereich sind zu vermeiden. Entstehender Wasserdampf und Feuchtigkeit sind durch geeignete Maßnahmen zu vermeiden bzw. abzuführen (z.B. durch Be- und Entlüftung).
- 1.6 Flächen (Türen, Fenster, Ausrüstung, Arbeitsflächen etc.) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfreiem

und nichttoxischem Material bestehen („lebensmittelecht“). Dies gilt insbesondere auch für die Rohrleitungssysteme und deren Bauelemente (z.B. Pumpen) sowie Maschinen- und Anlagenteile welche mit dem Lebensmittel in Kontakt kommen. Fenster und Lüftungsöffnungen ins Freie müssen mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern versehen sein.

- 1.7 Für kühl oder tiefgefroren zu lagernde Lebensmittel müssen ausreichende, mit Thermometern ausgestattete Kühleinrichtungen vorhanden sein. Tropfwasser aus Kühleinrichtungen muss im geschlossenen System direkt in das Abwassersystem eingeleitet werden.
- 1.8 Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten bzw. Ausrüstungen müssen vorhanden sein. Diese müssen über Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität verfügen.
- 1.9 Separate Handwaschbecken müssen an geeigneten Standorten in ausreichender Anzahl vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben. Darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein. Die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel (bspw. zusätzliches Waschbecken) müssen von den Handwaschbecken getrennt sein.
- 1.10 Es ist für eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung zu sorgen.
- 1.11 Es ist eine gute Lebensmittelhygiene, insbesondere der Schutz vor Kontamination sicherzustellen.

2 Lager / Anlieferung

- 2.1 Der Fußboden muss wasserundurchlässig, fugendicht, leicht zu reinigen und eventuell zu desinfizieren sein. Er sollte gleitsicher sein.
- 2.2 Die Wände sind mit einem glatten Anstrich auf glattem Zement oder gleichwertigem Putz zu versehen. Sie müssen leicht zu reinigen und eventuell zu desinfizieren sein.
- 2.3 Decken und Deckenstrukturen / Dachinnenseiten müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.
- 2.4 Fenster und Lüftungsöffnungen ins Freie müssen mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern ausgestattet sein.
- 2.5 Einrichtungen, Türen und Fenster müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfreiem, leicht zu reinigendem Material bestehen.
- 2.6 Lebensmittel dürfen bei der Lagerung nicht dem Risiko einer Kontamination ausgesetzt werden, d.h., es müssen z.B. Anforderungen an die Temperatur, Schädlingschutz und Sauberkeit eingehalten werden.

3 Verkaufsraum / Theke

- 3.1 Im Falle einer Zubereitung, Weiterverarbeitung oder loser Abgabe von diversen Getränken im Verkaufsraum oder an der Theke ist im Theken- bzw. Ausgabebereich ein separates Handwaschbecken in leicht erreichbarer Nähe zum Arbeitsplatz mit Warm- und Kaltwasserzufuhr und Mitteln zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen erforderlich.
- 3.2 Die Anforderungen des Informationsblatts 02, Schankwirtschaft u. Speisen, sind ggf. einzuhalten.

4 Personaltoiletten

- 4.1 Eine separate Personaltoilette ist erforderlich. Alle sanitären Anlagen müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen. Toilettenräume dürfen nicht unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
- 4.2 Toiletten oder deren Vorräume müssen mit einem Handwaschbecken mit fließender Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität ausgestattet sein; darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein.

5 Nebenräume

- 5.1 Für das Personal muss eine Möglichkeit für die getrennte Aufbewahrung der Arbeits- und Straßenkleidung vorhanden sein.
- 5.2 Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Reinigungsgeräte sind gesondert zu lagern.
- 5.3 Soweit erforderlich, sind angemessene Umkleieräume für das Personal bereit zu stellen.

6 Eigenkontrollen und HACCP

Die nachfolgenden Eigenkontrollen sind laut VO (EG) Nr. 852/2004 durchzuführen. Eine Dokumentation ist für den Nachweis sinnvoll und für die Verfahren nach den HACCP Grundsätzen vorgeschrieben. Nachweisdokumente sollten, in Abhängigkeit von der Haltbarkeit der hergestellten Produkte, mindestens 12 Monate aufbewahrt werden.

- 6.1 Wareneingangskontrolle: Hierbei sind der Zustand (bspw. Frische, Qualität, Sauberkeit, Kennzeichnung von MHD / Verbrauchsdatum, Los-Nummer, Chargennummer) und ggf. die Temperatur der angelieferten Waren zu kontrollieren. Wird das hergestellte Bier in Flaschen abgefüllt, ist deren Verpackung und Sauberkeit zu überprüfen.
- 6.2 Temperaturkontrollen: Entsprechend der „Guten Herstellungspraxis“ werden Temperaturkontrollen auf allen Stufen der Bierherstellung durchgeführt (Sudbericht, Gärprotokoll, etc.).

- 6.3 Stammwürze: Mindestens vor dem Anstellen der Würze ist die Bestimmung und Dokumentation (Sudbericht) der Stammwürze erforderlich. Weitere Mess- und Aufzeichnungspflichten (Biersteuer / Zollbehörde) bleiben unberührt.
- 6.4 Reinigungs- und Desinfektionsplan: Aus diesem geht hervor, wer (Nennung der jeweils Verantwortlichen), was, wann, wie oft, womit und wie gereinigt soll und tätig geworden ist (Erledigungsvermerke). Hinsichtlich der gereinigten und desinfizierten Flaschen sind Rückstände von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln durch eine Sicht- und Geruchskontrolle zu überprüfen.
- 6.5 Kontrolle des Schädlingsbefalls: Es sind entweder Aufzeichnungen über eigene Kontrollmaßnahmen (gelten i.d.R. nur als ausreichend, wenn kein Schädlingsbefall vorliegt) zu führen oder es sind Dokumente einer Schädlingsbekämpfungsfirma, aus denen hervorgeht, dass eine wirksame Bekämpfung von Schädlingen betrieben wird, aufzubewahren.
- 6.6 Unterweisungen / Schulungen: Lebensmittelunternehmer haben sicherzustellen, dass die Betriebsangestellten, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult werden. Eine entsprechende Berufsausbildung ist dabei zu berücksichtigen.
- 6.7 Rückverfolgbarkeit: Lebensmittelunternehmer müssen in der Lage sein, jede Person festzustellen, von der Lebensmittel geliefert werden, d.h., die Rückverfolgbarkeit von Getreide, Malz und Hopfen muss jederzeit gewährleistet werden. Die Lebensmittelunternehmer richten Verfahren zur Feststellung der anderen Unternehmer ein, an die ihre Erzeugnisse geliefert worden sind. Die Rückverfolgbarkeit der vorverpackten Lebensmittel (Flaschen, Bierfässer, Dosen) kann durch eine Los-Kennzeichnung, Chargen-Bezeichnung oder Mindesthaltbarkeitsdatum erfolgen.
- 6.8 Wasser: Jede Art von im Betrieb eingesetztem Wasser sollte sich in hygienisch einwandfreiem Zustand befinden und der Trinkwasser VO entsprechen. Es sollten an entsprechenden Zapfstellen Trinkwasserproben entnommen und Trinkwasseruntersuchungen durchgeführt werden. Diese Untersuchungen sind in regelmäßigen Abständen zu wiederholen.

7 Kennzeichnung

Die Kennzeichnung der Erzeugnisse richtet sich nach der jeweiligen Angebotsform. Werden vorverpackte Lebensmittel (Flaschenbier, Bierfässer, Dosen) in den Verkehr gebracht, sind folgende Kennzeichnungsmerkmale der VO (EU) Nr. 1169 /2011 zu erfüllen:

- Bezeichnung des Lebensmittels (Biersorte)
- Verzeichnis der Zutaten
- Zutaten und Hilfsstoffe gemäß Anhang II, die Allergien und Unverträglichkeit auslösen (Allergene und Zusatzstoffe)
- Menge bestimmter Zutaten (QUID)
- Nettofüllmenge das Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum
- ggf. besondere Anweisungen für die Aufbewahrung und/oder Verwendung
- Name des Lebensmittelunternehmers

- das Ursprungsland oder die Herkunft
- Gebrauchsanleitung (falls erforderlich)
- Angabe des Alkoholgehalts für Getränke mit mehr als 1,2 % Volumen Alkohol sowie
- Nährwertdeklaration (nicht für Getränke mit mehr als 1,2 % Volumen, soweit nicht freiwillig eine Nährwertangabe erfolgt).
- Los-Kennzeichnung

Befinden sich Fassbier- und Biermischgetränke im Ausschank, muss im Rahmen der Getränkekarte die Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung vorgenommen werden.

8 Sonstiges

Abhängig von der Größe des Betriebs wird dem Lebensmittelunternehmer empfohlen, folgende Dokumente für seinen Betrieb bereit zu halten:

- Grundrissplan des Betriebes mit Beschriftung der Räume und ihrer Funktionen
- Produktionsmenge
- Produktpalette
- Liste der Mitarbeiter mit Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten
- Arbeitsanweisungen über den Umgang mit Lebensmitteln und die persönliche Hygiene
- Unterlagen über Arbeitskleidung (Ausstattung, Wechselintervalle usw.)

Hilfestellung zur Umsetzung der gesetzlichen Anforderungen leistet der „Leitfaden „Gute Hygienepraxis und HACCP“ des Deutschen Brauer-Bundes e.V. ([Gute Hygienepraxis und HACCP in Brauereien - Deutscher Brauer-Bund](#)).

Auskünfte über Ansprechpartner, weitere Leitlinien und als Leitlinien geltende DIN-Normen gibt Ihnen der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde ([Lebensmittelhygiene: Lebensmittelverband Deutschland](#)).

Die vorstehenden Angaben basieren auf der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene in der zurzeit gültigen Fassung. Alle maßgeblichen gemeinschaftlichen und nationalen Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene finden Sie unter [BMEI - Lebensmittel-Hygiene - Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene](#).

Weitere Rechtsgrundlagen und Texte:

- Vorläufiges Biergesetz
- Bierverordnung
- VO (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung)
- Kennzeichnung von Bier und Biermischgetränken - Leitfaden zur Anwendung der Lebensmittelinformationsverordnung und anderer Kennzeichnungsvorschriften

([dokumente:140207_praxisleitfaden_kennzeichnung_2014.pdf](#))

Los-Kennzeichnung Verordnung (LKV)

Stadt Frankfurt am Main - Ordnungsamt

Abteilung Veterinärwesen

Kleyerstraße 86

63026 Frankfurt am Main

Tel. 069/212-47099

E-Mail: veterinaerwesen@stadt-frankfurt.de