

Merkblatt

Betriebliche Grundanforderungen

Der Bau und die Einrichtung von gewerblichen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, richten sich nach verschiedenen lebensmittelrechtlichen Vorgaben *.

Folgende Punkte sind insbesondere zu beachten:

I. Produktionsräume

- **Der Bodenbelag** muss leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Er muss entsprechend wasserundurchlässig, wasserabstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen. Gegebenenfalls muss der Boden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen. Der Übergang vom Boden zu den Wandflächen sollte hohlkehlig erstellt werden.
- **Die Wandflächen** müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, wasserabstoßend und abriebfest sein. Die Wandflächen müssen aus nichttoxischem Material bestehen, sowie bezogen auf die jeweiligen Arbeitsvorgängen, glatte und abwaschbare Flächen in angemessenen Höhen aufweisen. Aus hygienischer Sicht wird empfohlen, die Wandflächen bis zur Decke hin zu verfliesen.
- **Die Decken und Deckenstrukturen** müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.
- **Türen** müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend glatte und Wasser abstoßende Oberflächen haben.
- **Fenster und andere Öffnungen** müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Soweit sie nach außen zu öffnen sind, müssen sie erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können.
- Geeignete **Vorrichtungen zum Reinigen der Lebensmittel** müssen erforderlichenfalls vorhanden sein. Jedes Waschbecken bzw. jede andere Vorrichtung zum Reinigen von Lebensmitteln muss über eine angemessene Zufuhr von warmem und / oder kaltem Trinkwasser verfügen und sauber gehalten sowie erforderlichenfalls desinfiziert werden.
- Geeignete **Vorrichtungen zum Reinigen** (z. B. doppelseitige Spüle mit Abtropfblech, Spülmaschine), **Desinfizieren sowie Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen** müssen vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen aus korrosionsfesten Materialien hergestellt, leicht zu reinigen sein und über eine angemessene Warm- und Kaltwasserzufuhr verfügen.

- Es müssen an geeigneten Standorten in leicht erreichbarer Nähe **separate Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr** vorhanden sein. Darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein (z.B. Seifenspender, Einmalhandtücher und Händedesinfektionsmittel).
Die Handwaschgelegenheit muss so angebracht sein, dass Lebensmittel und die ihrer Behandlung dienenden Gegenstände bei dessen Benutzung nicht durch Spritzwasser verunreinigt werden können.
Aus hygienischer Sicht wird der Einbau von berührungslosen Armaturen empfohlen.

II. Lagerräume

- Die **Bodenbeläge** müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, wasserabstoßend und abriebfest sein sowie aus nichttoxischem Material bestehen.
- Gegebenenfalls müssen die Böden ein **angemessenes Abflusssystem** aufweisen. Der Übergang von den Böden zu den Wandflächen sollte hohlkehlig erstellt werden.
- Die **Wandflächen** müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, wasserabstoßend und abriebfest sein sowie aus nichttoxischem Material bestehen. Die Decken und Deckenstrukturen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.

III. Kühlzelle / Tiefkühlzelle

- Die **Bodenbeläge** müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, wasserabstoßend, abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen.
- Die **Wandflächen** müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, wasserabstoßend, abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen.
- Die Decken und Deckenstrukturen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.

IV. Allgemeine lebensmittelrechtliche Anforderungen an die Betriebsstätte (Produktionsräume, Lageräume, Kühlzellen, Gefrierzellen, Personalräume)

- Der **Anlieferungsbereich** ist so zu gestalten, dass die anzuliefernden Lebensmittel gegen Kontaminationen (z. B. Witterungseinflüsse) geschützt sind.
- Die **Räume** müssen über eine ausreichende und angemessene, natürliche oder künstliche Belüftung verfügen. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem kontaminierten (z.B. Kundenbereiche) in einen reinen Bereich sind zu vermeiden. Die **Lüftungssysteme** müssen so installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind.
- Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen über eine angemessene natürliche und / oder künstliche **Beleuchtung** verfügen. Beleuchtungseinrichtungen müssen so beschaffen sein, dass das Eindringen von Fremdteilchen in Lebensmittel (z.B. durch Glasbruch) vermieden wird.

- Alle **sanitären Anlagen** müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen.
- Es müssen genügend **separate Toiletten** mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss **für das Personal** vorhanden sein.
Toilettenräume müssen mit einem Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr ausgestattet sein. Darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein (z.B. Seifenspender, Einmalhandtücher und Händedesinfektionsmittel). Die Amaturen sollten berührungslos sein.

Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

(Flure durch die LM transportiert werden, gelten als Räume in denen Lebensmittel behandelt werden)

- Es müssen angemessene **Umkleieräume für das Personal** vorhanden sein. Die „Rein-/Unrein Trennung“ ist erforderlich.
- Für **Handwaschbecken und Reinigungsvorrichtungen** in Betriebsstätten muss Trinkwasser im Sinne der geltenden Trinkwasserverordnung zur Verfügung stehen.
- **Abwasserableitungssysteme** müssen zweckdienlich sein. Sie müssen so konzipiert und gebaut sein, dass jedes Kontaminationsrisiko vermieden wird. Offene oder teilweise offene Abflussrinnen müssen so konzipiert sein, dass die Abwässer nicht aus einem kontaminierten Bereich in einen reinen Bereich, insbesondere einen Bereich fließen können, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird.
- Sofern **Abwassersammelgruben (Fettabscheider)** eingebaut werden, dürfen diese nur außerhalb der Betriebsstätten liegen und müssen wasserundurchlässige Wände und Böden sowie eine dicht schließende Abdeckung haben.
- **Die anfallenden Abfälle** sind bis zur betriebsbezogene und zeitlich angemessene Abfuhr an einem geeigneten Platz (z. B. dicht schließender Container) so aufzubewahren, dass eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln und eine Belästigung der Anwohner (Geruch, Ansammlung von Fliegen usw.) verhindert werden.
Abfalllager müssen so konzipiert und geführt werden, dass sie sauber und frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden können.

Um Nachbesserungen zu vermeiden, stehen Ihnen bei weitergehenden Fragen die Mitarbeitenden des Amtes für Verbraucherschutz und Veterinärwesen während der Dienstzeiten gerne zur Verfügung.

* Die geltenden Rechtsgrundlagen aus dem Bereich der Lebensmittelhygiene sind auf der Seite des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft, sortiert nach Europäischem Gemeinschaftsrecht und Nationalem Recht, unter folgendem Link gelistet:
<https://www.bmel.de/DE/themen/verbraucherschutz/lebensmittel-hygiene/rechtsgrundlagen-lebensmittelhygiene.html>

zudem ist die Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (**Trinkwasserverordnung - TrinkwV**) vom 21.05.2021 und

das Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (**Infektionsschutzgesetz - IfSG**) vom 20.07.2000 relevant.

Hinweis

Dieses Merkblatt stellt ausschließlich eine Informationshilfe dar und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es entbindet nicht von der Verpflichtung, sich selbst über den aktuellen Stand gesetzlicher Vorschriften zu informieren.