

Merkblatt
über allgemeine bauliche
und räumliche
Voraussetzungen für
Lebensmittelbetriebe



Lebensmittelüberwachung

- In unmittelbarer Nähe des Arbeitsplatzes sind leicht zugängliche Handwaschbecken zu installieren. Sämtliche Handwaschbecken müssen mit Warm- und Kaltwasseranschluss versehen sein. Es müssen geeignete Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Einmalhandtücher zur Verfügung stehen.
- Für das Reinigen von Lebensmitteln müssen separate Reinigungsbecken mit Warm- oder Kaltwasserzufuhr vorhanden sein. Handwaschbecken dürfen hierfür nicht verwendet werden.
- Für das Reinigen von Arbeitsgeräten muss eine Spüle bzw. Spülmaschine vorhanden sein. Diese Spüleinrichtungen müssen korrosionsfest und leicht zur reinigen sein sowie über eine angemessene Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität verfügen.
- Die Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen immer getrennt von Lebensmitteln in eigens dafür bestimmten Räumen und Schränken gelagert werden.
- Die Kühlmöbel müssen so ausgerüstet und ausgestattet sein, dass die für die Verkehrsfähigkeit der Lebensmittel erforderlichen Temperaturen eingehalten werden können. Sie müssen so beschaffen sein, dass eine angemessene Reinigung und Desinfektion möglich sind.
- Die Toilettenanlagen müssen mit Handwaschbecken ausgestattet sein und dürfen keinen direkten Zugang zu

- Betriebsräumen haben, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder verkauft werden. Eine natürliche oder künstliche Belüftung muss vorhanden sein.
- Angemessene Umkleidemöglichkeiten und eine saubere Aufbewahrung der Schutzkleidung müssen gewährleistet sein. Schutzkleidung ist getrennt von Privatkleidung aufzubewahren („Schwarz-Weiß-Trennung“).
- Die Lebensmittelabfälle sind in verschließbaren Behältern zu lagern und umgehend aus den Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, zu entfernen und fachgerecht zu entsorgen. Abfallagerräume sind frei von Schädlingen zu halten.
- In den Betriebsräumen muss eine natürliche oder mechanische Be- und Entlüftung vorhanden sein. Mechanische Luftströmungen aus einem unreinen zu einem reinen Bereich sind zu vermeiden. Lüftungssysteme müssen so installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind.

Weitere Auskünfte erhalten Sie unter:
Kreis Höxter, Abt. Veterinärdienst und Lebensmittelüberwachung
Telefon : 05271/965-2312 oder 965-2313
Fax : 05271/965-2999
Email: veterinaer-lebensmittel@kreis-hoexter.de
Stand: 05.04.2019

Lebensmittelunternehmer sind verpflichtet, die Voraussetzungen für eine gute Lebensmittelhygiene und die Abgabe sicherer Lebensmittel zu schaffen. Die Betriebshygiene wird maßgeblich durch die baulichen Gegebenheiten, insbesondere durch eine ausreichende Größe und Trennung verschiedener Produktions- und Lagerbereiche bestimmt.

Räume, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt, gelagert oder in den Verkehr gebracht werden, sind so zu gestalten, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel vermieden wird. Sie müssen sich in einem sauberen und baulich einwandfreien Allgemeinzustand befinden. Alle Bereiche müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.

Es muss auf eine strikte Trennung von unreinen und reinen Bereichen geachtet werden (Lebensmittelzubereitung, -lagerung und Essensausgabe gegenüber Geschirrrückgabe, -reinigung, Abfallentsorgung, Getränke- und Leergutlagerung). Optimal ist eine Planung von unrein nach rein ohne Kreuzungspunkte. Ansonsten müssen Kreuzungen zeitlich umgangen werden.

- Rohe, unzubereitete Lebensmittel sind von genussfertigen Lebensmitteln getrennt aufzubewahren und getrennt zu lagern (möglichst separate Lager- und Kühlräume).
- Bei der Verarbeitung und Zubereitung (Waschen Schälen, Schneiden usw.) ist - zur Vermeidung von Keimübertragungen - eine Abgrenzung zu reinen Bereichen, z.B. Koch- und Dessertbereich, durch geeignete Vorkehrungen zu treffen.
- Schmutziges Geschirr gilt als unrein. Der Geschirrspüler ist im Spülbereich aufzustellen.
- Eis als Zusatz zu Getränken oder zum Kühlen von Speisen muss hohe hygienische Anforderungen erfüllen. Die Eismaschine gehört deshalb in den reinen Bereich.
- Buffets und Theken, an denen Lebensmittel zubereitet werden, müssen so beschaffen sein, dass die Lebensmittel vor Verunreinigungen oder nachteiliger Beeinflussung (aerogene Kontaminationen, Anhusten, Anfassen) geschützt sind. Es sind zweckmäßige Schutzeinrichtungen (Schutzblende, Bedienungsklappe etc.) zu installieren, insbesondere wenn das Lebensmittel offen im Publikumsbereich angeboten wird.

- Die Fußböden müssen wasserundurchlässig und abriebfest sein (z. B. Fliesen oder Kunstharzböden). In Produktionsräumen (z. B. Küchen, Wurstküchen oder Backstuben) müssen Bodenabflüsse vorhanden sein. Die Anforderungen an die Rutschfestigkeit sind zu beachten.
- Die Wandflächen müssen glatt, wasserundurchlässig, abwaschbar, leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein.
- Die Decken müssen leicht zu reinigen sein.
- Die Türen und Fenster müssen glatt und leicht zu reinigen sein. Fenster und sonstige Öffnungen ins Freie müssen mit zu Reinigungszwecken entfernbaren Insektengittern ausgestattet sein.
- Die Einrichtungsgegenstände und Geräte müssen glatt, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen aus abrieb- und korrosionsfestem Material bestehen. Spanplatten sind nicht geeignet. Geräte müssen so installiert sein, dass das Umfeld angemessen gereinigt werden kann (z. B. Boden unter und Wände hinter den Geräten).