



Merkblatt

Anforderungen an die Beschaffenheit von Räumen, Vorrichtungen und Gerätschaften in ortsfesten Betriebsstätten in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden.

1. Betriebsstätten müssen sauber und stets instand gehalten sein. Sie müssen so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass
 - eine Reinigung/ Desinfektion möglich ist und
 - ausreichende Arbeitsflächen vorhanden sind
2. Die **Bodenbeläge** müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen wasserundurchlässig und abriebfest sein.
3. Die **Wände** müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen wasserundurchlässig sein und entsprechend den vorgesehenen Arbeitsvorgängen bis in angemessene Höhe glatte Flächen aufweisen.
4. Die **Decken** müssen so gebaut sein, das Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbildung sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.
5. Die **Beleuchtung** ist derart zu gestalten, dass die tatsächliche Beschaffenheit der Lebensmittel erkennbar bleibt. Das Vorhandensein eines Splitterschutzes ist erforderlich.
6. **Fenster und Öffnungen** die ins Freie geöffnet werden können, müssen mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbar Insektengittern ausgestattet sein.
7. **Türen** müssen leicht zu reinigen und desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend glatte und wasserabstoßende Oberflächen haben
8. Es müssen genügend **Handwaschbecken** (auch auf Toiletten) vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben. Darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und hygienischen Händetrocknen vorrätig gehalten werden.
9. Es müssen ausreichend **Spülbecken zum Reinigen von Lebensmittel** und darüber hinaus separate **Spülbecken zum Reinigen von Gegenständen und Ausrüstungen** vorhanden sein. Sie müssen über Warm-/ Kaltwasserzufuhr verfügen
10. Als Ausguss von Schmutzwasser ist ein **gesondertes Becken oder ein Bodeneinlauf** erforderlich.
11. Es muss eine **ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung** gewährleistet sein. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich sind zu vermeiden.
12. **Flächen** (einschließlich von Ausrüstungen) müssen leicht zu reinigen/ desinfizieren sein. Sie müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem Material bestehen.
13. **Gegenstände, Ausrüstungen, Betriebseinrichtungen** müssen unbeschädigt, funktionstüchtig, sauber sowie sichtbar frei von Korrosion und so beschaffen sein, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel durch sie ausgeschlossen ist. Sie müssen so installiert sein, dass die Ausrüstungen und das Umfeld angemessen gereinigt werden können.
14. Es müssen genügend **Toiletten** mit Wasserspülung vorhanden sein. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
15. Für **Lebensmittelabfälle** sind verschließbare Behälter zu verwenden.

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.

Rechtsvorschriften (jeweils in derzeit gültiger Fassung):

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 vom 29.04.2004 über Lebensmittelhygiene