

Merkblatt

ALLGEMEINE VORSCHRIFTEN FÜR BETRIEBSSTÄTTEN, IN DENEN MIT LEBENSMITTELN UMGEGANGEN WIRD

Die einschlägigen Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sind einzuhalten.

Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden (ausgenommen Essbereiche und die Betriebsstätten gemäß Kapitel III Verordnung (EG) Nr. 852/2004, jedoch einschließlich Räume in Transportmitteln), müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen zwischen und während Arbeitsgängen vermieden werden.

Sie müssen insbesondere folgende Anforderungen erfüllen:

Bodenbeläge

- leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren
- wasserundurchlässig, Wasser abstoßend
- gegebenenfalls angemessenes Abflusssystem

Wandflächen

- leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren
- wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest
- bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen z.B. Fliesen, Edelstahlverkleidung

Decken

- so gebaut und verarbeitet, dass Schmutzansammlungen vermieden werden
- Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen muss auf ein Mindestmaß beschränkt werden

Fenster und andere Öffnungen

- so gebaut, dass Schmutzansammlungen vermieden werden
- soweit sie nach außen öffnen können, müssen sie erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können
- soweit offene Fenster / Öffnungen die Kontamination begünstigen, müssen sie während des Herstellungsprozesses geschlossen und verriegelt bleiben

Türen

- leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren
- entsprechend glatte und Wasser abstoßende Oberflächen

Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen)

- leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren
- aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material z.B. Edelstahl
- es müssen ausreichend Arbeitsflächen vorhanden sein, die hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge ermöglichen

Handwaschbecken

- an geeigneten Standorten z.B. in der Nähe des jeweiligen Arbeitsplatzes
- Warm- und Kaltwasserzufuhr (Trinkwasserqualität)
- mit Mittel zum hygienischen Händewaschen z.B. Flüssigseife, Desinfektionsmittel
- mit Vorrichtung zum hygienischen Händetrocknen z.B. Spender mit Einmalhandtüchern
- von Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel getrennt angeordnet

Toiletten

- es müssen ausreichend Personaltoiletten bzw. bei Gaststättenerlaubnis (Alkoholausschank) zudem ausreichend Gästetoiletten zur Verfügung gestellt werden
- Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird
- Wasserspülung und Kanalisationsanschluss
- angemessene natürliche oder künstliche Belüftung

Umkleieräume

- soweit erforderlich müssen angemessene Umkleieräume für das Personal vorhanden sein

Bearbeitungs- und Lagerräume

- mit ausreichender Kapazität, damit Lebensmittel auf einer geeigneten Temperatur gehalten werden können und eine Überwachung der Lagertemperatur möglich ist
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen nicht in Bereichen gelagert werden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird

Belüftung

- ausreichend und angemessen
- natürlich oder künstlich
- künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich sind zu vermeiden
- Lüftungssysteme müssen so installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind

Beleuchtung

- angemessen
- natürlich und/oder künstlich
- mit geeignetem Splitterschutz

Abwasserableitungssysteme

- so konzipiert und gebaut, dass jedes Kontaminationsrisiko vermieden wird
- offene oder teilweise offene Abflussrinnen müssen so konzipiert sein, dass die Abwässer nicht aus einem kontaminierten zu einem oder in einen reinen Bereich fließen können

Grundsätzlich müssen Räume und Einrichtungsgegenstände, Waren-, Personal- und Entsorgungswege so gelegen und beschaffen sein, dass eine gute Lebensmittelhygienepraxis zum Schutz der Lebensmittel gegen nachteilige Beeinflussung gewährleistet ist. Eine ausreichende Trennung reiner und unreiner Bereiche kann räumlich bzw. funktionell angestrebt werden. Kreuzungspunkte sollten so gut wie möglich vermieden werden.