

**Merkblatt
über lebensmittelhygienische Anforderungen an
Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird
(Stand 05/2020)**

Grundsätzliche bauliche Anforderungen an die Betriebsstätte

1. Die Bodenbeläge müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen 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.
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.
Aus hygienischer Sicht wird empfohlen, die Wandflächen bis zur Decke hin zu verfliesen.
3. Die 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.
4. Türen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend glatte und wasserabstoßende 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. Es müssen an geeigneten Standorten Handwaschbecken in ausreichender Anzahl mit Warm- und Kaltwasserzufuhr vorhanden sein (insbesondere in Küchen, Spülküchen, Bedientheken, Personaltoiletten). Darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein (z. B. Seifenspender, Einmalhandtücher).

Die Handwaschgelegenheiten müssen so angebracht sein, dass Lebensmittel und die für ihre Behandlung dienenden Gegenstände bei dessen Benutzung nicht durch Spritzwasser verunreinigt werden können. Aus hygienischer Sicht werden der Einbau von berührungslosen Armaturen sowie die Anbringung von Desinfektionsmittelspender in diesem Bereich dringend empfohlen.

Produktionsräume

7. Es gelten die Anforderungen in den Punkten 1 – 6
8. 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.
9. 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.
10. Für Handwaschbecken, Vorrichtungen zum Waschen von Lebensmitteln und Reinigungsvorrichtungen muss Trinkwasser im Sinne der geltenden Trinkwasserverordnung zur Verfügung stehen.

Lagerräume

11. Es gelten die Anforderungen der Punkte 1 – 5
12. Zur Reinigung der Lagerräume (z.B. Bierkühlraum) und der darin evtl. vorhandenen Einrichtungen sollte in leicht erreichbarer Nähe eine Wasserzapfstelle mit einer Warm- und Kaltwasserzufuhr angebracht werden.

Kühl- / Tiefkühlräume

13. Es gelten die Anforderungen der Punkte 1 – 5
14. Die Kühl- und Tiefkühlräume sind mit geeigneten Temperaturkontrollgeräten auszustatten (siehe hierzu auch die Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV)).

Allgemeine lebensmittelrechtliche Anforderungen an die Betriebsstätte (Produktionsräume, Lageräume, Kühl- und Tiefkühlräume, Personalräume)

15. Unreine und reine Bereiche in der Betriebsstätte sind zu trennen, um Kreuzungswege zu verhindern. Andernfalls muss eine zeitliche Trennung zwischen den Arbeitsgängen erfolgen.
16. Der Anlieferungsbereich ist so zu gestalten, dass die anzuliefernden Lebensmittel gegen Kontaminationen wie (z. B. Witterungseinflüsse) geschützt sind. (z.B. ausreichend großes Vordach)
17. 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.

Für die Verkaufsbereiche von offenen, leicht verderblichen Lebensmitteln sind entsprechende Überdruckbelüftungsanlagen einzurichten, um eine nachteilige Beeinflussung und aerogene Kontaminationen durch z.B.: Staub, Gerüche und zu warmen Temperaturen auszuschließen. Außerdem ist eine entsprechende Kühlung der Raumluft in den dazugehörigen Vorbereitungs- und Verkaufsräumen zu gewährleisten.

Des Weiteren wird auf die ASR A3.6 Lüftung, Technische Regeln für Arbeitsstätten hingewiesen. Der Betreiber muss über die aktuellen Unterlagen der RTL-Anlagen verfügen oder dazu Zugang haben, aus denen die Ergebnisse der Prüfung bei Inbetriebnahme und insbesondere von Wartung und regelmäßige Prüfung hervorgehen.

Auf die regelmäßige Inspektion und fachgerechte Reinigung von gewerblichen Küchenluftanlagen gemäß der VDI Richtlinie 2052 in Verbindung mit der BGR 111 und dem Arbeitsschutzgesetz wird ebenfalls hingewiesen.

18. 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.
19. Alle sanitären Anlagen müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen.
20. Toilettenräume (siehe Begriffsbestimmung Technische Regeln für Arbeitsstätten) dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen (dies beinhaltet auch das Lagern) wird. Beim Einbau eines Toilettenvorraumes ist darauf zu achten, dass dieser vollständig vom Toilettenraum abgetrennt wird. Hiermit soll u. a. das Überströmen von geruchsbelasteter Luft vermieden werden, ggf. kann hier die Handwaschgelegenheit (wie zuvor beschrieben) installiert werden.

Aus hygienischer Sicht wird empfohlen, dem Personal separate Personaltoiletten (wie zuvor beschrieben) zu Verfügung zu stellen.

21. Soweit erforderlich müssen angemessene Umkleieräume für das Personal vorhanden sein.

22. 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 zu einem oder in einen reinen Bereich, insbesondere einen Bereich fließen können, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, die ein erhöhtes Risiko für die Gesundheit des Endverbrauchers darstellen könnten.

Sofern Abwassersammelgruben (Fettabscheider) eingebaut werden, sollten diese nur außerhalb der Betriebsstätten liegen und müssen wasserundurchlässige Wände und Böden sowie eine dicht schließende Abdeckung haben.

23. Die anfallenden Abfälle sind bis zur 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.
24. Sollte beabsichtigt werden, in Zukunft einen mobilen Verkaufsstand auf dem Gelände zu betreiben, wird die Installation eines Strom- sowie eines Wasser-/Abwasseranschlusses im Außenbereich dringend empfohlen. Bei der Installation der Versorgungsleitungen für Wasser und Abwasser ist darauf zu achten, dass deren Funktion auch während der Wintermonate bei Minustemperaturen gewährleistet ist.
25. In der Betriebsstätte ist darauf zu achten, dass ausreichende Kapazitäten an Arbeitsflächen und Lagerbereichen zur Verfügung stehen, die hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge ermöglichen.

Bei weitergehenden Fragen stehen Ihnen die Mitarbeiter des Amtes für Verbraucherschutz und Veterinärwesen während der Dienstzeiten unter der Telefonnummer 05251/308-3950 gern zur Verfügung.

Die zuständigen Ansprechpartner können Sie unter folgender Internetadresse einsehen:

<http://www.kreis-paderborn.de>

- Bürgerservice
 - Dienstleistungen
 - [Lebensmittelüberwachung und Verbraucherschutz](#)