Rheinisch-Bergischer Kreis
Der Landrat
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Postfach 20 04 50, 51434 Bergisch Gladbach
Dienststelle: Technologiepark, Haus 56
Friedrich-Ebert-Str. 75, 51429 Bergisch Gladbach
Tel.: 0 22 02 / 13 - 28 15
Fax: 0 22 02 / 13 - 10 68 19
E-Mail: veterinaer@rbk-online.de

Stand: November 2023

Anforderungen an Räume, Vorrichtungen, Gerätschaften und Personen, die mit Lebensmitteln umgehen

Räume, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt, gelagert oder in den Verkehr gebracht werden, sind so zu gestalten, dass eine nachteilige Beeinflussung auf Lebensmittel vermieden wird. Sie müssen sich in einem sauberen und baulich einwandfreien Allgemeinzustand befinden. Alle Bereiche müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Damit Sie die Verschmutzungen in Ihrem Betrieb leichter erkennen und beseitigen können, sollten alle Flächen in heller Farbe gestaltet werden.

Räume und Einrichtung:

Fußböden müssen wasserundurchlässig, abriebfest und rutschfest sein. Geeignet sind z.B. Fliesen oder Kunstharzböden. In Produktionsräumen wie Küchen, Wurstküchen oder Backstuben müssen Abflüsse im Boden vorhanden sein.

Wandflächen müssen glatt, wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein.

Decken müssen geschlossen sein.

Fenster und **Türen** müssen aus glattem, Wasser abstoßendem Material bestehen. Fenster und Türen, die zu Belüftungszwecken ins Freie geöffnet werden können, sind mit Insektenschutzgittern zu versehen. Insektenschutzgitter sollten zur Reinigung leicht zu entfernen sein.

Einrichtungsgegenstände und **Geräte** müssen glatt, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen aus abrieb- und korrosionsfestem Material bestehen. Geräte müssen so installiert sein, dass das Umfeld wie der Boden unter und die Wände hinter den Geräten angemessen gereinigt werden kann.

Die **Beleuchtung** muss die Räume so hell ausleuchten, dass eventuelle Verschmutzungen erkennbar sind. Die Glühlampen müssen für den jeweiligen Verwendungszweck geeignet sein, ein Splitterschutz ist erforderlich.

Für eine ausreichende **Be- und Entlüftung** der Räume ist zu sorgen. Über sämtlichen Koch- und Brateinrichtungen sowie Einrichtungen, die Wasserdampf erzeugen, sind Dunstabzugsanlagen mit geeigneten Filtern zu installieren. Filter müssen leicht zu reinigen oder auszutauschen sein. Die Abluft ist nach außen abzuführen. Luftströme aus einem unreinen in einen reinen Betriebsbereich sind zu vermeiden.

In unmittelbarer Nähe des Arbeitsplatzes müssen leicht zugängliche **Handwaschbecken mit fließend warmem Wasser** zur hygienischen Händereinigung vorhanden sein. Hier müssen Flüssigseife und Händedesinfektionsmittel sowie Einmalhandtücher zur Verfügung stehen. Die Handwascheinrichtungen sind von Spülbecken und Einrichtungen zur Reinigung von Lebensmitteln getrennt zu halten.

Es müssen geeignete **Spülvorrichtungen** zum Reinigen der Arbeitsgeräte und Ausrüstungen mit fließendem warmem und kaltem Wasser vorhanden sein.

Es müssen geeignete **Vorrichtungen zum Waschen von Lebensmitteln** vorhanden sein.

Personaltoiletten müssen über ein Handwaschbecken mit fließend warmem Wasser, Flüssigseife und Händedesinfektionsmittel sowie Einmalhandtücher verfügen. Toiletten dürfen nicht in unmittelbarer Verbindung mit Lebensmittelräumen stehen. Eine natürliche oder künstliche Belüftung muss vorhanden sein.

Angemessene **Umkleidemöglichkeiten** und eine saubere Aufbewahrung der Schutzkleidung müssen gewährleistet sein. Schutzkleidung ist getrennt von Privatkleidung aufzubewahren.

Hygienegrundsätze:

Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen ein hohes Maß an **persönlicher Sauberkeit** halten. Sie müssen geeignete und saubere **Arbeitskleidung** tragen. Personen mit Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren sowie Personen, die an Durchfall oder anderen übertragbaren Krankheiten leiden, dürfen mit Lebensmitteln nicht umgehen, wenn hierbei die Lebensmittel mit Krankheitskeimen direkt oder indirekt verunreinigt werden können (Beachten Sie auch die Vorgaben § 42 des Infektionsschutzgesetzes).

Kühlpflichtige Lebensmittel sind bei entsprechenden **Temperaturen** in geeigneten Kühlvorrichtungen zu lagern.

Tiere und **betriebsfremde Gegenstände** dürfen sich nicht in Räumen befinden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind getrennt von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen aufzubewahren.

Lebensmittelabfälle sind in verschließbaren Behältern zu lagern und umgehend aus den Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, zu entfernen und fachgerecht zu entsorgen. Abfalllagerräume sind sauber und frei von Schädlingen zu halten.

Dieses Merkblatt fasst die wichtigsten Regelungen zusammen und gilt vorbehaltlich gesetzlicher Änderungen seit dem letzten Bearbeitungsstand.