



KREISVERWALTUNG MAINZ-BINGEN

AUSSENSTELLE MAINZ

Lebensmittelüberwachung, Veterinärwesen und Tierschutz
Große Langgasse 29, 55116 Mainz



Rheinessen



Stand: **08.02.2008**

Telefon: (0 61 31) 6 93 33-0

Zentralfax: (0 61 31) 6 93 33-41 99

Internet: <http://www.mainz-bingen.de>

MERKBLATT

Anforderungen an die Beschaffenheit von Räumen, Vorrichtungen und Gerätschaften
in ortsfesten Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird
(z.B. Gastgewerbe, nicht zulassungspflichtige Betriebe).

Allgemeine Anforderungen an die Lebensmittelunternehmen:

Die Betriebsstätten in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden, müssen instand gehalten werden und ständig sauber sein. Sie müssen so geplant und gebaut sein, dass sie den Anforderungen des Anhang II der VO (EG) Nr. 852/2004 entsprechen.

Die Räume müssen so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass :

- eine angemessene Instandhaltung, Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist
- aerogene Kontamination vermieden
- ausreichende Arbeitsflächen vorhanden sind, die hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge ermöglichen
- Vermeidung
 - der Ansammlung von Schmutz,
 - von Kontakt mit toxischen Stoffen
 - des Eindringens von Fremtteilchen in Lebensmittel
 - der Bildung von Kondensflüssigkeit
 - der Bildung von Schimmel auf Oberflächen
- gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleistet ist
- erforderlichenfalls geeignete Bearbeitungs- und Lagerräume vorhanden sind, die insbesondere
- eine Temperaturkontrolle und eine ausreichende Kapazität bieten, damit die Lebensmittel auf einer geeigneten Temperatur gehalten werden können und eine Überwachung und Registrierung der Lagertemperatur möglich ist.

Es müssen genügend gesonderte **Personaltoiletten** mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss für das Küchenpersonal vorhanden sein. Ausreichende Handwaschbecken müssen vorhanden sein, die mit Kalt- und Warmwasserzufuhr ausgestattet sind. Wir empfehlen, dass diese berührungslos zu bedienen sind (Druckknopfarmatur mit Fuß- oder Kniebedienung oder sensorgesteuerte Armatur). Leicht zugängliche Spender für Seife, Desinfektionsmittel und Einmalhandtücher müssen vorhanden sein. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmittel umgegangen wird.

Alle sanitären Anlagen müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche **Belüftung** verfügen.

Es muss eine ausreichende und angemessene **natürliche oder künstliche Lüftung** gewährleistet sein. 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.

Alle Räume müssen über eine **ausreichende** natürliche oder künstliche **Beleuchtung** verfügen.

Es müssen angemessene **Umkleideräume/Umkleidemöglichkeiten** für das Personal vorhanden sein.

Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen nicht in Bereichen gelagert werden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

Die Einrichtungsgegenstände, Geräte und Maschinen, müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass eine Kontamination (Verunreinigung) der Lebensmittel ausgeschlossen ist.

Bitte wenden

Küche und vergleichbare Räume - zusätzliche Anforderungen :

1. Die Räume müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine **gute Lebensmittelhygiene** gewährleistet ist und **Kontaminationen** zwischen und während den Arbeitsgängen vermieden werden.
2. **Türen** müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend glatte und Wasser abstoßende Oberflächen haben.
3. Die **Bodenbeläge** sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen (vorzugsweise Fliesen). Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes geruchssicheres Abflusssystem/Bodeneinlauf aufweisen.
Hinweis: Forderungen des Gewerbeaufsichtsamtes zur Struktur des Belages beachten !
4. Die **Wandflächen** sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen sowie bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe (mind. 2 m) glatte Flächen aufweisen (vorzugsweise Fliesen). Am Übergang zum Boden ist ein Hohlkehlssockel herzustellen und am Übergang zur Decke ist bündig beizuputzen.
5. **Decken und Deckenstrukturen** müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.
Hinweis: Paneel-/Kassettendecken sind gestoßen zu verlegen. Keine Schattenfugen!
6. **Fenster und andere Öffnungen** müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Soweit sie nach außen öffnen können, müssen sie erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können. Soweit offene Fenster die Kontamination begünstigen, müssen sie während des Herstellungsprozesses geschlossen und verriegelt bleiben.
7. Über allen Zubereitungsgeräten sowie Wasserbädern sind **Absaughauben mit Fettfiltern** anzubringen (ausreichender Geräteüberstand ist erforderlich).

Küche: Gerätschaften/Materialien

1. **Flächen (einschließlich Flächen von Gerätschaften)** sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem und korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen.
2. Geeignete **Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten** und Ausrüstungen müssen erforderlichenfalls vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen aus korrosionsfesten Materialien hergestellt, leicht zu reinigen sein und über eine angemessene Warm- und Kaltwasserzufuhr verfügen (zwei Becken in denen Bedarfsgegenstände gründlich gesäubert werden können oder ein Spülbecken und ein entsprechend großer Spülautomat).
3. Geeignete **Vorrichtungen zum Waschen von Lebensmittel** müssen erforderlichenfalls vorhanden sein.
4. Es müssen an geeigneten Standorten genügend **Handwaschbecken** vorhanden sein. Diese müssen Kalt- und Warmwasserzufuhr haben. Wir empfehlen, dass diese berührungslos zu bedienen sind (**Sensor-, Fuß- oder Kniebedienung**). Leicht zugängliche Spender für Seife, Desinfektionsmittel und Einmalhandtücher müssen vorhanden sein. Spritzwasser darf bei der Benutzung der Sanitäreinrichtung nicht auf Lebensmittel gelangen.
5. Es ist ein gesondertes **Schmutzwasserausgussbecken** zu installieren.
6. Es sind **ausreichende Kühleinrichtungen** (auch für den Handbedarf) am Arbeitsplatz bereitzustellen. Sich gegenseitig nachteilig beeinflussende Lebensmittel müssen räumlich getrennt aufbewahrt werden und gegebenenfalls abgedeckt sein).

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Abweichungen von den einzelnen Auflagen bedingt durch das individuelle Vorhaben sind möglich. Die Maßgaben des EU-Hygienepaketes (Verordnungen (EG) Nr. 852-854/2004) sowie der einschlägigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften sind einzuhalten. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an die oben angegebene Anschrift.