

Merkblatt zu den erforderlichen Angaben in Bauantragsunterlagen für Lebensmittelbetriebe

Folgende Angaben sind für die Prüfung eines Bauantrags durch die Lebensmittelüberwachung erforderlich:

1. Lageplan	
2. Grundriss	Aus dem Grundriss muss die Lage und die Anordnung der nachstehend genannten Räume zueinander hervorgehen.
	Umkleideräume
	Personaltoilette
	Lagerräume (insbesondere Kühlräume, auch Tiefkühlzellen!)
	Herstellungsräume
Einrichtung der Räume	Anordnung der Einrichtungsgeräte und Maschinen, Handwaschbecken, Spüleinrichtungen, Bodenabläufe, Fettabscheider, ggf. Maschinenaufstellplan
3. Ausführliche Betriebsbeschreibung	
Standzeiten und Öffnungszeiten	Bei Imbissbetrieben ⇒ Wird eine Verkaufseinrichtung ständig oder regelmäßig ununterbrochen über einen Zeitraum von mehr als 3 Tagen aufgestellt, handelt es sich um eine ortsfeste Betriebsstätte im Sinne der VO (EG) 852/2004
Nutzung der Räume	Wo erfolgt die Warenanlieferung? Auf welchen Wegen innerhalb des Betriebes werden Lebensmittel in die Lagerräume bzw. Herstellungsräume verbracht? Wo erfolgt die Auslieferung der Fertigwaren/Speisen? Wie erfolgt der Geschirrrücklauf?
Trinkwasserversorgung	Öffentliche Wasserversorgung Eigener Brunnen Fester Wasseranschluss (Rohrleitung oder Schlauchanschluss). Trinkwasserschlauchleitungen mit Zeichen einer anerkannten Prüfstelle (zum Beispiel DIN-DVGW, DVGW - oder GS-Zeichen) Vorrattank (Imbissbetriebe)
Abwasserentsorgung	Anschluss an öffentliche Abwasserentsorgung Abwassertank
Abfallentsorgung	Auf welchem Weg wird/werden Abfall / Speiseabfälle entsorgt? Wo erfolgt die Lagerung der Abfälle?
Be- und Entlüftungseinrichtungen	Wrasenabzüge Lufttechnische Einrichtungen
Art der behandelten Lebensmittel, sowie Art der Tätigkeit im Umgang mit Lebensmitteln	Genaue Beschreibung der Tätigkeiten, die beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen der Lebensmittel durchgeführt werden.
4. Baubeschreibung	
Fenster	Fliegengitter, Insektenschutz
Beschaffenheit der Oberflächen	Beschreibung der Oberflächenbeschaffenheit von Fußböden, Wänden, Decken etc.

Rechtsgrundlagen sind die einschlägigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften (VO (EG) 852/2004), VO zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts etc.)

MB-05-621-SE Stand: 18.12.2020