



● Merkblatt Anforderungen an Lebensmittelbetriebe

Allgemeine bauliche und räumliche Voraussetzungen für Lebensmittelbetriebe

Grundsätzlich sind Lebensmittelunternehmer verpflichtet, die Voraussetzungen für eine gute Lebensmittelhygiene und die Abgabe sicherer Lebensmittel zu schaffen. Die Betriebshygiene wird maßgeblich durch die baulichen Gegebenheiten, insbesondere durch eine ausreichende Größe und Trennung verschiedener Produktions- und Lagerbereiche bestimmt. In Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates der Lebensmittelhygiene finden sich die zu beachtenden Anforderungen. Insbesondere gilt:

Allgemeine Vorschriften für Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, einschließlich Lager- und Personalräume

Produktions-, Lager-, Kühl-, Tiefkühl- und Verkaufsräume müssen ausreichend groß und in genügender Anzahl vorhanden sein (den Umfang des Betriebs angepasst), sie müssen eine gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleisten. Die Arbeitsflächen sind so zu bemessen, dass hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge garantiert werden können. Die Einrichtungen und Räume müssen sauber und instandgehalten sein. Eine strikte Einhaltung der Trennung von „reinen“ und „unreinen“ Bereichen ist einzuhalten, um eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel zu vermeiden.

Bodenbeläge in den gesamten Produktions- und Lagerräumen sind so zu gestalten, dass sie leicht zu reinigen, wasserundurchlässig und abriebfest sind. Insbesondere in Bereichen, in denen mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgegangen wird, ist es erforderlich, dass der Bodenbelag regelmäßig desinfiziert werden kann.

Bodenabläufe müssen einen Siphon haben und mit glatten, korrosionsfesten Materialien ausgekleidet sein. Der Fußboden soll ein Gefälle zum Bodenablauf haben. Abwasser darf nicht von einem unreinen in einen reinen Bereich fließen.

Wandflächen in den gesamten Produktions- und Lagerräumen sind so zu gestalten, dass sie leicht zu reinigen, wasserundurchlässig und abriebfest sind. Darüber hinaus müssen sie bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen.

Deckenflächen sind so zu gestalten, dass Kondensation, Schimmelbefall und ein Ablösen von Materialteilchen (z.B. abblättrender Anstrich) vermieden wird.

Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen, z.B. Arbeitstische, Schränke), sind so zu gestalten, dass sie leicht zu reinigen, wasserundurchlässig, abriebfest und glatt sind.

Fenster und andere Öffnungen, die nach außen öffnen, müssen mit Insektenschutzgittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht zu entfernen sind.

Türen müssen leicht zu reinigen sein und eine glatte und Wasser abstoßende Oberfläche haben. Sofern sie in Außenbereiche öffnen, müssen sie gegebenenfalls über ein Insektenschutzgitter (Insektenschutztür) verfügen.

Handwaschbecken mit fließendem Warm- und Kaltwasser sind an geeigneten Standorten in der Produktionsstätte einzurichten. Diese sind mit Seife, Desinfektionsmittel und Einmalpapierhandtüchern auszurüsten.

Spüleinrichtungen/Spülbecken müssen über eine Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität verfügen und direkt an das Abwassersystem angeschlossen sein. Solange keine zeitliche Trennung zwischen dem Händewaschen und Waschen von Lebensmitteln/Ausrüstungen gewährleistet werden kann, muss die Spüleinrichtung getrennt vom Handwaschbecken sein (z.B. Doppelspülbecken). Für die Reinigung und Desinfektion von Ausrüstungs- und Bedarfsgegenständen muss erforderlichenfalls eine Spülmaschine vorhanden sein.

Umkleieräume müssen so ausgestattet sein, dass eine Trennung von Arbeits- und Privatkleidung möglich ist (z.B. Doppelspinde).

Personaltoiletten müssen über einen raumhohen Vorraum verfügen, sie dürfen unter keinen Umständen direkt in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Personaltoiletten dürfen betriebsfremden Personen (z.B. Kunden) nicht zur Verfügung stehen. Das Handwaschbecken muss mit fließendem Warm- und Kaltwasser, sowie Seife, Desinfektionsmittel und Einmalpapierhandtüchern ausgestattet sein. Alle sanitären Anlagen müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen.

Kühlräume/Kühleinrichtungen sind mit entsprechenden Temperaturüberwachungssystemen (z.B. Thermometer) auszustatten. Die Temperaturen sind regelmäßig zu kontrollieren und gegebenenfalls zu dokumentieren.

Lüftungsanlagen/Abzugshauben sind über allen wärme- und dampferzeugenden Geräten, wie Friteusen, Herden, Kombidämpfern etc. zu installieren. Fettfilter und andere Teile von Lüftungssystemen müssen zum Reinigen leicht zugänglich sein. Es dürfen keine Luftströmungen aus unreinen Bereichen (z.B. Toilette, Gastraum) in reine Bereiche (z.B. Küche, Produktion) auftreten. In Lebensmittelräumen muss eine ausreichende natürliche oder künstliche **Belüftung** gewährleistet sein, um einem Schimmelbefall vorzubeugen.

Abfälle sind in verschließbaren Behältern zu lagern, welche leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sind. Sämtliche Abfälle, die in der Produktion anfallen, sind zeitnah aus der Produktion zu entfernen. Überfüllte Mülleimer sind zu vermeiden. Abfallsammelräume müssen so konzipiert und geführt werden, dass sie sauber und erforderlichenfalls frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden können.

Reinigungsmittel und –geräte dürfen nicht in Bereichen aufbewahrt werden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Sie sind in gesonderten Räumen oder Schränken zu lagern. Bodenreinigungsgeräte wie Schrubber und Abzieher sind nach dem Gebrauch so zu lagern, dass die Bodenkontaktflächen abtrocknen können (z.B. Wandhalterung).

Bedien- und Selbstbedienungstheken (Buffet, Vitrinen, Auslagen) müssen so gebaut sein, dass die Lebensmittel vor Kontamination geschützt sind, hierzu zählt beispielsweise das Anhusten und Anfasen durch Kunden oder witterungsbedingte Einflüsse. Es sind zweckmäßige Schutzeinrichtungen (Spuckschutz, Bedienungsklappe, etc.) zu installieren.

Getränkeschankanlagen müssen den Vorschriften der DIN 6650 und der VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene entsprechend errichtet werden. Insbesondere muss im Raum, in dem sich die Fasskühlbox befindet, eine Trinkwasserzapfstelle mit Ausgussbecken zur Reinigung von Box und Armaturen angebracht sein. Getränkeschanktresen müssen mit einer geeigneten Vorrichtung zum Spülen für die Gläser/Schankgefäße ausgestattet sein. Darüber hinaus muss ein Handwaschbecken mit fließendem Warm- und Kaltwasser, sowie Seife, Desinfektionsmittel und Einmalpapierhandtüchern vorhanden sein.

Die Schankanlage ist mindestens alle 14 Tage mechanisch und chemisch zu reinigen. Zu einer fachgerechten Reinigung gehört auch das Zerlegen und Reinigen der Zapfarmaturen. Die durchgeführte Reinigung ist zu dokumentieren.

Wir weisen darauf hin, dass es sich um keine abschließende Liste der Anforderungen an alle Lebensmittelbetriebe handelt, da je nach Betriebsart die Anforderungen stark variieren können. In diesem Merkblatt wurden lediglich allgemeinen Informationen zusammengefasst. Sollten Sie einen Neu- oder Umbau Ihres Lebensmittelbetriebs planen, empfehlen wir Ihnen sich rechtzeitig, vor Baubeginn, mit dem Fachbereich Lebensmittelüberwachung des Landratsamtes Breisgau-Hochschwarzwald in Verbindung zu setzen und abzustimmen.

Rechtsgrundlagen:

VO (EG) Nr. 178/2002; VO (EG) 852/2004; VO (EG) 853/2004; Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB); Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV); DIN 6650