



## Merkblatt

### Bauliche und hygienische Anforderungen an Brennereien

Brennereien sind Einrichtungen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden und die deswegen die baulichen und hygienischen Anforderungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung zu erfüllen haben.

#### 1. Betriebsräume

Brennraum, Maischelager, Verkaufsraum oder andere Lagerräume müssen eine gute Hygienepaxis zum Schutz sämtlicher Ausgangsstoffe, Erzeugnisse und Gerätschaften gewährleisten. Insbesondere gelten folgende Anforderungen:

- Die Betriebsräume sollen grundsätzlich allseitig umschlossen sein. Die Lagerung von Maischefässern oder Tanks im Freien ist nur in sauberen und geschützten Bereichen zulässig, die weder starken Witterungseinflüssen, Schmutz, Ungezieferbefall oder unbefugtem Zugriff ausgesetzt sind.
- Die Betriebsräume müssen ausreichend groß und von den übrigen betriebsfremden und privaten Räumen abgetrennt sein.
- Die Zweckentfremdung zur privaten oder anderen gewerblichen Nutzung (z.B. als Schlacht-, Wasch-, Werkstattraum oder Heizöllager) ist unzulässig. Betriebsfremde Gegenstände dürfen nicht in diesen Räumen aufbewahrt werden.
- Fußböden, Wandflächen, Decken, Fenster und Türen müssen so beschaffen sein, dass sie sich in einem einwandfreien Zustand befinden und gut zu reinigen sind.
- Der Fußboden sollte wasserundurchlässig sein und mit ausreichendem Gefälle zum Abfluss verlegt sein. Die Ablauföffnungen sollen durch Gitter abgedeckt sein.
- Permanent feuchtwarmes Raumklima, das zur Kondenswasserbildung und zum Schimmelwachstum an schlecht isolierten Wand- und Deckenflächen führen kann, ist zu vermeiden.
- Eine ausreichende natürliche oder mechanische Be- und Entlüftung



# CHEMISCHE UND VETERINÄRUNTERSUCHUNGSÄMTER BADEN-WÜRTTEMBERG

sowie Beleuchtung müssen vorhanden sein. Wegen

Glasbruchgefahr sollten im unmittelbaren Herstellungs- und Abfüllbereich nur Lampen mit Splitterschutz verwendet werden.

- Es muss ein leicht erreichbares Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr vorhanden sein.
- Die Abwasseranlagen müssen für den beabsichtigten Zweck ausreichend und so beschaffen sein, dass es nicht zu einer nachteiligen Beeinflussung der Rohstoffe, Erzeugnisse oder Gerätschaften kommen kann. Rückstau, Überlauf oder Fremdgerüche sind zu vermeiden.
- Abfälle, wie Schlempe oder verdorbene Maische dürfen in den Betriebsräumen nicht gelagert werden. Sie sind im Rahmen des üblichen Betriebsablaufes nach Anfall zu entfernen.
- Die Abfallbehälter müssen ohne Ablauf sein, z.B. geschlossene Gruben oder dichte Bottiche aus geeigneten säure- und hitzestabilen Materialien. Die Bodenabläufe im Brennraum dürfen i.d.R. nicht direkt mit der Kanalisation verbunden sein.
- Schädlingsbefall ist durch geeignete Maßnahmen zu kontrollieren. Der ggf. festgestellte Befall ist

nach dem Stand der Technik sachgerecht zu bekämpfen.

## 2. Gerätschaften

- Gegenstände und Ausrüstungen, die mit den Rohstoffen oder Erzeugnissen in Kontakt kommen können, müssen sauber sein und instand gehalten werden.
- Das Material muss je nach Anforderung und Zweckbestimmung hitze- und korrosionsbeständig sein und z.B. gegen Säure oder Alkohol inert sein. Kunststoff bildet für flüchtige Kontaminanten oder Fremdgerüche keine unüberwindbare Barriere. Insbesondere sollen für die Reifung der Destillate – ggf. mit Ausnahme der klassischen Holzreifung - Behälter aus Glas oder Edelstahl verwendet werden.
- Flaschen und Verschlüsse müssen staubfrei und trocken gelagert werden.
- Die Brennblase, insbesondere wenn nicht mit einem Rührwerk ausgestattet, ist regelmäßig zu reinigen. Mit isolierenden Belägen verschmutzte Blasenwände können zu wertmindernden Vor- und Nachlauf Fehlern führen. Um eine möglichst große und wirksame Kupferoberfläche zu erhalten, empfiehlt es sich, vor und nach jedem Brenntag zu reinigen.



# CHEMISCHE UND VETERINÄRUNTERSUCHUNGSÄMTER BADEN-WÜRTTEMBERG

- Auf die ausreichende Spülung und Entleerung der Verstärkerböden ist zu achten, um Fehlgerüche zu vermeiden.
  - Bei Einsatz eines Cyanidabscheiders ist zu beachten, dass unzureichende Reinigung dessen Wirksamkeit beeinträchtigen kann, was in Steinobstdestillaten zur Erhöhung des Cyanidgehaltes und der damit verbundenen Gefahr des Anstieges des Ethylcarbamidgehaltes führen kann.
  - Sorgfältige Reinigung und Entleerung der Brennblase und Verstärkerböden verhindern frühzeitige Korrosion der Brennanlage.
  - Reinigungsabtrieben (z.B. mit Citronensäure-Lösung oder Tensid-Reinigern) ist grundsätzlich ein Wasserabtrieb nachzuschalten, um Kontaminationen der Destillate durch Reinigungsmittelrückstände zu vermeiden.
- ten dürfen nur so gelagert, hergestellt oder behandelt werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind, wie Ungeziefer, Abfällen, Fremdgerüchen oder Schädlings- und Pflanzenschutzmitteln.
- Insbesondere ist bei der Herstellung von Steinobstbränden durch geeignete Maßnahmen sicherzustellen, dass der Richtwert für Ethylcarbamid von 0,4 mg/L nicht überschritten wird, etwa durch Einmischung nur einwandfreier Früchte und unmittelbar nach der Ernte, Vermeidung von Steinzerstörung, ausreichende Vor- und Nachlaufabtrennung oder durch separaten Reinigungsbrand bei Weiterverwendung von Nachläufen.
  - Das Wasser zum Verdünnen der Destillate auf Trinkstärke muss Trinkwasserqualität haben.

### 3. Erzeugnisse und Zutaten

- Rohstoffe, Maischen, Destillate, Spirituosen oder eventuelle Zuta-

#### Rechts- und Literatur-Quellen:

**Lebensmittelhygiene-Verordnung:** Verordnung über Lebensmittelhygiene und zur Änderung der Lebensmitteltransportbehälter-Verordnung vom 05.08.1997 (BGBl. I S. 2008)

**Merkblatt über die schadlose Beseitigung von Abwasser und sonstigen Rückständen aus Brenneisen** vom 03.01.1984; Regierungspräsidium Stuttgart

**Reinigung und Pflege von Brenngeräten;** Zeitschrift Kleinbrennerei 1999: 12-13



# CHEMISCHE UND VETERINÄRUNTERSUCHUNGSÄMTER BADEN-WÜRTTEMBERG

**Informationsblatt über Maßnahmen zur Reduzierung von Ethylcarbamat in Steinobstbränden;**  
Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin; Stand 1999

**Verantwortlich:**

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Freiburg**, Bissierstr. 5, 79114 Freiburg,  
Tel.: 0761 / 88 55-0, Fax: 0761 / 88 55-100;  
eMail: [poststelle@cvuafr.bwl.de](mailto:poststelle@cvuafr.bwl.de); Internet: <http://www.cvua-freiburg.de>

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Karlsruhe**, Weißenburger Str. 3, 76187 Karlsruhe,  
Tel.: 0721 / 926-3611, Fax: 0721 / 926-55 39;  
eMail: [poststelle@cvuaka.bwl.de](mailto:poststelle@cvuaka.bwl.de); Internet: <http://www.cvua-karlsruhe.de>

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Sigmaringen**, Hedinger Str. 2/1, 72488 Sigmaringen,  
Tel.: 07571 / 732-0, Fax: 07571 / 732-605;  
eMail: [poststelle@cvuasig.bwl.de](mailto:poststelle@cvuasig.bwl.de); Internet: <http://www.cvua-sigmaringen.de>

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Stuttgart**, Schaflandstr. 3/2 + 3/3, 70736 Fellbach,  
Tel.: 0711 / 957-1234, Fax: 0711 / 58 81 76;  
eMail: [poststelle@cvuas.bwl.de](mailto:poststelle@cvuas.bwl.de); Internet: <http://www.cvua-stuttgart.de>