

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

Die nachstehend aufgeführten Anforderungen, u. a. auf Grundlage der Verordnung EU 852/2004 über Lebensmittelhygiene sind zu beachten.

Küchen und Herstellungsräume: Räumliche Anforderungen

Die Grundfläche des Raumes sollte entsprechend der zu behandelnden Lebensmittel ausreichend groß sein.

- ✓ Die Wände sind bis zu einer angemessenen Höhe (Empfehlung: 2 m) glatt, leicht abwasch- und desinfizierbar auszustatten. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sowie aus nichttoxischem Material bestehen. Empfehlenswert ist eine Verfliesung der Wände bis unter die Decke der Küchenräume, da so alle Anforderungen erfüllt werden.
- ✓ Die Decken müssen so gestaltet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen verhindert werden.
- ✓ Die Fußböden müssen massiv, wasserundurchlässig, abriebfest, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen.
- ✓ Es muss eine ausreichende und angemessene Be- und Entlüftung gewährleistet sein.
- ✓ Fenster, die geöffnet werden können, müssen gegen das Eindringen von Insekten, sonstigen Schädlingen oder z. B. Laub durch Fliegengitter/-gaze gesichert sein.
- ✓ Die Räumlichkeiten müssen so konzipiert und angelegt sein, dass Kontaminationen zwischen und während Arbeitsgängen vermieden werden.



Mindestanforderungen an Ausstattung und Einrichtung

- ✓ Jede Koch- und Bratstelle, jede Friteuse und jeder Konvektomat ist mit einer geeigneten Dunstabzugsvorrichtung auszustatten. Die zuständige Behörde kann anordnen, dass die Entlüftung – speziell der Dunstabzugshaube – so über das Dach zu erfolgen hat, dass keine Geruchsbelästigung entsteht.
- ✓ Es müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben; darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein. Geeignete Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel müssen vorhanden sein, die von den Handwaschbecken zu trennen sind.
- ✓ Ein sauberes und zu verschließendes Abfallgefäß, z.B. mit Schwingdeckel, muss vorhanden sein.
- ✓ Arbeitstische, Arbeitsplatten, Regale und Arbeitsgeräte sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen korrosionsfrei und hygienisch einwandfrei, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem und korrosionsfestem Material bestehen. 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.

Personaltoiletten

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

- ✓ WC-Becken mit Wasserspülung
- ✓ Handwascheinrichtung mit fließendem kalten und warmen Wasser
- ✓ Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen
- ✓ Die Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
- ✓ Alle sanitären Anlagen müssen über eine angemessene Be- und Entlüftung verfügen.