

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

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 wird
- ausreichende Arbeitsflächen vorhanden sind, die hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge ermöglichen
- eine gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen (Vermeidung der Ansammlung von Schmutz, von Kontakt mit toxischen Stoffen, das Eindringen von Fremtteilchen in Lebensmittel, der Bildung von Kondensflüssigkeit, der Bildung von Schimmel auf Oberflächen) und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleistet ist
- erforderlichenfalls geeignete Bearbeitungs- und Lagerräume vorhanden sind, die eine ausreichende Kapazität bieten, damit die Lebensmittel auf einer geeigneten Temperatur gehalten werden können und eine Überwachung und Registrierung der Lagertemperatur möglich ist.

Für das **Personal müssen eigene Toiletten** mit Wasserspülung, Kanalisationsanschluss und **Handwaschbecken**, die mit einer Kalt- und Warmwasserzufuhr ausgestattet sind, vorhanden sein. Wir empfehlen, dass die Armaturen am Handwaschbecken berührungslos zu bedienen sind. **Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume münden, in denen mit Lebensmitteln 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 Umkleieräume/Umkleidemöglichkeiten für das Personal vorhanden sein.

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

Bitte wenden

Eine Information der Lebensmittelüberwachung Stadt Schweinfurt. Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an:

Herrn Zimmermann: 09721/ 51 3451
Herrn Gutmann: 09721/ 51 3450

Küchen 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 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 geöffnet werden können, müssen sie erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können.
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, 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.
5. Das **Schmutzwasser** muss hygienisch einwandfrei entsorgt werden können.
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 o. g. Informationen können nicht alle Anforderungen an alle speziellen Betriebsarten enthalten. Die Maßgaben des EU-Hygienepaketes (Verordnungen (EG) Nr. 852-854/2004) sowie der einschlägigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften sind immer einzuhalten.

Wir empfehlen deshalb, die Planungsunterlagen rechtzeitig und vor Baubeginn im Detail mit unserem Amt abzustimmen.