



Merkblatt - für die Beschaffenheit von Räumen, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden

Rechtsgrundlage: Verordnung (EG) 852/2004 des europäischen Parlaments und des Rates vom 29.04.2004 über Lebensmittelhygiene

Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden, müssen so angelegt und konzipiert sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen zwischen und während den Arbeitsgängen vermieden werden.

Fußböden

- sind in einem einwandfreien Zustand zu halten
- müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein
- müssen wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein
- ggf. angemessenes Fußboden-Abflusssystem besitzen

Wandflächen

- sind in einem einwandfreien Zustand zu halten
- müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein
- müssen wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein
- müssen glatte Flächen bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe haben

Decken

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

Fenster

- Fenster und andere Öffnungen müssen leicht zu reinigen sein
- Insektengitter sind bei zu öffnenden Fenstern einzusetzen, diese müssen zu Reinigungszwecken leicht entfernbar sein

Türen

- müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein
- sollen 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 in einwandfreiem Zustand gehalten werden
- sollen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein
- glatte und abriebfeste Materialien sind zu verwenden

Beleuchtung

- angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung muss vorhanden sein
- muss leicht zu reinigen sein

Spüleinrichtungen

- Spüleinrichtungen mit Kalt- und Warmwasserzufuhr, zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen müssen vorhanden sein
- Lebensmittel sind in separaten Vorrichtungen zu waschen

Handwaschbecken

- Handwaschbecken sind an geeigneten Standorten zu installieren, in unmittelbarer Nähe der Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln
- Warm- und Kaltwasserzufuhr ist zu gewährleisten
- Mittel zur hygienischen Händereinigung, -desinfektion und -trocknung in geeigneten Spendern sind zur Verfügung zu stellen
- Armaturen sind mindestens als Einhebelmischbatterie auszuführen (keine Schraubarmaturen)



Lüftung

- ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung ist zu gewährleisten
- geeignete und ausreichende Abluftvorrichtungen über Geräten, bei denen während der Benutzung Dunst oder Wrasen entsteht, sind zu installieren
- Lüftungssysteme so installieren, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind
- Luftströmungen aus einem unreinen in einen reinen Bereich sind zu vermeiden

Lebensmittellagerräume

- ausreichende Möglichkeiten zur sortimentsgerechten und hygienisch einwandfreien Lagerung von Speisen und Lebensmitteln sind bereit zu stellen
- Lagerräume für Lebensmittel müssen ausreichend belüftbar, trocken und in einem baulich einwandfreien Zustand sein
- Fußboden muss wasserundurchlässig und leicht zu reinigen sein

Abwasser

- Abwasserableitungssysteme müssen so ausgeführt werden, dass jegliche nachteilige Beeinflussung ausgeschlossen wird
- Abflussöffnungen (z.B. Fußbodeneinläufe) sind mit Geruchsverschlüssen zu versehen

Personaltoiletten

- Toiletten müssen Wasserspülung und Kanalisationsanschluss aufweisen
- Handwaschbecken sind mit Kalt- und Warmwasserzufuhr und mindestens Einhebelmischbatterie auszustatten
- Mittel zur hygienischen Händereinigung, -desinfektion und -trocknung sind zur Verfügung zu stellen
- 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

Umkleideräume

- Umkleideräume sind so anzuordnen, dass Küchen, Vorbereitungsräume u. ä. nur in Hygienebekleidung betreten werden können
- angemessene Umkleideräume sind für das Personal zur Verfügung zu stellen
- Einrichtungen zur hygienischen Aufbewahrung der Arbeitskleidung getrennt von der Straßenkleidung sind zu gewährleisten

Lebensmittelabfälle

- geeignete Vorkehrungen für die Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen sind zu treffen
- Abfallsammelräume müssen so konzipiert und ausgeführt werden, dass sie sauber und schädlingsfrei gehalten werden können
- Behälter für Lebensmittelabfälle müssen verschließbar, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein

Trinkwasseruntersuchung

- Vor Inbetriebnahme der Einrichtung nach Neu- oder Umbau ist die einwandfreie Trinkwasserqualität durch ein zugelassenes Institut zu bestätigen.

Merkblätter erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt!

Beachten Sie bitte angegebene Quellen und die Aktualität des Bearbeitungsstandes!