

# Merkbblatt

## **Anforderungen an Betriebsstätten, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden**

Die nachstehend aufgeführten Anforderungen auf Grundlage der Verordnung EU 852/2004 über Lebensmittelhygiene, sind bei Umbau oder Neuerrichtung von Betriebsstätten zu beachten.

Die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln zur gewerblichen Abgabe ist in privaten Räumlichkeiten / Küchen nicht gestattet.

### **Küchen und Herstellungsräume: Räumliche Anforderungen**

- ✓ Die Grundfläche des Raumes sollte entsprechend der zu behandelnden Lebensmittel ausreichend groß sein.
- ✓ Die Wände sind bis zu einer Höhe von 2 m glatt, leicht abwasch- und desinfizierbar auszustatten. Hierbei ist das Anbringen von Fliesen das Mittel der Wahl. Darüber ist mindestens ein Farbanstrich (bevorzugt mit abwaschbarer Latexfarbe o.ä.) anzubringen. Empfehlenswert ist eine Verfliesung der Wände bis unter die Decke der Küchenräume.
- ✓ Die Decken müssen geschlossen, leicht zu reinigen und mindestens mit einem hellen, nicht abblätternden Farbanstrich versehen sein.
- ✓ Die Fußböden müssen massiv, wasserundurchlässig, dicht verfugt, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie sind mit ausreichendem Gefälle sowie mit ungeziefer-, geruchs- und rückstausicheren Bodenabflüssen zu versehen. Es werden hier helle, leicht zu reinigende und rutschsichere Bodenbeläge empfohlen.
- ✓ Es müssen ausreichende und zugfreie Be- und Entlüftungseinrichtungen vorhanden sein. Die Entlüftung - speziell der Dunstabzugshaube - hat so über das Dach zu erfolgen, dass keine Geruchsbelästigung entsteht.
- ✓ Belüftungsfenster, die geöffnet werden können, müssen gegen das Eindringen von Insekten, sonstigen Schädlingen oder z.B. Laub durch Fliegengitter/-gaze gesichert sein.
- ✓ Die Räumlichkeiten sind so zu unterteilen, dass die reine Seite (Herstellung und Abgabe von Lebensmitteln) von der unreinen Seite (Annahme und Spülen des benutzten Geschirrs) getrennt sind.

## **Mindestanforderungen an Ausstattung und Einrichtung**

- ✓ Jede Koch- und Bratstelle, jede Friteuse und jeder Konvektomat ist mit einer geeigneten Dunstabzugsvorrichtung auszustatten.
- ✓ Ein Handwaschbecken mit fließendem warmen und kalten Wasser, Flüssigseifenspender, Einweghandtücher und Aufnahmegefäß für die benutzten Tücher, das von allen Arbeitsplätzen schnell und ungehindert zu erreichen ist, ggf. sind mehrere Handwaschbecken zu installieren. Desinfektionsmittelspender sind bei der Behandlung von rohem Geflügelfleisch erforderlich.
- ✓ Ein Schmutzwasserausguss.
- ✓ Ein Gemüseputzbecken, sofern Gemüse in nennenswertem Maße gereinigt und zubereitet wird.
- ✓ Eine Spüle mit Abtropfblech, ggf. zusätzlich eine Spülmaschine
- ✓ Ein zu verschließendes Abfallgefäß, z.B. mit Schwingdeckel.
- ✓ Einrichtungen wie Arbeitstische, Arbeitsplatten, Regale und Arbeitsgeräte müssen korrosionsfrei und hygienisch einwandfrei, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie dürfen nicht aus Holz bestehen. Arbeitsplatten und Schneidebretter müssen den o.g. Anforderungen entsprechen.

## **Kühleinrichtungen**

- ✓ Ausreichende Kühl- und Gefriereinrichtungen mit geeigneten Thermometern müssen für die verschiedenen kühl- und gefrierpflichtigen Lebensmittelgruppen zur Verfügung stehen.

## **Nebenräume**

- ✓ Zur Aufbewahrung der verschiedenen, nicht kühlpflichtigen Lebensmittelvorräte sollen ein ausreichend großer, nach außen lüftbarer Nebenraum oder gleichwertige Einbauschränke vorhanden sein.

## **Personaltoiletten**

Für das Betriebspersonal muss eine gesonderte Toilettenanlage vorhanden sein. Die Toilettenanlagen müssen verfügen über:

- ✓ WC-Becken mit Wasserspülung
- ✓ Einen be- und entlüftbaren sowie beleuchteten Vorraum, in dem eine Handwascheinrichtung mit fließendem kalten und warmen Wasser, Flüssigseifenspender, Einweghandtücher und Aufnahmegefäß für benutzte Tücher vorhanden sind. Die Vorräume müssen durch bis unter die Decke reichende Wände von den übrigen Räumen des Betriebes getrennt sein. Wände, die mindestens bis zur Höhe von 1,50 m (vorteilhaft bis Deckenhöhe) einen hellen, waschfesten, glatten Belag (Fliesen) oder Anstrich haben.
- ✓ Gleitsichere, wasserundurchlässige und leicht zu reinigende Fußbodenbeläge.