

## **Merkblatt**

### **Einrichtung von gewerblichen Lebensmittelbetrieben**

1. **Räume**, in denen leicht verderbliche Lebensmittel hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden, sind so zu gestalten und auszurüsten, dass eine nachteilige Beeinflussung auf Lebensmittel vermieden wird. Sie müssen sich in einem **sauberen** und **baulich einwandfreien Allgemeinzustand** befinden.
2. Einrichtungen sind so zu erstellen, dass eine Überschneidung des „reinen“ und „unreinen“ Bereiches ausgeschlossen wird (**Kreuzkontamination**). Dies bedeutet z.B., dass die Speisenzubereitung getrennt von der Reinigung des Schmutzgeschirrs und von der Vorbereitung ungereinigter Rohstoffe erfolgen muss.
3. Die **Fußböden** müssen wasserundurchlässig, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. In Abhängigkeit von Größe und Nutzung müssen für die Ableitung von Abwässern Fußbodeneinläufe oder ein Ausgussbecken für Schmutzwasser vorhanden sein. Die Vorrichtungen zur **Ableitung von Schmutz- und Reinigungswasser** müssen rückstau-, geruchs- und ungeziefersicher hergerichtet sein.
4. Die **Wandflächen** sind mit einer wasserundurchlässigen, leicht zu reinigenden und desinfizierbaren Oberfläche zu versehen. Die Wände müssen bis zur Arbeitshöhe glatte Flächen aufweisen.
5. Die **Decken und Deckenstrukturen** müssen so beschaffen sein, dass Schimmelbefall, Ansammlungen von Schmutz und Kondenswasser, sowie die Ablösung von Materialien vermieden werden.
6. Durch die **Beleuchtung** muss die tatsächliche Beschaffenheit der Lebensmittel erkennbar bleiben. Ein Splitterschutz für die Beleuchtungskörper ist erforderlich.
7. **Fenster und Türen** müssen aus glattem, leicht zu reinigendem und desinfizierbarem Material bestehen. Ins Freie zu öffnende Fenster und Öffnungen müssen mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren **Insektengittern** ausgestattet sein.
8. Es müssen in ausreichender Anzahl leicht erreichbare, separat zu nutzende **Handwaschbecken** mit Warm- und Kaltwasserzufuhr sowie Mittel zum Händewaschen und hygienischen Händetrocknen vorhanden sein (Seifen-, Desinfektionsmittel- und Handtuchspender). Davon getrennt müssen geeignete **Spüleinrichtungen zum Reinigen von Schmutzgeschirr** vorhanden sein. Diese müssen mit fließendem Warm- und Kaltwasseranschluss ausgestattet sein. Zusätzlich dazu muss zum **Abwaschen von Lebensmitteln** (z.B. Obst, Gemüse) ein getrenntes Waschbecken vorhanden sein.
9. Back-, Brat-, Koch- und Frittierereinrichtungen sind mit lufttechnischen Einrichtungen zur Beseitigung von Dünsten, Dämpfen oder Rauch zu versehen (**Dunstabzugshauben, Wrasenabzüge**), bei denen Filter und andere Teile zur Reinigung leicht zugänglich sind.
10. Bei bestimmten betrieblichen Voraussetzungen, wie z.B. geöffnete Ladenfronten oder nicht zum Kundenbereich geschlossene Küchen- oder Herstellbereiche, ist der Lebensmittelbereich von den übrigen Bereichen durch feste Trennwände sowie einer lufttechnisch wirksamen Anlage (Luftschleier oder Überdruckanlage) abzutrennen, so dass ein allseitig geschlossener Raum entsteht. Auf die DIN 10505 -Lufttechnische Anlagen in Lebensmittelverkaufsstätten - wird verwiesen.
11. **Gegenstände und Betriebseinrichtungen** müssen unbeschädigt, funktionstüchtig, sauber sowie sichtbar frei von Korrosionen und so beschaffen sein, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel durch sie ausgeschlossen ist. Oberflächen von Arbeitsgeräten und Einrichtungsgegenständen müssen dazu glatt, riss- und spaltenfrei sowie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.
12. Für ausreichende **Umkleidemöglichkeiten** des Personals ist zu sorgen. Dort sind Straßenkleidung und Hygienekleidung getrennt aufzubewahren.
13. Den in der Küche tätigen Personen ist eine zum Betrieb gehörende **Personaltoilette** zur Verfügung zu stellen. Auch dort müssen Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr sowie Mittel zum Händewaschen und hygienischen Händetrocknen vorhanden sein (z.B. Seifen- und Handtuchspender). **Toilettenräume** dürfen keinen direkten Zugang zu Räumen haben, in denen Lebensmittel hergestellt oder behandelt werden.

Wichtige Rechtsgrundlage: Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Sie regeln insbesondere auch nicht abschließend einen bestimmten Einzelfall, sondern stellen allgemein einen Hinweis auf die bestehende Rechtslage dar (Informationen). Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an die Lebensmittelüberwachung unter der oben angegebenen Anschrift.

MB-05-700-SE Stand 18.12.2020