


Bauliche Voraussetzungen für Betriebe

Die nachfolgenden beispielhaften gesetzlichen Anforderungen an Betriebe, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, ergeben sich maßgeblich aus der Verordnung (EU) 852/2004. Weitergehende Beratungen können im Rahmen einer Betriebsbegehung angeboten werden.

Sofern im Folgenden von einer „leicht zu reinigenden Oberfläche“ die Rede ist, sind damit in der Regel beständige, wasserundurchlässige, korrosionsbeständige, aus nicht toxischem Material bestehende sowie leicht zu desinfizierende Oberflächen gemeint.

Alle Wasserentnahmestellen müssen Trinkwasserqualität aufweisen und sowohl Kalt- als auch Warmwasser bereitstellen.

- Es ist ein geeigneter, leicht zu reinigender Fußbodenbelag, inklusive Fußbodenabflüssen (ggf. ein alternatives Schmutzwasserausgussbecken) bereit zu stellen.
- Die Wände des Herstellungsbereichs müssen „leicht zu reinigen“ sein.
- Die Decke des Herstellungsbereichs muss „leicht zu reinigen“ sein.
- Schwer zugängliche Rand- und Eckbereiche müssen vermieden werden, um eine leichte Reinigung zu ermöglichen. Schläuche und Leitungen sind sachgerecht zu verlegen.
- Alle Räume müssen über eine ausreichende Beleuchtung verfügen.
- Eine ausreichende Be- und Entlüftung aller Räumlichkeiten ist sicherzustellen. Schimmelbildung muss vermieden werden. Über Dampf erzeugenden Gerätschaften wie Konvektomaten und Spülmaschinen sind ggf. geeignete Abzugsanlage zu installieren.
- Es sind ausreichend Kühl- und Gefriermöbel bereitzustellen.
- In allen Bereichen in denen mit offenen Lebensmitteln umgegangen wird, müssen separate Handwaschbecken vorhanden sein. Jedes dieser Becken muss dabei über folgende Ausstattungsmerkmale verfügen: einen Desinfektionsmittelspender, einen Flüssigseifenspender, einen Einmalpapierhandtuchspender sowie einem Abfalleimer.
- Es muss eine Personaltoilette bereitgestellt werden dessen Vorraum nicht in Räume öffnen darf, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Personaltoiletten und Toilettenvorräume müssen zudem über eine natürliche oder künstliche Belüftung verfügen und mit einem eigenständigen Handwaschbecken ausgestattet sein.
- Es ist ein Spülbecken zum Reinigen von Ausrüstungsgegenständen bereit zu stellen, welches ggf. durch eine gewerbliche Spülmaschine ergänzt werden kann.
- Es ist ein Waschbecken zur Reinigung von Lebensmitteln bereit zu stellen.
- Einrichtungsgegenstände wie Schränke, Regalböden und Arbeitsflächen müssen „leicht zu reinigen sein“, offenporiges Holz oder offenporige Steine sind nicht gestattet.
- Für das Personal sind Spinde o.ä. in geeigneten Umkleebereichen bereitzustellen.
- Es sind ausreichend Abfallbehälter bereitzustellen. Größere Mengen an leicht verderblichen Lebensmittelabfällen müssen getrennt von Lebensmitteln gekühlt zwischengelagert werden.
- Abfälle dürfen nicht in Räumen gelagert werden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
- Es sind ausreichend Lagermöglichkeiten bereitzustellen. Lebensmittel dürfen dabei nicht auf dem Fußboden abgestellt werden.
- Fenster und ggf. auch Außentüren sind in Lager und Herstellungsbereichen mit Insektenchutzgittern zu versehen.
- Es sind geeignete Reinigungsmittel und Desinfektionsmittel (inkl. Flächendesinfektionsmittel) bereitzustellen.
- Alle Behältnisse und Gegenstände die für den Kontakt mit Lebensmitteln gedacht sind, müssen für diesen geeignet sein (Glas/Gabel Symbol ).