

- Fachdienst Veterinärdienst und Verbraucherschutz -

Merkblatt Bauanforderungen für Lebensmittelbetriebe

1. Vorbemerkung:

Die **VERORDNUNG** (EG) Nr. 852/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29. April 2004 **über Lebensmittelhygiene** enthält in Anhang II allgemeine Hygienevorschriften für alle Lebensmittelunternehmer.

Auf diese **allgemeinen Hygienevorschriften** wird im Folgenden hingewiesen:

2. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird:

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen leicht sauber zu halten sein. Sie müssen ständig instand gehalten werden.

Sie müssen so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass

- a) eine angemessene Instandhaltung, Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist, aerogene Kontaminationen vermieden oder auf ein Mindestmaß beschränkt werden und ausreichende Arbeitsflächen vorhanden sind, die hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge ermöglichen,
- b) die Ansammlung von Schmutz, der Kontakt mit toxischen Stoffen, das Eindringen von Fremtteilchen in Lebensmittel, die Bildung von Kondensflüssigkeit oder unerwünschte Schimmelbildung auf Oberflächen vermieden wird,
- c) gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleistet ist und
- d) geeignete Bearbeitungs- und Lagerräume vorhanden sind, die insbesondere eine Temperaturkontrolle und eine ausreichende Kapazität bieten, damit die Lebensmittel auf einer geeigneten Temperatur gehalten werden können und eine Überwachung und, sofern erforderlich, eine Registrierung der Lagertemperatur möglich ist.

3. Allg. Anforderungen an Betriebsstätten:

Es müssen an geeigneten Standorten genügend **Handwaschbecken** vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben; darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein. Die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel bzw. zur Reinigung von Geräten müssen von den Handwaschbecken getrennt angeordnet sein.

Es müssen genügend **Toiletten** mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss vorhanden sein. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Sanitären Anlagen müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen.

In den Betriebsräumen muss eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung gewährleistet sein. Mechanisch erzeugte Luftströmungen aus einem kontaminierten 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. Es müssen angemessene Umkleieräume / Möglichkeiten für das Personal vorhanden sein.

4. Anforderungen an Räume:

Die **Bodenbeläge** sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen.

Die **Wandflächen** müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen sowie bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen.

Decken und Deckenstrukturen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.

Fenster und andere Öffnungen müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Soweit sie nach außen öffnen können, müssen sie mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können.

Türen müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend glatte und Wasser abstoßende Oberflächen haben.

Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen.

Es müssen geeignete Vorrichtungen / Becken zum **Reinigen, Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen** vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen aus korrosionsfesten Materialien hergestellt, leicht zu reinigen sein und über eine angemessene Warm- und Kaltwasserzufuhr verfügen.

Neben diesen allgemeinen Hygienevorschriften, die Grundlage für jede durch den Fachdienst Veterinärdienst und Verbraucherschutz in regelmäßigen Zeitabständen durchzuführende Betriebskontrolle ist, finden Sie weitere spezifische, an Ihrem konkreten Bauvorhaben ausgerichtete Vorgaben in der Ihnen erteilten Baugenehmigung.