

	Informationsblatt	Stand: 2020-06-16
	Gaststätten mit Nebenerwerb Wurst-Herstellung	Lebensmittelüberwachung

Vorschriften für Gaststätten, die im Nebenbetrieb Wurstwaren herstellen

1. Handwerksrechtliche Vorschriften

Unerheblicher handwerklicher Nebenbetrieb

Laut § 3 der Handwerksordnung liegt ein handwerklicher Nebenbetrieb vor, wenn in ihm Waren zum Absatz an Dritte handwerksmäßig hergestellt oder Leistungen für Dritte handwerksmäßig bewirkt werden.

Eine Tätigkeit ist unerheblich, wenn sie während eines Jahres die durchschnittliche Arbeitszeit eines ohne Hilfskräfte Vollzeit arbeitenden Betriebs des betreffenden Handwerkszweigs nicht übersteigt. Man geht hierbei von 1664 Arbeitsstunden pro Jahr aus.

Für das Bestehen eines Nebenbetriebs wird ein Hauptbetrieb verlangt, den der Nebenbetrieb wirtschaftlich ergänzt und der sich klar vom Hauptbetrieb abgrenzen lässt.

Handwerksausübung im unerheblichen handwerklichen Nebenbetrieb ist ohne Meister- oder Gesellenbrief möglich.

2. Gewerberechtliche Vorschriften

Laut § 14 der Gewerbeordnung ist derjenige, der selbstständig den Betrieb eines stehenden Gewerbes beginnt, verpflichtet, dies bei der zuständigen Behörde anzuzeigen.

Als Gewerbe im Sinne des Gewerberechts wird jede Tätigkeit definiert, die auf *Gewinnerzielung* gerichtet und wiederholt bzw. *auf Dauer* ausgeführt wird.

Laut Gaststättengesetz dürfen in einer Gaststätte hergestellte Lebensmittel nur zum Verzehr an Ort und Stelle abgegeben werden. Werden in Form eines unerheblichen handwerklichen Nebenbetriebs Wurstwaren hergestellt, welche an Gäste und Laufkundschaft abgegeben werden, so ist dies beim Gewerbeamt anzuzeigen:

- a) Die Produktion erfolgt am Standort der Gaststätte (gleiche Adresse):
Anmeldung der Erweiterung des Gaststättengewerbes beim Gewerbeamt (gegen eine einmalige geringe Gebühr)
- b) Die Produktion erfolgt an einem anderen Standort (abweichende Adresse):
Anmeldung des Gewerbes (Wurstherstellung) mit dieser Standortangabe

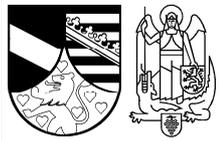
Wenn man einen unerheblichen Nebenbetrieb anmeldet, muss man damit rechnen, dass die Handwerkskammer Informationen darüber verlangt, welche Tätigkeiten in welchem Umfang ausgeführt werden. Eine Anmeldung eines **unerheblichen** Nebenbetriebs zieht jedoch keine Mitgliedschaft in der Handwerkskammer nach sich.

3. Lebensmittelrechtliche Vorschriften

3.1 Allgemeine Hygieneanforderungen

Folgende Rechtsvorschriften sind einzuhalten:

- Art. 3 und 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 in Verbindung mit
 - Anhang II Kapitel I (Allgemeine Vorschriften für Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird)
 - Anhang II Kapitel II (Besondere Vorschriften für Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden)
 - Anhang II Kapitel V (Vorschriften für Ausrüstungen)
 - Anhang II Kapitel VI (Lebensmittelabfälle)
- § 7 Tierische Lebensmittelhygieneverordnung in Verbindung mit

	Informationsblatt	Stand: 2020-06-16
	Gaststätten mit Nebenerwerb Wurst-Herstellung	Lebensmittelüberwachung

- Anlage 5 Kapitel I (Anforderungen an die Zerlegung und Behandlung von Fleisch)
- Anlage 5 Kapitel III (Herstellung von Fleischerzeugnissen)

3.2 Eigenkontrollen

Folgende Eigenkontrollmaßnahmen sind durchzuführen:

- Reinigungs- und Desinfektionsplan mit folgenden Angaben:
 - Reinigungsintervall
 - zu reinigender Gegenstand (Arbeitsgerätschaften und Einrichtungsgegenstände - z.B. Wände; Fußböden; Decken; Behältnisse und Gefäße; Arbeitsflächen, Schneidebretter, Kochkessel, Dunstabzugshaube),
 - Reinigungs- bzw. Desinfektionsmittel mit Angabe der einzusetzenden Konzentration
- Temperaturkontrollnachweise (mit Datumsangabe) für Wareneingang und Lagerung
- Nachweise über Gesundheitsbescheinigungen nach dem Infektionsschutzgesetz für alle Personen, die an der gewerblichen Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren beteiligt sind
- mikrobiologische Untersuchungen der hergestellten Fleisch- und Wurstwaren (mind. 1x / Jahr 1 Probe – die Wurstsorte ist jährlich zu wechseln) sowie Tupferproben zur Überprüfung des Reinigungserfolges an Flächen und Gegenständen mit Lebensmittelkontakt
- Nachweise zur Entsorgung von tierischen Nebenprodukten (K3-Material) über ein zugelassenes Unternehmen

3.3 Kennzeichnung der Produkte

leicht erkennbar, deutlich lesbar und unverwischbar sind anzubringen:

→ **Lebensmittelbezeichnung**

→ postzustellbare **Anschrift** des Herstellers

→ **Zutatenverzeichnis**

→ in absteigender Reihenfolge;

→ %uale Angabe der wertgebenden Zutaten

→ bei Verwendung von Zusatzstoffen mit Angabe der Zusatzstoffklasse

(z.B. „Konservierungsstoff: Nitritpökelsalz“)

→ **Mindesthaltbarkeitsdatum** in Form von „bei max. +7°C mindestens haltbar bis:.....“

→ **Füllmenge**: Angabe des Gewichtes in g oder kg

Schriftgröße: bei Nennfüllmengen von 50-200 g: 3mm,

bei Nennfüllmengen von 200 – 1000 g: 4 mm

Achtung!

Die Verwendung der geographischen Angabe „Thüringer“ bei Rotwurst und Leberwurst ist nur nach Antrag bei der TLL (Thüringer Landesanstalt für Landwirtschaft und Ländlichen Raum) gestattet und beinhaltet zusätzliche Auflagen seitens der TLLLR. („Geschützte geographische Angabe“)

Somit ist auf eine alternative Verkehrsbezeichnung (z.B. Hausmacher oder der Einbindung der Ortsbezeichnung, des Familiennamens... usw.) auszuweichen.

Rechtsquellen:

Gesetz zur Ordnung des Handwerks (Handwerksordnung)

Thüringer Gaststättengesetz (ThürGastG)

Gewerbeordnung (GewO)

Berufsverband unabhängiger Handwerkerinnen und Handwerker

VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV)

LebensmittelinformationsVO (EG) Nr. 1169/2011

Fertigpackungsverordnung (FPV)