

Zusammenstellung allgemeiner baulicher und räumlicher Voraussetzungen für Lebensmittelbetriebe

Rechtliche Grundlage: VO 852/2004 EG

a. Einteilung der Bereiche

Es müssen hygienisch einwandfreie und geeignete Räume in ausreichender Anzahl und entsprechender Zuordnung vorhanden sein. In der Regel sind folgende Räume vorzuhalten:

- Anlieferungs- und Lagerbereich
- Arbeitsräume
- Reinigungsbereich
- eventuell Personalbereich

b. Allgemeine Vorschriften für Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird

- Betriebsstätten müssen sauber und stets instandgehalten sein, so dass
 - a. eine angemessene Instandhaltung, Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist, um aerogene Kontaminationen zu vermeiden und ausreichende Arbeitsflächen zu schaffen,
 - b. eine Ansammlung von Schmutz, der Kontakt mit toxischen Stoffen, das Eindringen von Fremdteilchen in Lebensmittel, die Bildung von Kondenswasser oder unerwünschte Schimmelbildung auf Oberflächen vermieden wird und
 - c. eine gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung gewährleistet ist.
- Betriebsstätten müssen so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass folgende Anforderungen erfüllt sind:

Toiletten	<ul style="list-style-type: none"> - mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss - dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird (Vorraum) - Personaltoiletten müssen von den ggf. vorhandenen Gästetoiletten getrennt und als solche gekennzeichnet sein
------------------	--

Handwaschbecken	<ul style="list-style-type: none"> - muss leicht erreichbar und zugänglich sein - mit fließendem Warm- und Kaltwasser - ausgestattet mit Seife- und einmal zu nutzenden Handtüchern- jeweils möglichst im Spender
Be- und Entlüftungsanlage	<ul style="list-style-type: none"> - muss ausreichend und angemessen vorhanden sein - Vermeidung von künstlich erzeugten Luftströmungen aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich - Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, sind leicht zugänglich
Beleuchtung	<ul style="list-style-type: none"> - eine ausreichende und angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung - Lampen sollen mit Splitterschutz versehen sein (um Glasbruchgefahr zu vermeiden)
Abwasserableitungssysteme	<ul style="list-style-type: none"> - müssen zweckdienlich sein - bei offenen oder teilweise offenen Abflussrinnen darf Abwasser nicht aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich (insbesondere, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird) fließen
Umkleieräume für Personal	<ul style="list-style-type: none"> - müssen ggf. zur Verfügung gestellt werden - Hygienekleidung ist sauber und getrennt von anderen Kleidungsstücken aufzubewahren
Reinigungs- und Desinfektionsmittel	<ul style="list-style-type: none"> - Separate Lagerung (Raum, verschließbarer Schrank) - Lagerung nicht in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird

c. Besondere Vorschriften für Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden

Fußboden	<ul style="list-style-type: none"> - leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren - wasserundurchlässig - abriebfest - keine Risse und Spalten - nicht aus toxischem Material bestehend - angemessenes Abflusssystem (Fußbodeneinlauf)
Wände	<ul style="list-style-type: none"> - müssen in einwandfreiem Zustand sein - leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren - wasserundurchlässig - abriebfest - nicht aus toxischem Material bestehend

	<ul style="list-style-type: none"> - bis zu einer angemessenen Höhe helle und glatte Flächen aufweisen
Decken	<ul style="list-style-type: none"> - müssen in einwandfreien Zustand sein - Schmutzansammlungen und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen müssen vermieden werden - Empfehlung: helle, glatte Decke
Fenster	<ul style="list-style-type: none"> - müssen in einwandfreiem Zustand sein - Fenster, die zum Lüften geöffnet werden, sind mit einem herausnehmbaren, reinigungsfähigen Insektengitter zu versehen
Türen	<ul style="list-style-type: none"> - leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren - glatte und Wasser abstoßende Oberflächen
Flächen	<ul style="list-style-type: none"> - müssen in einwandfreiem Zustand sein - leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizierbar - müssen bestehen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material