

## Merkblatt über lebensmittelhygienische Anforderungen an Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird

Beim Bau und der Einrichtung von gewerblichen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sind folgende Punkte besonders zu beachten:

1. Der Bodenbelag muss leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Er muss entsprechend wasserundurchlässig, wasserabstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen.  
Der Übergang vom Boden zu den Wandflächen sollte hohlkehlig erstellt werden.  
Gegebenenfalls muss der Boden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen. Dies ist so zu konzipieren, dass kein Abwasser aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich gelangt und stehendes Wasser vermieden wird.
2. Die Wandflächen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, wasserabstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen sowie bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen.
3. Die Decken und Deckenstrukturen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.
4. Türen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend glatte und Wasser abstoßende Oberflächen haben.
5. 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.
6. Die Räume müssen über eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen. Künstlich 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.
7. 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 Fremtteilchen in Lebensmittel (z. B. durch Glasbruch) vermieden wird.

8. Es müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr (Trinkwasserqualität) vorhanden sein. Darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein (z. B. Seifenspender, Einmalhandtücher).  
Die Handwaschgelegenheit muss so angebracht sein, dass Lebensmittel und die für ihre Behandlung dienenden Gegenstände bei der Benutzung des Handwaschbeckens nicht durch Spritzwasser verunreinigt werden können.  
Aus hygienischer Sicht wird der Einbau von berührungslosen Armaturen empfohlen.
9. Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen von Arbeitsgeräten (z. B. doppelseitige Spüle mit Abtropfblech, Spülmaschine) aus korrosionsfesten Materialien müssen vorhanden sein. Diese müssen leicht zu reinigen sein und über eine angemessene Warm- und Kaltwasserzufuhr (Trinkwasserqualität) verfügen.
10. 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.
11. Es müssen ausreichend Arbeitsflächen vorhanden sein.
12. Lagerräumlichkeiten für Lebensmittel inkl. sofern erforderlich Kühl- und Tiefkühlmöglichkeiten müssen in ausreichender Größe zur Verfügung stehen.
13. Der Anlieferungsbereich ist so zu gestalten, dass die anzuliefernden Lebensmittel gegen Kontaminationen (z. B. Witterungseinflüsse) geschützt sind.
14. Die anfallenden Abfälle sind bis zur Abfuhr in verschließbaren Behältern (z. B. dicht schließender Container) zu lagern und hygienisch einwandfrei zu entsorgen. Die Abfälle dürfen Lebensmittel weder direkt noch indirekt kontaminieren.  
Abfalllager müssen so konzipiert und geführt werden, dass sie sauber und frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden können.
15. Es müssen genügend Toiletten mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss vorhanden sein. Alle sanitären Anlagen müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen.  
Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.  
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).
16. Soweit erforderlich, müssen angemessene Umkleideräume für das Personal vorhanden sein.

Die gesetzliche Grundlage für diese Vorschriften bildet die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vom 29.04.2004 über Lebensmittelhygiene.

Bei weitergehenden Fragen stehen Ihnen die Mitarbeiter/-innen des Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamtes gern zur Verfügung.