

## Anforderungen an die Herstellung von Marmeladen, Konfitüren, Fruchtaufstrichen und Weingelee für Selbstvermarkter

Dieses Informationsblatt dient der Orientierung über die Anforderungen an die Herstellung von Marmeladen, Konfitüren, Fruchtaufstrichen und Weingelee für Selbstvermarkter. 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 sicherzustellen.

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 Produktionsraum**

- 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 (bspw. zusätzliches Waschbecken) reinen Bereich sind zu vermeiden. Über sämtlichen Koch-, Brat- und Frittierstellen sollte eine ausreichende Lüftungsanlage vorhanden sein, um über die Luft übertragene Kontaminationen zu vermeiden. Grundsätzlich ist eine große Wasserdampfbildung und Feuchtigkeitsansammlung zu vermeiden bzw. durch geeignete Maßnahmen abzuleiten.
- 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. 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. Diese müssen über Ableitungssysteme verfügen, die zweckdienlich sind. D.h., sie müssen so konzipiert und gebaut sein, dass jedes Kontaminationsrisiko vermieden wird.
- 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 müssen von den Handwaschbecken getrennt sein.
- 1.10 Es ist für eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung zu sorgen.
- 1.11 Ein Schutz der Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung (z. Bsp. Spuck- und Hustschutz) ist zu gewährleisten.

## **2 Vorratsraum**

- 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 entfernbar Insektengittern ausgestattet sein.
- 2.5 Einrichtungen, Türen und Fenster müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfreiem, leicht zu reinigendem Material bestehen.
- 2.6 Lebensmittel dürfen sich bei ihrer Lagerung nicht gegenseitig nachteilig beeinflussen, d.h. ungewaschenes Obst darf z. B. nicht räumlich zusammen mit unverpackten offenen Erzeugnissen (z.B. fertige Konfitüre) gelagert werden. Behälter mit Lebensmitteln dürfen nicht direkt auf dem Boden stehen.

### **3 Thekenbereich/ Speisenausgabe**

- 3.1 Im Falle einer Zubereitung, Weiterverarbeitung oder loser Abgabe von diversen Fruchtzubereitungen im Verkaufsraum oder Thekenbereich 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 Ein Schutz der Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung (z. Bsp. Spuck- und Hustenschutz) ist zu gewährleisten.

### **4 Personaltoiletten**

- 4.1 Eine separate Personaltoilette ist erforderlich. Alle sanitären Anlagen müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall 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**

Die nachfolgenden Aspekte der Eigenkontrollen sind laut VO (EG) Nr. 852/2004 zu dokumentieren. Die Dokumentationen sind über einen angemessenen Zeitraum aufzubewahren. Empfohlen wird in Abhängigkeit vom hergestellten Produkt eine Aufbewahrungszeit von mindestens 12 Monaten.

- 6.1 Im Rahmen der Wareneingangskontrolle sind der Zustand (bspw. Frische, Qualität, Sauberkeit, Kennzeichnung von MHD / Verbrauchsdatum) und die Temperatur der angelieferten Waren zu kontrollieren. Ergriffene Maßnahmen bei Normabweichungen sind zu dokumentieren. Bei Eigenbeschaffungen hat eine Temperaturkontrolle beim Entladen zu erfolgen.
- 6.2 Folgende Temperaturkontrollen sind erforderlich:
  - Mindestens 1 x täglich sollte eine fortlaufende Temperaturkontrolle bei allen Gefrier- und Kühleinrichtungen erfolgen.
- 6.3 Ein Reinigungs- und Desinfektionsplan ist zu erstellen. Aus diesem sollte hervorgehen, wer (Nennung der jeweils Verantwortlichen), was, wann, wie oft, womit und wie tätig werden soll und tätig geworden ist (Erledigungsvermerke).
- 6.4 Im Rahmen der Kontrolle des Schädlingsbefalls 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.

- 6.5 Im Rahmen von Personalschulungen ist 1 x jährlich eine Hygieneschulung nach VO (EG) 852/2004 durchzuführen.
- 6.6 Die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln, Zutaten und Verpackungsmaterial ist in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sicherzustellen.
- 6.7 Die Anforderungen der VO (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel sind einzuhalten.

## **7 Kennzeichnungsbeispiele mit Pflichtangaben**

### 7.1 Beispiel für ein Erzeugnis der Konfitürenverordnung

<b>Verkehrsbezeichnung</b>	<b>Erdbeer-Konfitüre Extra</b>
Pflichtangaben nach Konfitürenverordnung	Hergestellt aus 45 g Früchten je 100g Gesamtzuckergehalt 60 g je 100 g
Zutatenliste	Zutaten: Zucker, Erdbeeren, Säuerungsmittel Citronensäure, Geliermittel Pektin
Nennfüllmenge	450 g
Mindesthaltbarkeitsdatum	Mindestens haltbar bis: Ende 10/2011
Losnummer	L: 1234
Hersteller	Fruchtverarbeitung Mustermann Mustergasse 1a, 12345 Musterstadt

#### Wichtige Hinweise:

Die Verkehrsbezeichnungen „Konfitüre“, „Marmelade“ und „Gelee“ (Ausnahme: „Weingelee“) sind nur für Erzeugnisse, deren Zusammensetzung den Anforderungen der Konfitürenverordnung entspricht, zulässig:

- Mindestfruchtgehalte sind abhängig von der Fruchtart
- Mindestzuckergehalt (55%, refraktometrisch zu ermitteln)
- Strenge Zusatzstoffregelungen (Konservierungsstoffe für herkömmliche Erzeugnisse nicht zugelassen, nur für brennwertverminderte Produkte, hier ist dann jedoch die Nährwertkennzeichnungsverordnung zu beachten!)
- Nur bestimmte, definierte Ausgangserzeugnisse und Zutaten und besondere Anforderungen an Behandlung der Ausgangserzeugnisse

**Die Bezeichnung „Marmelade“ ist anstelle von „Konfitüre“ nur bei Produkten zulässig, die auf öffentlichen Märkten (Wochen – und Bauermärkten) oder im Verkauf „ab Hof“ abgegeben werden. Ansonsten ist die Bezeichnung „Marmelade“ lediglich Erzeugnissen aus Zitrusfrüchten vorbehalten.**

Werden mehrere Fruchtarten, z.B.: „Erdbeer – Rhabarber“, in der Verkehrsbezeichnung genannt, müssen jeweils die Mengen der einzelnen Fruchtarten angegeben werden.

#### 7.2 Beispiel für einen fruchthaltigen Brotaufstrich

<b>Verkehrsbezeichnung</b>	<b>Erdbeer - Fruchtaufstrich</b>
Zutatenliste	Zutaten: Erdbeeren (65%), Gelierzucker (Zucker, Säuerungsmittel Zitronensäure, Geliermittel Pektin, Konservierungsstoff Sorbinsäure)
Nennfüllmenge	450 g
Mindesthaltbarkeitsdatum (bei Angabe von mindestens <b>Tag, Monat</b> auch = <b>Losnummer</b> )	Mindestens haltbar bis: 30.10.2011
Hersteller	Hofladen Bauer Mustermann Musterstr. 1a, 12345 Musterdorf

#### zu 7.1. und 7.2. Wichtiger und freiwilliger Hinweis

- Das Anbringen der seit dem 13.12.2014 verpflichtenden Nährwertdeklaration kann nur dann entfallen, wenn es sich um handwerklich hergestellte Lebensmittel handelt, die direkt in kleinen Mengen durch den Hersteller an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte zur unmittelbaren Abgabe abgegeben werden (Anhang V Nr. 19 LMIV).
- Das Mindesthaltbarkeitsdatum kann ergänzt werden durch folgenden Verbraucherhinweis „nachdem Öffnen gekühlt aufbewahren“.

Wichtige Hinweise:

- Die Mengenkennzeichnung des Fruchtgehaltes ist erforderlich, wenn mehrere Fruchtarten z.B.: „Erdbeer – Rhabarber“ in der Verkehrsbezeichnung genannt werden. Hier müssen dann jeweils die Mengen der einzelnen Fruchtarten angegeben werden.
- Bei nährwertbezogenen Angaben, wie z. B. „wenig Zucker“ ist eine Nährwertkennzeichnung gem. Nährwertkennzeichnungsverordnung erforderlich.

7.3 Beispiel für ein Weingelee

Verkehrsbezeichnung „Weingelee“, ansonsten analog Beispiel 2.

Wichtige Hinweise:

- Die Mengenkennzeichnung des Weins ist erforderlich.
- Der verwendete Wein ist i. d. R. geschwefelt; beträgt der Gehalt an schwefliger Säure im Endprodukt mehr als 10 mg/kg ist eine Allergenkennzeichnung erforderlich.

7.4 Häufige Fehler

- Verwendung von Fantasiebezeichnung, z. B. „Früchtezauber“ anstatt Verkehrsbezeichnung, z. B. „Mehrfruchtaufstrich“.
- Bei Verwendung von Gelierzucker werden die darin enthaltenen Zutaten bzw. Zusatzstoffe nicht oder nicht vollständig aufgeführt.
- Verwendung von Gelierzucker „2:1“ bei Marmeladen, Konfitüren und Gelees; dieses Erzeugnis enthält Konservierungsstoff (siehe Beispiel 1.).
- Angabe der Zusatzstoffe (z. B. „Pektin“) ohne Klassennamen (z. B. „Geliermittel“).
- Fehlerhafte Reihenfolge der Zutaten; diese muss absteigend nach Gewichtsanteil der Zutaten zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung angegeben werden.
- Fehlende Loskennzeichnung; Tipp: Pflicht zur Loskennzeichnung entfällt, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum mit mindestens Tag und Monat (in dieser Reihenfolge) angegeben ist.
- Nicht ausreichende Herstellerangabe; Hersteller muss mittels der angegebenen Daten ohne weitere Nachforschungen postalisch erreichbar sein!
- Unvollständiges Mindesthaltbarkeitsdatum; die Angabe: „mindestens haltbar bis...“ ist Pflicht !

7.5 Empfehlungen für Verkehrsbezeichnungen

Verkehrsbezeichnungen „Konfitüre“, „Marmelade“ und „Gelee“ sind Erzeugnissen, deren Zusammensetzung den Anforderungen der Konfitürenverordnung entspricht, vorbehalten. Dort wo die Konfitürenverordnung keine Anwendung findet, sollten Selbstvermarkter eine beschreibende Verkehrsbezeichnung wählen.

Beispiel „XY- Aufstrich“ oder „Brotaufstrich aus ...“

## **8. Sonstiges**

Der Lebensmittelunternehmer hat nach dem Infektionsschutzgesetz Unterlagen über Unterweisungen und vorliegende Nachweise über Erstbelehrung / Gesundheitszeugnis und Folgebelehrungen aufzubewahren.

Abhängig von der Größe des Betriebs und einer möglichen Zulassungspflicht wird dem Lebensmittelunternehmer empfohlen, folgende Dokumente seines Betriebes bereit zu halten:

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

Ebenso kann es für die betrieblichen Abläufe wichtig sein, im Rahmen einer Risikoanalyse die kritischen Kontrollpunkte (CCPs) zu ermitteln.

Hilfestellung dazu leisten die „Leitlinien für eine gute Lebensmittelhygienepraxis und zur Durchführung betrieblicher Eigenkontrollen in landwirtschaftlichen Betrieben mit Direktvermarktung“ des Deutschen Bauernverbands e.V. ([www.bauernverband.de](http://www.bauernverband.de)). 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. 852/2004 über Lebensmittelhygiene und der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel in den zurzeit gültigen Fassungen. Alle maßgeblichen gemeinschaftlichen und nationalen Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene finden Sie unter [BMEL - Lebensmittel-Hygiene - Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene](#)



**Stadt Frankfurt am Main - Ordnungsamt**

Abteilung Veterinärwesen

Kleyerstraße 86

63026 Frankfurt am Main

Tel. 069/212-47099

E-Mail: [veterinaerwesen@stadt-frankfurt.de](mailto:veterinaerwesen@stadt-frankfurt.de)