



# Baden-Württemberg

CHEMISCHE UND VETERINÄRUNTERSUCHUNGSÄMTER BADEN-WÜRTTEMBERG

Merkblatt [Hygiene Brennerei](#)

Stand: 02/2025

## Bauliche und Hygienische Anforderungen an Brennereien

*Brennereien sind Einrichtungen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden und die deswegen entsprechende bauliche und hygienische Anforderungen erfüllen müssen. Dieses Merkblatt enthält Empfehlungen zur Gestaltung von Betriebsräumen und zur Verwendung von Gerätschaften und Erzeugnissen in Brennereien, um eine gute Hygienepraxis zu gewährleisten. Dieses Merkblatt wurde mit Sorgfalt erarbeitet und geprüft. Daraus folgt jedoch keine Gewähr für die Aktualität, Richtigkeit oder Vollständigkeit der bereit gestellten Informationen. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt.*

### 1. Betriebsräume

Brennraum, Maischelager, Verkaufsraum oder andere Lagerräume müssen den Schutz sämtlicher Ausgangsstoffe, Erzeugnisse und Gerätschaften gewährleisten können, dazu dienen u. a. folgende Maßnahmen:

- Allseitig umschlossene und ausreichend große Betriebsräume
- Lagerung von Maischefässern oder Tanks im Freien nur in sauberen und geschützten Bereichen, die weder starken Witterungseinflüssen, Schmutz, Ungezieferbefall oder unbefugtem Zugriff ausgesetzt sind
- Betriebsräume abgetrennt von betriebsfremden und privaten Räumen; keine Zweckentfremdung zur privaten oder anderen gewerblichen Nutzung (z. B. als Schlacht-, Wasch-, Werkstatttraum oder Heizöllager); keine Aufbewahrung betriebsfremder Gegenstände
- Fußböden, Wandflächen, Decken, Fenster und Türen in einwandfreiem Zustand und gut zu reinigen
- Fußboden wasserundurchlässig und mit ausreichendem Gefälle zum Abfluss; Ablauföffnungen durch Gitter abgedeckt
- Vermeidung von permanent feuchtwarmem Raumklima (kann zur Kondenswasserbildung und zum Schimmelwachstum an schlecht isolierten Wand- und Deckenflächen führen)
- Ausreichende natürliche oder mechanische Be- und Entlüftung
- Ausreichende Beleuchtung; im Herstellungs- und Abfüllbereich nur Lampen mit Splitterchutz (wegen Glasbruchgefahr)
- Vorhandensein eines leicht erreichbaren Handwaschbeckens mit Warm- und Kaltwasserzufuhr und geeigneten Mitteln zum Reinigen und Trocknen der Hände (z. B. Seifenspender, Einweghandtücher)

- Abwasseranlagen so beschaffen, dass es nicht zu einer nachteiligen Beeinflussung der Rohstoffe, Erzeugnisse oder Gerätschaften kommen kann; Vermeidung von Rückstau, Überlauf oder Fremdgerüchen
- Abfälle, wie Schlempe oder verdorbene Maische, nicht in den Betriebsräumen lagern
- Abfallbehälter ohne Ablauf, z. B. geschlossene Gruben oder dichte Bottiche aus geeigneten säure- und hitzestabilen Materialien; keine direkte Verbindung der Bodenabläufe im Brennraum mit der Kanalisation
- Schädlingsbefall durch bauliche Maßnahmen minimieren (z. B. Fliegengitter) und durch geeignete Maßnahmen kontrollieren; eventuellen Befall nach dem Stand der Technik sachgerecht bekämpfen
- Haustiere von Betriebsräumen fernhalten

## 2. Gerätschaften

- Gegenstände und Ausrüstungen, die mit den Rohstoffen oder Erzeugnissen in Kontakt kommen können, sauber und instandhalten
- Je nach Anforderung und Zweckbestimmung Verwendung von hitze- und korrosionsbeständigem Material, z. B. unempfindlich gegen Säure oder Alkohol
- Reifung der Destillate – ggf. mit Ausnahme der klassischen Holzreifung – möglichst in Behältern aus Glas oder Edelstahl (Kunststoff bildet für flüchtige Kontaminanten oder Fremdgerüche keine unüberwindbare Barriere)
- Lagerung von Flaschen und Verschlüssen staubfrei und trocken, Flaschen gegen Fremdkörpereintrag schützen
- Regelmäßige Reinigung der Brennblase, insbesondere, wenn nicht mit einem Rührwerk ausgestattet (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 (Verhinderung frühzeitiger Korrosion)
- Ausreichende Spülung und Entleerung der Verstärkerböden, um Fehleraromen zu vermeiden
- Regelmäßige Reinigung von Cyanidabscheidern (Wirksamkeit kann durch unzureichende Reinigung beeinträchtigt werden und in Steinobstdestillaten zur Erhöhung des Cyanid- und/oder Ethylcarbamathaltes führen)
- Nach Reinigungsabtrieben (z. B. mit Citronensäure-Lösung oder Tensid-Reinigern) grundsätzlich Wasserabtrieb nachschalten (Vermeidung einer Kontamination der Destillate durch Reinigungsmittel-Rückstände)

### 3. Erzeugnisse und Zutaten

- Verwendung einwandfreier Rohstoffe (sauber, frisch, keine mikrobielle Belastung)
- Rohstoffe, Maischen, Destillate, Spirituosen und eventuelle Zutaten nur so lagern, herstellen oder behandeln, dass sie der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung (z. B. durch Ungeziefer, Abfälle, Fremdgerüche, Schädlings- und Pflanzenschutzmittel, Kontamination durch ungeeignete Kontaktmaterialien) nicht ausgesetzt sind
- Bei der Herstellung von Steinobstbränden: Zerstörung der Steine vermeiden; weitere Maßnahmen zur Reduzierung von Ethylcarbammat beachten (nähere Informationen siehe Merkblatt „Maßnahmen zur Reduzierung von Ethylcarbammat in Steinobstbränden“ ([https://www.untersuchungsaeemter-bw.de/pdf/merkblatt\\_ethylcarbammat.pdf](https://www.untersuchungsaeemter-bw.de/pdf/merkblatt_ethylcarbammat.pdf)))
- Verwendung von Wasser in Trinkwasserqualität zum Herabsetzen auf Trinkstärke

#### Rechtliche Grundlagen:

**Verordnung (EG) Nr. 852/2004** des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene, (ABl. L 139 S. 1, L 204 S. 26, L 226 S. 3, 2008 L 46 S. 51, 2009 L 58 S. 3), in der jeweils gültigen Fassung

#### Weitere Literatur:

**Merkblatt „Maßnahmen zur Reduzierung von Ethylcarbammat in Steinobstbränden“**  
[https://www.untersuchungsaeemter-bw.de/pdf/merkblatt\\_ethylcarbammat.pdf](https://www.untersuchungsaeemter-bw.de/pdf/merkblatt_ethylcarbammat.pdf)

#### Kontakte:

Internetauftritt der Untersuchungsämter: [www.ua-bw.de](http://www.ua-bw.de)

Regierungsbezirk Stuttgart und Tübingen:

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart, Schaflandstraße 3/2 + 3/3, 70736 Fellbach,  
Tel.: 0711 / 3426-1234, E-Mail: [poststelle@cvuas.bwl.de](mailto:poststelle@cvuas.bwl.de)

Regierungsbezirk Karlsruhe:

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe, Weißenburger Straße 3, 76187 Karlsruhe,  
Tel.: 0721 / 926-3611, E-Mail: [poststelle@cvuaka.bwl.de](mailto:poststelle@cvuaka.bwl.de)

Regierungsbezirk Freiburg:

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg, Bissierstraße 5, 79114 Freiburg,  
Tel.: 0761 / 8855-0, E-Mail: [poststelle@cvuafr.bwl.de](mailto:poststelle@cvuafr.bwl.de)