

# MERKBLATT

## zur Ausstattung von Betriebsstätten gem. den Anforderungen der EG (VO) 852/2004

Stand März 2020

### Fußboden

Der Fußboden ist so zu gestalten, dass er wasserundurchlässig, gleitsicher, leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist. Ferner ist dafür zu sorgen, dass ein ausreichendes Gefälle zu einem am tiefsten Punkt liegenden Abfluss vorhanden ist. Die Fußbodenabflussöffnung muss durch Gitter abgedeckt, geruchs-, rückstau- und überlaufsicher sowie korrosionsbeständig sein. Die Fußböden müssen fugenfrei sein, Fliesenfugen sind daher mit laugen- und säurefestem Material zu schließen. Wir empfehlen Fußbodenfliesen mit entsprechender Bewertungsgruppe zu verwenden, um die erforderliche Rutschfestigkeit zu gewährleisten. Alternativ dazu können auch rutschhemmende Kunstharzbeschichtungen Verwendung finden. An den Übergängen Fußboden/Wand empfehlen wir Kehlfliesen zu verwenden. Fettabscheider sind in den Betriebsstätten nicht gestattet.

### Wände

Alle Wandflächen sind mit einer glatten, abwaschbaren, wasserundurchlässigen, leicht zu reinigenden und erforderlichenfalls zu desinfizierenden Oberfläche bis zu einer für die entsprechenden Arbeitsvorgänge angemessenen Höhe zu versehen. Wir empfehlen Ihnen aus hygienischen, reinigungstechnischen und wirtschaftlichen Gründen, die Wandflächen vollständig mit Fliesen zu belegen.

### Decken

Die Decken oder Deckenvorrichtungen müssen so beschaffen sein, dass Ansammlungen von Schmutz und Kondenswasser sowie unerwünschter Schimmelbefall und Ablösungen von Materialien vermieden werden. Die Decken müssen glatt, fugendicht und leicht zu reinigen sein. Wir empfehlen, Verkleidungen und Isolierungen von Innenwänden und Decken sowie abgehangene Decken zu vermeiden, da die entstehenden Hohlräume ideale Unterschlupfmöglichkeiten für Schädlinge (Kakerlaken usw.) bieten und jede Bekämpfung erschweren, wenn nicht gar unmöglich machen.

### Fenster und Türen

Fenster sollten grundsätzlich isolierverglast sein. Als Material für die Rahmen werden Kunststoff- oder Aluminiumprofile empfohlen. Sollten alternativ doch Holzfenster verwendet werden, sind sie mit einem abwaschbaren Belag oder Anstrich zu versehen.

Türen sollen aus Kunststoff oder Metall, glatt, korrosionsschutz und korrosionsbeständig sein.

Sofern Fenster zum Lüften geöffnet werden, müssen sie mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektenschutzgittern ausgestattet sein. Ins Freie führende Türen sind geschlossen zu halten oder mit selbstschließenden Türschließern zu versehen.

## **Beleuchtung**

Die Lux-Zahl (Lichtintensität) der Beleuchtungsanlagen im gesamten Betriebsbereich einschließlich Kühl- und Lagerräumen ist so ausreichend zu bemessen, dass jede Veränderung oder Abweichung von der Norm an Lebensmitteln leicht erkennbar ist. Wir empfehlen aus hygienischen und sicherheitstechnischen Gründen (Feuchtreinigung und Splitterfang) stoßgesicherte kunststoffummantelte Neonröhren zu verwenden.

## **Trockenlager**

Der Lagerraum muss staubfrei, trocken und durchlüftbar sein. Der Fußboden, die Wände und Decken sind entsprechend der Betriebsstätte zu gestalten. Es ist Vorsorge zu treffen, dass Hygierisiken durch Befall von tierischen Schädlingen wie z. B. Fliegen, Ameisen, Motten, Käfer, Spinnen, Milben, Silberfischchen, Ratten und Mäuse verhindert werden.

Die Regalsysteme im Trockenlager sollten leicht zu reinigen sein, es empfehlen sich Regalsysteme mit Plastikbeschichtung oder aus Edelstahl. Werden in diesem Lagerraum Putz- oder Reinigungsmittel aufbewahrt, so sind entsprechende Wandschränke oder Spinde bereitzustellen.

## **Handwaschgelegenheiten**

Es müssen in ausreichender Zahl Handwaschbecken vorhanden sein. Handwaschbecken müssen wie folgt ausgestattet sein: Warm- und Kaltwasserzufuhr, Einmalhandtücher, Flüssigseifenspender und erforderlichenfalls Desinfektionsmittelpender. Es wird empfohlen, die Handwaschbecken mit berührungsfreier Sensorik oder Stop-and-Go-Armatur zu versehen, um eine erneute Verkeimung der Hände beim Verschließen der Armaturen zu verhindern. Die Handwaschgelegenheit muss, um eine nachteilige Beeinflussung zu vermeiden, von Reinigungsbecken (zum Salat waschen) getrennt werden. Wir empfehlen erforderlichenfalls eine Trennwand oder einen angemessenen Zwischenraum.

## **Lüftungsanlage**

Es muss für eine ausreichende Be- und Entlüftung Sorge getragen werden.

Die Belüftung muss so gestaltet sein, dass die zugeführte gefilterte Frischluft keine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel durch Emissionen (aus Toiletten, Gasträumen, Fluren, befahrenen Straßen, Parkplätzen, Müllstationen usw.) mit sich bringt.

Das Lüftungssystem muss es so installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind.

## **Einrichtungsgegenstände**

Einrichtungsoberflächen (Arbeitstische, Anrichten, Verkaufsflächen usw.), die beim Be- und Verarbeiten mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sofern erforderlich, sind für Oberflächen von Einrichtungen hygienisch unbedenkliche, abwaschbare Materialien zu verwenden. Wir empfehlen aus hygienischen und wirtschaftlichen Gründen Einrichtungsgegenstände aus Edelstahl.

Es muss ein Reinigungsbecken für Lebensmittel und ein gesondertes Spülbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr vorhanden sein.

## **Gegenstände und Ausrüstung**

Die beim Be- und Verarbeiten und Behandeln von Lebensmitteln benutzten Geräte und Anlagen sind in hygienisch einwandfreiem Zustand zu halten. Die Oberfläche der Geräte und der Gegenstände muss aus korrosionsbeständigem Material bestehen, das glatt, leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist.

Soweit erforderlich, müssen zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein.

## **Kühlhaus, Tiefkühlräume**

Wand- und Deckenflächen müssen glatt, hell, leicht zu reinigen und fugenlos gestaltet sein.

Der Boden muss wasserundurchlässig, rutschfest, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

Die hygienische Ableitung des Kondenswassers ist zu gewährleisten.

Hakenrahmen und Fleischhaken sind so anzubringen, dass daran aufgehängte Fleischteile und Fleisch-/Wurstwaren die Wände und den Fußboden nicht berühren.

Unterlagen, Behältnisse, Gestelle und Ablageflächen müssen aus korrosionsbeständigem und desinfizierbarem Material bestehen.

Die Türen müssen von innen ohne Schlüssel geöffnet werden können.

An der Außenseite aller Kühl- und Tiefkühlrichtungen sollen Temperaturanzeigen vorhanden sein.

## **Anlieferung**

Die Raumöffnung zum Be- und Entladen von Transportfahrzeugen muss dicht verschließbar sein (Türschließer), um das Eindringen von Staub, Regen, Schadnagern und Schadinsekten zu vermeiden. Es wird empfohlen, die Anlieferung mit einem vor Witterungseinflüssen schützenden Vordach zu versehen.

## **Personalaufenthalts- und Umkleieraum**

In diesen Räumen müssen zur getrennten Ablage von Straßen- und Berufsbekleidung ausreichende Wandschränke oder Spinde vorhanden sein. Das Personal sollte täglich mit frischer Berufsbekleidung (erforderlichenfalls mit Kopfbedeckung) ausgestattet werden. Der Fußboden, die Wände und die Decke sind entsprechend der für die Betriebsstätte beschriebenen Vorgaben zu gestalten.

## **Personaltoiletten**

Die Personaltoilette muss mit einem Handwaschbecken ausgestattet sein und darf keinen direkten Zugang zu Räumen haben, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden.

Die Handwaschbecken müssen eine Kalt- und Warmwasserzufuhr, Einmalhandtücher, Flüssigseifenspender sowie im Bedarfsfall einen Desinfektionsmittelspender besitzen.

Es wird empfohlen, die Handwaschbecken mit berührungsfreier Sensorik oder Stop-and-Go-Armatur zu versehen, um eine erneute Verkeimung der Hände beim Verschließen der Armaturen zu verhindern.

Alle sanitären Einrichtungen müssen über eine ausreichende mechanische oder natürliche Be- und Entlüftung verfügen. Wir empfehlen, einen Abluftventilator in der Personaltoilette einzubauen, der mit dem Lichtschalter gekoppelt ist und über eine ausreichende Nachlaufzeit verfügt.

## **Müllzentrale/Speiseabfälle**

Lebensmittelabfälle und andere Abfälle dürfen nicht in Räumen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, gesammelt werden, es sei denn, dies ist für den ordnungsgemäßen Betriebsablauf unvermeidbar. Sie müssen, soweit erforderlich, in verschließbaren Behältnissen gelagert werden. Die Behälter müssen in einem einwandfreien Zustand gehalten werden. Für die Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen und anderen Abfällen müssen geeignete Vorkehrungen getroffen werden. Abfall-Lager müssen so beschaffen sein und geführt werden, dass sie sauber und frei von tierischen Schädlingen gehalten werden können. Wir regen daher an, einen Raum zu schaffen, welcher sich dazu eignet. Eine Müllzentrale ist mit einer selbstschließenden Tür zu gestalten. Be- und Entlüftung sind so vorzunehmen, dass sich Gerüche oder nachteilige Beeinflussungen aus diesem Raum nicht auf die Betriebsstätte auswirken können. Die Müllzentrale sollte mit Kühlung ausgestattet sein. Wände und Fußboden sind so zu gestalten, dass eine Warm- und Kaltwasserreinigung gewährleistet ist. Darüber hinaus sollte eine Beleuchtungsanlage installiert werden.

Bei der Herrichtung des Fußbodens ist das Gefälle zum Abwasserkanal hin so zu gestalten, dass das Reinigungswasser ohne Pfützenbildung abfließen kann.

Pflanzliche Speiseabfälle (z. B. Putzabfälle von Salat) können über die Biomülltonne entsorgt werden. Speiseabfälle tierischer Herkunft oder Speiseabfälle, die mit Lebensmitteln tierischer Herkunft in Verbindung gebracht wurden, müssen gemäß den Bestimmungen des Tierkörperbeseitigungsgesetzes entsorgt werden.

## **Personalhygiene**

Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, haben ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit zu halten. Personen mit Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren dürfen mit Lebensmitteln nicht umgehen, sofern die Möglichkeit besteht, dass Lebensmittel direkt oder indirekt mit pathogenen Keimen verunreinigt werden.

## **Gesundheitsbescheinigung**

Alle Personen die Lebensmittel herstellen, behandeln und in Verkehr bringen, haben dem Kontrollpersonal (Lebensmittelüberwachung) auf Verlangen eine gültige Gesundheitsbescheinigung (Infektionsschutzgesetz Erstbelehrung nach § 43 durch das Gesundheitsamt) und den Nachweis der Wiederholungsschulung nach Vorgabe des Infektionsschutzgesetzes vorzulegen.

## **Qualifikation der Mitarbeiter**

Mitarbeiter, die mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgehen, müssen eine fachliche Qualifikation vorweisen. Dies kann ein Gesellenbrief im Lebensmittelberuf (Koch, Metzger, Bäcker usw.) oder eine Schulung nach § 4 der Lebensmittel-Hygiene-Verordnung (LMHV) sein. Schulungen nach § 4 LMHV werden bei der IHK oder im Gastronomischen Bildungszentrum angeboten.

---

### **Anprechpartner:**

|                 |              |                             |
|-----------------|--------------|-----------------------------|
| Frau Kreuser    | 0261/108-468 | gertrud.kreuser@kvmyk.de    |
| Herr Laufenberg | 0261/108-704 | michael.laufenberg@kvmyk.de |
| Frau Mielke     | 0261/108-140 | sandra.mielke@kvmyk.de      |
| Herr Theisen    | 0261/108-204 | josef.theisen@kvmyk.de      |
| Herr Velden     | 0261/108-481 | andre.velden@kvmyk.de       |
| Herr Weisbarth  | 0261/108-248 | frank.weisbarth@kvmyk.de    |
| Frau Brandt     | 0261/108-532 | nicole.brandt@kvmyk.de      |