

## **Merkblatt zu den bauhygienischen Anforderungen an Lebensmittelunternehmen**

**Vor Betriebsaufnahme** müssen sich alle Lebensmittelunternehmer nach Art. 6 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene beim örtlich zuständigen Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt zwecks Eintragung zu melden.

Im Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sind allgemeine und spezifische Hygienevorschriften geregelt. Entsprechend Art. 4 Abs. 2 haben Lebensmittelunternehmer die allgemeinen Hygienevorschriften in Anhang II zur erfüllen. Kapitel I und II des Anhanges II beinhalten die baulichen Anforderungen an Betriebsstätten und Räume, welche dem Verkehr mit Lebensmitteln dienen.

### **1. Anforderungen an Arbeitsräume (z. B. Küchen, Verkaufsabteilungen in Fleisch- und Wurstabteilungen etc.)**

- Räume müssen über eine ausreichende Grundfläche und ausreichende lichte Höhe verfügen.
- Eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung muss gewährleistet werden. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich sind zu vermeiden. Filter und andere Teile, welche einer Reinigung oder eines Austausches bedürfen müssen leicht zugänglich sein.
- Betriebsstätten müssen über eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung verfügen. Glaslampen sind mit einem Splitterschutz auszustatten.
- Fußböden müssen wasserundurchlässig, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Ggf. müssen Böden über ein angemessenes Abflusssystem verfügen.
- Ableitungssysteme sind zweckdienlich herzurichten. Jegliches Kontaminationsrisiko ist zu vermeiden.
- Wände sind bis zu einer angemessenen Höhe abwasch- und desinfizierbar zu gestalten.
- Decken und Deckenstrukturen müssen so gebaut werden, das Schmutzansammlungen, Kondenswasserbildung, Schimmelbefall und das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.

- Fenster, Türen und andere Öffnungen müssen über eine glatte, wasserabstoßende Oberfläche verfügen, Schmutzansammlungen sind zu vermeiden.  
Bei Öffnung ins Freie sind Insektengitter anzubringen.
- Flächen, einschl. Flächen von Ausrüstungen und Einrichtungsgegenständen in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen glatt, abriebfest, leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein. Materialien müssen korrosionsfest und nichttoxisch sein.
- An geeigneten Standorten (in Arbeitsplatznähe) müssen genügend Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasseranschluss sowie Mittel zum Händewaschen und hygienischen Händetrocknen (Papierhandtücher) vorhanden sein.
- Ein Schmutzwasserausguss ist vorzusehen.
- Zum Reinigen von Lebensmitteln muss eine geeignete Vorrichtung mit Zufuhr von warmem und/oder kaltem Trinkwasser zur Verfügung stehen.
- Die Arbeitsabläufe der reinen Seite (u. a. Zubereitung und Abgabe von Speisen) und der unreinen Seite (Geschirr spülen, Gemüse putzen u. s. w.) dürfen sich nicht kreuzen und sind getrennt vorzunehmen.
- Die Speisenausgabe ist von der Geschirrrücknahme zu trennen (ggf. Durchreiche).
- Bei der Anordnung des Geschirrspülbereiches ist darauf zu achten, dass der Transport des Schmutzgeschirrs durch die Küche vermieden wird. Der Geschirrspülbereich ist in unmittelbarer Nähe der Geschirrrücknahme anzuordnen.
- Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen müssen aus korrosionsfesten Materialien, hergestellt und leicht zu reinigen sein. Sie müssen über eine Warm- und Kaltwasserzufuhr verfügen.  
Die Größe der Abwaschbecken ist an das Spülgut anzupassen.
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Reinigungsgerätschaften dürfen nicht in Bereichen gelagert werden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Ein separater Raum oder eine dafür vorgesehene verschlossene Einrichtung (z. B. Schrank) ist zur Verfügung zu stellen.

## 2. Anforderungen an Lebensmittellagerräume

- Die Kapazität muss an zu lagernde Sortimente und Mengen angepasst sein. Getränke- und Leergutlagerung müssen ebenfalls Berücksichtigung finden.
- Bauliche und räumliche Anforderungen entsprechen denen an Arbeitsräume.

- Ausreichende Kühl- und Gefrierlagereinrichtungen sind vorzusehen.
- Können schwer zugängige Öffnungen zwischen Wand und Kühl- bzw. Gefrierzellen sowie Raumdecken nicht leicht gereinigt werden, sind diese Hohlräume zu verschließen.
- Um Reinigungsarbeiten zu erleichtern, sollten sich in unmittelbarer Nähe von Kühl- und Gefrierzellen Bodeneinläufe befinden.

### 3. Thekenbereiche mit Getränkeschankanlagen

- Beachtung  
DIN 6650, Teil 1 bis 7 - Getränkeschankanlagen  
DIN 6653, Teile 1 und 3 - Getränkeschankanlagen - Ausrüstungsteile  
BGR 228 (Bundesanstalt für Geowissenschaften und Rohstoffe) - Errichtung und Betrieb von Getränkeschankanlagen  
Betriebssicherheitsverordnung  
Stand der Technik
- An einem geeigneten Standort ist ein Handwaschbecken mit vorgenannter Ausstattung erforderlich.
- Eine zweifach- Spülung der Schankgefäße ist erforderlich. Die Spüleinrichtung muss dieser Forderung Rechnung tragen (z. B. Doppelbecken, Spülboy, Gläserspüler).

### 4. Lebensmittelabfälle

- Abfallsammelräume müssen so konzipiert werden, dass sie sauber und frei von Schädlingen gehalten werden können.
- Verschließbare Behälter sind zur Verfügung zu stellen. Erforderlichenfalls muss über einen gekühlten Raum entschieden werden.

### 5. Personal- und Sanitärräume

- Dem Personal ist eine Umkleidemöglichkeit zur Verfügung zu stellen. Ausreichende Kleiderschränke müssen vorhanden sein. Es muss eine getrennte Unterbringung von Hygiene- und Straßenkleidung abgesichert werden.
- Personen, welche im Verkehr mit unverpackten Lebensmitteln tätig sind, müssen im Besitz gültiger Bescheinigungen des Gesundheitsamtes entsprechend § 43 Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz- IfSG) vom 20.07.2000 sein. Für dieses Personal sind separate Toiletten mit einer angemessenen natürlichen oder künstlichen Belüftung sowie Wasserspülung und Kanalisationsanschluss zur Verfügung zu stellen.

- Entsprechend Artikel 4 Abs. 2 i. V. mit Anhang II, Kapitel I Abs. 3 Satz 2 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 dürfen Toilettenräume auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.  
Wir weisen weiterhin darauf hin, dass der Weg zur Personaltoilette nicht durchs Freie führen sollte.
- Der Toilettenraum soll über einen Toilettenvorraum verfügen. Ein Handwaschbecken mit fließendem Warm- und Kaltwasser, Seifenspender sowie Einweghandtüchern ist vorzugsweise im Vorraum zu installieren.
- Hat der Toilettenraum mehr als eine Toilettenzelle oder ist ein unmittelbarer Zugang zum Toilettenraum aus einem Arbeits-, Pausen-, Bereitschafts-, Wasch-, Umkleide- oder Erste- Hilfe- Raum möglich, so ist ein Vorraum erforderlich. Im Vorraum darf sich kein Urinal befinden [ASR A4.1 (Technische Regel für Arbeitsstätten)/ Punkt 5.2 Nr. 2].

## 6. Trinkwasser

- Es muss in ausreichender Menge Trinkwasser zur Verfügung stehen. Dieses muss der Trinkwasserverordnung entsprechen.
- Nach Abschluss der Installationsarbeiten bzw. vor Eröffnung der Einrichtung ist die Entnahme einer Wasserprobe durch ein akkreditiertes Labor zu veranlassen. Dem Lebensmittelüberwachungsamt ist die Trinkwasserversorgung nachzuweisen. Der Befund der Trinkwasseruntersuchung ist vorzulegen.

## 7. Fettabscheider

- Fragen zur Notwendigkeit eines Fettabscheiders richten Sie bitte an das Landratsamt Nordsachsen, Sachgebiet Untere Abwasserbehörde, Dr.-Belian-Str. 4-5, 04838 Eilenburg (Tel. 03421/758-4157).

## 8. Rechtsgrundlagen

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- DIN 10505 Lebensmittelhygiene - Lüftungseinrichtungen für Lebensmittelverkaufsstätten - Anforderungen, Prüfung
- DIN 10506 Lebensmittelhygiene - Gemeinschaftsverpflegung
- DIN 10519 Lebensmittelhygiene - Selbstbedienungseinrichtungen für unverpackte Lebensmittel - Hygieneanforderungen
- DIN 10535 Lebensmittelhygiene - Backstationen im Einzelhandel - Hygieneanforderungen
- Trinkwasserverordnung
- VDI 2052 Raumluftechnische Anlagen für Küchen
- VDI 6022 Hygieneanforderungen an raumluftechnische Anlagen und Geräte

- Leitlinien für gute Hygienepraxis von Branchenverbänden gemäß Art. 8 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 (u. a. HDE, Handwerksverbänden und Gastronomie)

#### **Hinweis**

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt **Schwerpunkte**. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden.

Die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Gewerbetreibenden wird vorausgesetzt.

Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde behält sich weitere Auflagen vor.

Für Fragen steht Ihnen das

**Landratsamt Nordsachsen**  
**Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt**  
**Sachgebiet Lebensmittelüberwachung**

LÜVA  
Richard-Wagner-Str. 7 a  
04509 Delitzsch  
Tel. 03421/758-5202

LÜVA Außenstelle Torgau  
Südring 17  
04860 Torgau  
Tel. 03421/758-5202

zur Verfügung.