

Merkblatt

Bauliche Anforderungen an 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 über Lebensmittelhygiene finden sich die zu beachtenden Anforderungen. Insbesondere gilt:

Allgemeines

Produktions-, Lager-, Kühl-, Tiefkühl- und Verkaufsräume müssen ausreichend groß und in genügender Anzahl vorhanden sein (dem Umfang des Betriebs angepasst). Die Arbeitsflächen sind so zu bemessen, dass hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge gewährleistet werden können. Die Einrichtungen und Räume müssen sauber und stets instand gehalten sein.

Räume

Räume und Einrichtungen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Böden, Wände, Decken, Fenster, Türen und Einrichtungen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensationen, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden. Böden, Wände mindestens bis Arbeitshöhe, Fenster, Türen und Einrichtungen müssen wasserundurchlässig, wasserabstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem, korrosionsfestem Material bestehen. Geeignete Baustoffe sind je nach Verwendungszweck z.B. Boden- und Wandfliesen, Kunstharzbeschichtungen, Kunststoffverkleidungen oder Edelstahl. Holz ist in gewerblichen Produktionsküchen eher ungeeignet. Bodenabläufe müssen einen Siphon haben und mit glatten, korrosionsfesten Materialien ausgekleidet sein. Der Fußboden soll ein Gefälle zum Bodenablauf haben. Abwasserableitungssysteme müssen so konzipiert und gebaut sein, dass jedes Risiko der Kontamination von Lebensmitteln vermieden wird. Abwasser darf nicht aus einem unreinen in einen reinen Bereich fließen. Der Übergang von Wand zu Boden sollte abgerundet eine Hohlkehle bilden, um dort Schmutzansammlungen zu vermeiden.

Trennung rein – unrein, Schutz vor nachteiliger Beeinflussung

Es muss auf eine strikte Trennung von unreinen und reinen Bereichen geachtet werden (Lebensmittelzubereitung, -lagerung und Essensausgabe gegenüber Geschirrrückgabe, -reinigung, Abfallentsorgung, Getränke- und Leergutlagerung). Optimal ist eine Planung von unrein nach rein ohne Kreuzungspunkte. Ansonsten müssen Kreuzungen zeitlich umgangen werden.

Rohe, unzubereitete Lebensmittel sind von genussfertigen Lebensmitteln getrennt aufzubewahren und getrennt zu lagern (möglichst separate Lager- und Kühlräume). Bei der Verarbeitung und Zubereitung (Waschen, Schälen, Schneiden usw.) sind zur Vermeidung von Keimübertragungen Abgrenzung zum reinen Bereichen, z.B. Koch- oder Dessertbereich, geeignete Vorkehrungen zu treffen. Schmutziges Geschirr gilt als unrein. Der Geschirrspüler ist im Spülbereich aufzustellen. Eis als Zusatz zu Getränken oder zum Kühlen von Speisen muss hohe hygienische Anforderungen erfüllen. Die Eismaschine gehört deshalb in den reinen Bereich.

Belüftung

Lebensmittelräume müssen über eine ausreichende natürliche oder mechanische Belüftung verfügen, um einen Schimmelbefall vorzubeugen. Wärme- und dampferzeugende Geräte wie Fritteuse, Grill, Steamer oder Pizzaofen sind unter Lüftungsanlagen, die in den Außenbereich abgeleitet werden, zu platzieren. Filter und andere Teile von Lüftungssystemen müssen zum Reinigen leicht zugänglich sein. Es dürfen keine Luftströmungen aus Bereichen wie Toilette oder Gastraum in Reibereiche der Küche oder der sonstigen Produktion auftreten. Wärme abgebende Anlagen (wie Kühltaggregate mit > 1 kW/h) sollen nicht in Lebensmittelräumen installiert werden, da sie oftmals große Wärme an die Umgebung abgeben.

Beleuchtung

Im ganzen Betrieb ist aus Hygiene- und Sicherheitsgründen auf eine angemessene Beleuchtung zu achten.

Insektenschutzgitter

Bei Fenstern, Türen oder sonstigen Luftöffnungen, z.B. Oberlichter, in Produktions- und Lagerräumen, die nach außen öffnen können, sind Insektenschutzgitter zu installieren. Die Insektenschutzgitter müssen für Reinigungszwecke leicht entfernt werden können.

Apparate, Geräte

Apparate, Geräte und Zubehörteile, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen für den Einsatzzweck hergestellt, gut zugänglich sein und eine wirksame Reinigung und Desinfektion zulassen. Sie müssen

- a. wenn möglich aus korrosionsfreiem Material bestehen und so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass Kontaminationen (mikrobielle und chemische) vermieden werden;
- b. so installiert sein, dass der Apparat oder das Gerät sowie das unmittelbare Umfeld angemessen gereinigt werden können.

Handbecken, Salatwaschbecken, Spüleinrichtungen

In allen Arbeitsbereichen sowie in den Toiletten muss mindestens eine leicht erreichbare Handwaschgelegenheit mit mischbarer Kalt- und Warmwasserzufuhr (in der Regel Einhebelmischer) vorhanden sein. Die Handwaschgelegenheiten sind mit Spendern für Seife und Einweghandtücher (z.B. Papierspender) sowie ggf. mit einem Spender für Händedesinfektionsmittel einzurichten.

Darüber hinaus müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen (z. B. Spülmaschine, Spülbecken) vorhanden sein. Diese Spüleinrichtungen müssen korrosionsfest und leicht zu reinigen sein sowie über eine angemessene Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität verfügen.

Wenn Lebensmittel verarbeitet werden, die gereinigt werden müssen (z. B. erdbehaftetes Gemüse und Salat), so muss eine geeignete Vorrichtung zum Reinigen dieser Lebensmittel vorhanden sein (z.B. Salatwaschbecken mit ausreichend großen Arbeitsflächen).

Sämtliche Becken und Spüleinrichtungen müssen über eine angemessene Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität verfügen und direkt an das Abwassersystem angeschlossen sein.

Umkleideräume und Toiletten

Lebensmittelbetriebe müssen über Umkleideräume und Personaltoiletten verfügen. Arbeitskleidung und Privatkleidung müssen getrennt voneinander aufbewahrt werden können z.B. in Doppelspinden. Umkleideräume und Toiletten müssen natürlich oder künstlich belüftet werden. Toilettentüren dürfen nicht unmittelbar in Räume öffnen, in denen Lebensmittel gelagert oder verarbeitet werden.

Selbstbedienung / Frontcooking

Buffets, Vitrinen, Auslagen und Theken, an denen Lebensmittel zubereitet werden, müssen so beschaffen sein, dass die Lebensmittel vor Verunreinigungen oder nachteiliger Beeinflussung (aerogene Kontaminationen, Anhusten, Anfassen) geschützt sind. Es sind zweckmäßige Schutzvorrichtungen (Schutzblende, Bedienungsklappe etc.) zu installieren, insbesondere wenn das Lebensmittel offen im

Publikumsbereich angeboten wird.

Putzräume / Putzschränke

Reinigungsmittel und -geräte müssen immer getrennt von Lebensmitteln in eigens dafür bestimmten Räumen und Schränken gelagert werden.

Abfalllager

Für Abfälle sind geeignete, gut gekennzeichnete Behälter bereitzustellen. Diese müssen einwandfrei in Stand gehalten, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Abfälle müssen spätestens arbeitstäglich aus den Produktionsräumen entfernt und außerhalb von Lebensmittelräumen gelagert werden. Abfallsammelräume müssen so konzipiert und geführt werden, dass sie sauber sowie frei von Tieren und Ungeziefer gehalten werden können. Sie sind nötigenfalls zu kühlen.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

Landratsamt Konstanz
Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen
Otto-Blesch-Str. 51
78315 Radolfzell

Tel. 07531/800 - 2010
Fax: 07531/800 - 2029
E-mail: veterinaeramt@LRAKN.de
Internet: www.LRAKN.de