

Anforderungen an Räume, Vorrichtungen und Gerätschaften

Räume, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt, gelagert oder in den Verkehr gebracht werden, sind so zu gestalten, dass eine nachteilige Beeinflussung auf Lebensmittel vermieden wird. Sie müssen sich in einem sauberen und baulich einwandfreien Allgemeinzustand befinden. Alle Bereiche müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Damit Sie die Verschmutzungen in Ihrem Betrieb leichter erkennen und beseitigen können, sollten alle Flächen hell gestaltet werden.

Fußböden müssen wasserundurchlässig und abriebfest sein (z.B. Fliesen oder Kunstharzböden). In Produktionsräumen (z.B. Küchen, Wurstküchen oder Backstuben) müssen Bodenabflüsse vorhanden sein. Die Anforderungen an die Rutschfestigkeit sind zu beachten.

Wandflächen müssen glatt, wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein.

Decken müssen geschlossen, und glatt sein.

Fenster und **Türen** müssen aus glattem, Wasser abstoßendem Material bestehen. Fenster und Türen, die zu Belüftungszwecken ins Freie geöffnet werden können, sind mit Insektenschutzgittern zu versehen. Holz ist zu vermeiden. Insektenschutzgitter sollten zu Reinigungszwecken leicht zu entfernen sein.

Einrichtungsgegenstände und **Geräte** müssen glatt, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen aus abrieb- und korrosionsfestem Material bestehen. Spanplatten sind nicht geeignet. Geräte müssen so installiert sein, dass das Umfeld angemessen gereinigt werden kann (z.B. Boden unter und Wände hinter den Geräten).

Die **Beleuchtung** ist derart zu gestalten, dass Räume ausreichend ausgeleuchtet werden und eventuelle Verschmutzungen erkennbar sind. Die Lampen müssen für den jeweiligen Verwendungszweck geeignet sein, ein Splitterschutz ist erforderlich.

Für eine ausreichende **Be- und Entlüftung** der Räume ist zu sorgen. Über sämtlichen Koch- und Brateinrichtungen sowie Einrichtungen, die Wasserdampf erzeugen, sind Dampfzugsanlagen mit geeigneten Filtern zu installieren. Filter müssen leicht zu reinigen oder auszutauschen sein. Die Abluft ist nach außen zu führen. Lüftströme aus einem unreinen in einen reinen Betriebsbereich sind zu vermeiden.

In unmittelbarer Nähe des Arbeitsplatzes müssen leicht zugängliche **Handwaschbecken** mit fließend warmem Wasser zur hygienischen Händereinigung vorhanden sein. Hier müssen geeignete Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Einmalhandtücher zur Verfügung stehen. Die Handwascheinrichtungen sind von Spülbecken und Einrichtungen zur Reinigung von Lebensmitteln getrennt zu halten.

Es müssen geeignete **Spülvorrichtungen** zum Reinigen der Arbeitsgeräte und Ausrüstungen mit fließendem warmem und kaltem Wasser vorhanden sein.

Es müssen geeignete **Vorrichtungen zum Waschen von Lebensmitteln** vorhanden sein.

Personaltoiletten müssen über ein Handwaschbecken mit fließend warmem Wasser, Seife- und Desinfektionsmittel sowie Einmalhandtücher verfügen. Toiletten dürfen nicht in unmittelbarer Verbindung mit Lebensmittlräumen stehen. Eine natürliche oder künstliche Belüftung muss vorhanden sein.

Angemessene **Umkleidemöglichkeiten** und eine saubere Aufbewahrung der Schutzkleidung müssen gewährleistet sein. Schutzkleidung ist getrennt von Privatkleidung aufzubewahren.

Tiere und **betriebsfremde Gegenstände** dürfen sich nicht in Räumen befinden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind getrennt von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen aufzubewahren.

Lebensmittelabfälle sind in verschließbaren Behältern zu lagern und umgehend aus den Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, zu entfernen und fachgerecht zu entsorgen. Abfallagerräume sind frei von Schädlingen zu halten.

Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen ein hohes Maß an **persönlicher Sauberkeit** halten. Sie müssen geeignete und saubere **Arbeitskleidung** tragen. Personen mit Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren oder die an Durchfall oder anderen übertragbaren Krankheiten leiden, dürfen mit Lebensmitteln nicht umgehen, wenn hierbei die Lebensmittel mit Krankheitskeimen direkt oder indirekt verunreinigt werden können.

Kühlpflichtige Lebensmittel sind bei entsprechenden **Temperaturen** in geeigneten Kühlvorrichtungen zu lagern.