



Merkblatt

Anforderungen an die Beschaffenheit von Räumen, Vorrichtungen und Gerätschaften an ortsfesten Betriebsstätten für das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von leicht verderblichen Lebensmitteln

Grundanforderungen an Lebensmittelbetriebsräume

(Lagerräume für verpackte Lebensmittel, Getränkelager, Trockenlager, Kundenräume von SB-Einzelhandelsgeschäften, Produktionsräume für Lebensmittel mit geringerem Hygienrisiko)

Die Wandbereiche sind glattflächig auszuführen und mit einem fest anhaftenden abwaschfesten, vorzugsweise hellen, leicht zu reinigenden und zu desinfizierenden (Farb-) Belag zu versehen.

Die Raumdecke muss als geschlossene, glatte, helle Fläche erstellt werden, deren (Farb-) Belag fest anhaftet und reinigungs- sowie desinfektionsfähig ist. Decke und Deckenvorrichtungen (Lichtschächte, Installationsleitungen, Lüftungselemente) müssen so beschaffen sein, dass Schmutz und Kondensabwasseransammlungen sowie Schimmelbefall und Materialablösungen dauerhaft vorgebeugt ist.

Der Fußboden muss aus Wasser undurchlässigem, trittfestem, abwaschbarem und unverrottbarem Material bestehen, das leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist. Es sind in ausreichender Anzahl abgedeckte und geruchssichere Bodenabläufe so einzubauen, dass ein leichter und vollständiger Wasserablauf gewährleistet ist. Der Übergangsbereich von den Wänden zum Boden ist als Hohlkehle auszuarbeiten.

Türen und Fensterrahmen müssen aus (hellen), glatten, abwaschfesten Werkstoffen gefertigt werden, die über gute Reinigungs- und Desinfektionseigenschaften verfügen.

Vor den Lüftungsfenstern in der Küche und den Lebensmittellagerräumen sind Insektenschutzgitter zu installieren, die zu Reinigungszwecken leicht demontiert werden

können. Das gleiche gilt auch für sämtliche übrigen Öffnungen (z. B. Be- und Entlüftungskanäle), die unmittelbar ins Freie führen.

Der Raum muss über eine ausreichende natürliche oder künstliche Beleuchtung verfügen (Lichtintensität gemäß den arbeitsstättenrechtlichen Bestimmungen). Es sind Beleuchtungskörper einzubauen, die ein farbneutrales Licht abgeben, deren Gehäuse leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist sowie über einen Splitterschutz verfügen.

Es muss eine ausreichende natürliche oder mechanische Be- und Entlüftung vorhanden sein. Lüftungssysteme sind so zu installieren, dass alle Bauteile, die gereinigt und desinfiziert werden müssen, leicht zugänglich sind. Hinsichtlich der Luftführung darf keine Luftströmung von einem unreinen in einen reinen Bereich erfolgen.

Sämtliche Einrichtungsgegenstände- und -geräte sind aus hygienisch unbedenklichem, oberflächlich glattem Stoß unempfindlichem, riss- und spaltenfreiem, abwaschbarem und korrosionsbeständigem Material mit guten Reinigungs- und Desinfektionseigenschaften zu fertigen. Sie sind so zu platzieren oder zu installieren, dass das unmittelbare Umfeld leicht und gründlich gereinigt werden kann, insbesondere sind Zwischenräume so zu verblenden oder zu verschließen, dass keine unzugänglichen Hohlräume und Spalten mit Schmutzsammlungen entstehen.

Weitergehende Anforderungen an Herstellungs- und Arbeitsräume für leichtverderbliche Lebensmittel (Küchen, Spülküchen, Lebensmittelvorbereitungsräume, Produktionsräume).

Wände

Die Wände sind ganzflächig mit einem oberflächlich glatten, Wasser undurchlässigen, wasserabweisenden, abwaschbaren (vorzugsweise hellen) (Farb-)Belag zu versehen, der leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist (glasierte Fliesen oder gleichwertige Materialien).

Decken und Deckenvorrichtungen

Die Raumdecke muss als geschlossene, glatte, helle Fläche erstellt werden, deren (Farb-)Belag fest anhaftet und leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist. Decke und Deckenvorrichtungen (Lichtschächte, Installationsleitungen, Lüftungselemente) müssen so

beschaffen sein, dass Schmutz- und Kondenswasseransammlungen sowie Schimmelbefall und Materialablösungen dauerhaft vorgebeugt ist.

Fußboden

Der Fußboden muss aus Wasser undurchlässigem, trittfestem, abwaschbarem und unverrottbarem Material bestehen, das leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist. Es sind in ausreichender Anzahl abgedeckte und geruchssichere Bodenabläufe so einzubauen, dass ein leichter und vollständiger Wasserablauf gewährleistet ist. der Übergangsbereich zwischen Wand und Boden ist als Hohlkehle auszuführen.

Türen und Fenster

Türen und Fensterrahmen müssen aus (hellen), glatten, abwaschfesten Werkstoffen gefertigt werden, die über gute Reinigungs- und Desinfektionseigenschaften verfügen.

Schutzvorrichtungen gegen das Eindringen von Insekten und Schädlingen

Vor sämtlichen Fenstern in Räumen, in denen Lebensmittel gelagert oder behandelt werden und die unmittelbar ins Freie geöffnet werden können, sind Insektengitter zu installieren, die zu Reinigungszwecken leicht zu demontieren sind. Das Gleiche gilt auch für sämtliche übrigen Öffnungen (z. B. Be- und Entlüftungskanäle), die unmittelbar ins Freie führen.

Beleuchtung

Der Raum muss über eine ausreichende natürliche oder künstliche Beleuchtung verfügen (Lichtintensität gemäß den arbeitsstättenrechtlichen Bestimmungen). Es sind Beleuchtungskörper einzubauen, die ein farbneutrales Licht abgeben, deren Gehäuse leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist sowie über einen Splitterschutz verfügen.

Lüftungseinrichtungen

Es muss eine ausreichende (Luftaustausch gemäß den arbeitsstättenrechtlichen Bestimmungen) natürliche oder mechanische Be- und Entlüftung vorhanden sein. Über Koch-, Brat- und Grillbereichen sowie sonstigen Einrichtsteilen mit Dunst- und Wrasenfreisetzung (Spülstraßen etc.) sind spezielle Dunstabzugsvorrichtungen mit herausnehmbaren und leicht zu reinigenden (Fett-)Filtern zu installieren.

Einrichtungsgegenstände

Sämtliche Einrichtungsgegenstände und Geräte sind aus hygienisch unbedenklichem, oberflächlich glattem, Stoß unempfindlichem, riss- und spaltenfreiem, abwaschbarem und korrosionsbeständigem Material mit guten Reinigungs- und Desinfektionseigenschaften zu fertigen. Sie sind so zu installieren, dass das unmittelbare Umfeld leicht und gründlich gereinigt werden kann, insbesondere sind Zwischenräume so zu verblenden oder zu verschließen, dass keine unzugänglichen Hohlräume und spalten mit Schmutzsammelungsmöglichkeiten entstehen.

Handwascheinrichtung

Unabhängig von Spül-, Ausguss- und Auftaubecken ist in unmittelbarer Arbeitsplatznähe ein leicht erreichbares Handwaschbecken so zu installieren, dass Lebensmittel durch den Waschvorgang nicht nachteilig beeinflusst werden. Das Handwaschbecken muss über eine Zufuhr mit fließend Warm- und Kaltwasser verfügen und mit wandhängenden Seifen- und Desinfektionsmittelspendern sowie Einrichtungen zur hygienischen Händetrocknung (vorzugsweise wandhängende, staubdicht verschlossene Einwegpapierhandtuchspender) ausgestattet sein.

Einrichtungen zur Reinigung von Lebensmitteln, Arbeitsgeräten und Ausrüstungen

Sofern nach dem Tätigkeitsumfang erforderlich müssen Reinigungsbecken für Lebensmittel getrennt von Handwaschbecken vorhanden sein. Diese müssen über eine Warm- und Kaltwasserzufuhr verfügen. Den gleichen Anforderungskriterien unterliegen Vorrichtungen zur Reinigung und Desinfektion von Arbeitsgeräten, die darüber hinaus aus korrosionsbeständigem Material hergestellt sein müssen.

Kühleinrichtungen

Für die Lagerung von Lebensmitteln sowie Vor- und Zwischenprodukten, deren Verkehrsfähigkeit und gesundheitliche Unbedenklichkeit nur bei der Einhaltung bestimmter, von der Raumtemperatur abweichender Temperaturen eingehalten werden kann, sind volumen- und leistungsmäßig ausreichend dimensionierte Aufbewahrungseinrichtungen vorzuhalten, die leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind. Zur Kontrolle der Innentemperaturen in diesen Einrichtungen sind aus gut sichtbarer Stelle leicht ablesbare Thermometer zu installieren.

Besondere Anforderungen für Kühl- und Gefrierräume

Vormerkungen:

Neben den vom Hygienierisiko und dem Verpackungszustand abhängigen Raumanforderungen nach Abschnitt 1 – Alternativ 2 – gelten für Kühl- und Tiefkühlräume folgende besonderen Anforderungen:

Zur Einhaltung der produktspezifischen Aufbewahrungstemperaturen sind ausreichend dimensionierte Kühlaggregate einzubauen. Das Kondenswasser dieser Geräte ist im geschlossenen System an die Abwasserleitung abzuführen.

Zur Überwachung der Raumtemperatur sind an gut sichtbarer Stelle leicht ablesbare Temperaturmesseinrichtungen abzubringen.

Zur Registrierung der Raumlufttemperatur ist das Tiefkühlager mit einem Lufttemperaturaufzeichnungsgerät gem. den Typanforderungen der Anlage zur Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel auszustatten.

Besondere Anforderungen für Abfalllager

Einrichtungen zur Abfalllagerung müssen aus leicht zu reinigenden und zu desinfizierenden, dicht schließenden Vorrichtungen bestehen, die geschützt vor Schädlingsbefall auf einem Wasser undurchlässigen Standplatz so aufgestellt sind, dass von ihnen weder eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln, des Trinkwassers und von anderen Betriebseinrichtungen ausgeht.

Anforderungen an Umkleide- und Sanitärräume

Die Umkleidemöglichkeiten müssen der Beschäftigtenzahl entsprechend ausreichend dimensioniert und so konzipiert sein, dass eine getrennte Aufbewahrung von Straßen- und Arbeitskleidung vorhanden ist (Doppelspinde, getrennte Garderobensysteme).

Im Personal-WC sind Toiletten mit Wasserspülung und einwandfreier Ableitung sowie Handwaschbecken mit fließend Warm- und Kaltwasserzufuhr, wandhängenden Seifen- und Desinfektionsmittelspendern sowie hygienischen Einrichtungen zur Händetrocknung (vorzugsweise wandhängende, staubdicht verschlossene Einwegpapierhandtuchspender) zu installieren. Kein unmittelbarer Zugang zu Lebensmittelräumen.

Beim Fehlen einer natürlichen Be- und Entlüftungsmöglichkeit ist eine mechanische Lüftungsanlage einzubauen.

Der Fußboden im Personal-WC muss Wasser undurchlässig und leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein, an den Wandflächen ist bis zur Mindesthöhe von 1,50m ein heller, glatter, Wasser undurchlässiger und abwaschbarer Belag mit guten Reinigungs- und Desinfektionseigenschaften (vorzugsweise glasierte Fliesen) anzubringen.

Sonstige Betriebsauflagen

Für Abfälle sind dichte, ausreichend dimensionierte, verschließbare Aufbewahrungsbehälter aus glattem, leicht zu reinigenden und zu desinfizierenden Material vorzuhalten.

Für Reinigungsmittel- und -geräte, Werkzeuge, Wartungsmittel, gefährliche oder ungenießbare Stoffe und Zubereitungen sind, sofern sie nicht in eigenen Räumlichkeiten aufbewahrt werden, abgesonderte, dicht schließende und abschließbare Behältnisse oder Schränke vorzuhalten.

Für im Freien befindliche Abstellbereiche von Kundeneinkaufswagen sind ausreichend große, überdachte Zonen einzurichten.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an den oben benannten Fachdienst unter der angegebenen Anschrift