

Allgemeine Anforderungen an Betriebsstätten

Betriebsstätten müssen so beschaffen sein, dass eine gute Lebensmittelhygienepraxis zum Schutz gegen nachteilige Beeinflussung gewährleistet ist

Betriebsstätten müssen sauber und instand gehalten werden

Toilettenanlagen

Es müssen in ausreichender Zahl leicht erreichbare Handwaschbecken vorhanden sein, ebenso Toiletten mit Wasserspülung, bei denen eine einwandfreie Ableitung erfolgt. Toiletten müssen mit Handwaschbecken ausgestattet sein und dürfen keinen direkten Zugang zu Räumen haben, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden.

Handwaschgelegenheiten

Für Handwaschbecken muss eine Warm- und Kaltwasserzufuhr vorhanden sein. Darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Reinigen (Flüssigseife/ Desinfektionsmittel) und Trocknen (Einmalhandtücher) der Hände vorhanden sein.

Be- und Entlüftung

Es muss eine ausreichende natürliche oder mechanische Be- und Entlüftung vorhanden sein. Mechanische Luftströmungen aus einem unreinen zu einem reinen Bereich sind zu vermeiden. Lüftungssysteme müssen so installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind. Alle sanitären Einrichtungen müssen über eine ausreichende natürliche oder mechanische Be- und Entlüftung verfügen.

Beleuchtung

Betriebsstätten müssen über eine ausreichende natürliche oder künstliche Beleuchtung verfügen.

Je nach der Art der Beleuchtungskörper sind diese mit einem Splitterschutz zu versehen.

Fußböden

Die Fußböden sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sofern erforderlich, sind dabei wasserundurchlässige, wasserabstoßende und abwaschbare Materialien zu verwenden. Gegebenenfalls muss auf den Fußboden eine angemessene Ableitung des Abwassers möglich sein.

Umkleide

Für ausreichende Umkleidemöglichkeiten für das Personal ist, soweit erforderlich, zu sorgen. Hier wird angestrebt, eine reine Seite und unreine Seite einzuteilen; d.h. der Spind sollte aus zwei Elementen bestehen.

Die eine Einheit (reine Seite) sollte für die saubere Arbeitskleidung vorgesehen werden, die andere Einheit (unreine Seite) für die Straßenkleidung.

Anforderungen an Räume, Vorrichtungen und Geräte in Betriebsstätten

Räume dürfen nicht für betriebsfremde Zwecke benutzt werden.

Räume in Betriebsstätten müssen folgenden Anforderungen genügen:

Fußböden

Die Fußböden sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sofern erforderlich, sind dabei wasserundurchlässige, wasserabstoßende und abwaschbare Materialien zu verwenden. Gegebenenfalls muss auf den Fußboden eine angemessene Ableitung des Abwassers möglich sein.

Wandflächen

Die Wandflächen sind mit glatten Oberflächen bis zu einer für die entsprechenden Arbeitsvorgänge angemessenen Höhe zu versehen. Sie sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sofern erforderlich, sind dabei wasserundurchlässige, wasserabstoßende und abwaschbare Materialien zu verwenden.

Decken

Die Decken und Deckenvorrichtungen müssen so beschaffen sein, dass Ansammlungen von Schmutz und Kondenswasser sowie unerwünschter Schimmelbefall und Ablösung von Materialien vermieden werden.

Die Decke muss vollständig geschlossen, glatt und leicht abwaschbar gestaltet werden. Gegebenenfalls sind Abschlussleisten anzubringen.

Fenster und sonstige Öffnungen

Fenster und sonstige Öffnungen müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Können Fenster oder Öffnungen ins Freie geöffnet werden, müssen sie mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern ausgestattet sein.

Türen und Fenster müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen mit einer glatten und wasserabstoßenden Oberfläche versehen sein.

Oberflächen

Oberflächen, einschließlich der Oberflächen von Einrichtungen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Es sind für Oberflächen von Einrichtungen hygienisch unbedenkliche, glatte und abwaschbare Materialien zu verwenden.

Hauptargumente für die Ablehnung von Holz sind:

- Oberfläche ist rau und zerklüftet
- Holz ist porös, saug- und quellfähig
- Mikroorganismen sind in tiefen Schichten nachweisbar
- Holz weist schlechte Nassreinigungs- und Desinfektionseigenschaften auf.

Reinigungsbecken / Ausgussbecken

Zum Reinigen von Lebensmitteln und Arbeitsgeräte müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein. Reinigungsbecken und Ausgussbecken müssen über eine angemessene Zufuhr von warmem und kaltem Wasser verfügen und sauber gehalten werden. Vorrichtungen zum Reinigen von Lebensmitteln und Arbeitsgeräten **müssen** von den Handwaschbecken getrennt sein.

Sollte in der Küche eine Spülmaschine vorhanden sein, kann sich im Gegenzug hierzu die Anzahl der übrigen Becken (nicht die der Handwaschbecken) verringern.

Anforderungen an Gegenstände und Ausrüstungen

Gegenstände und Ausrüstungen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen müssen so beschaffen sein, dass sie sauber und instand gehalten und erforderlichenfalls desinfiziert werden können und von ihnen keine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel ausgeht, und so installiert sein, dass das unmittelbare Umfeld angemessen gereinigt werden kann.

Vorrichtungen und Behälter

Vorrichtungen und Behälter, die der Lagerung oder Beförderung von Lebensmitteln dienen, müssen so ausgerüstet und ausgestattet sein, dass die für die Verkehrsfähigkeit der Lebensmittel erforderliche Temperatur eingehalten werden kann. Sie müssen so beschaffen sein, dass eine angemessene Reinigung und, falls erforderlich, eine Desinfektion möglich ist. Sofern erforderlich, müssen angemessene Vorrichtungen zur Aufrechterhaltung und Überwachung der Temperaturen vorhanden sein.

Sämtliche Kühlelemente z.B. Kühlhäuser, Kühlschränke, Tiefkühler sowie Warmhaltegeräte sind mit eichfähigen Thermometern auszustatten.

Abfallbehältnisse

Behälter für Lebensmittelabfälle und andere Abfälle müssen angemessen beschaffen, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.

Angemessen beschaffen sind z.B. Abfallbehältnisse mit verschließbarem Deckel und Fußbedienung.

Anforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln und an das Personal

Anforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln und an das Personal

Warenannahme und Überprüfung

Lebensmittel dürfen von einer Betriebsstätte nicht angenommen werden, wenn sie erwiesenermaßen oder aller Voraussicht nach mit tierischen Schädlingen, pathogenen Mikroorganismen oder gesundheitlich bedenklichen, verdorbenen oder fremden Stoffen derart verunreinigt sind, dass sie auch nach normaler Aussortierung oder nach einer in der Betriebsstätte hygienisch durchgeführten Vorbehandlung oder Verarbeitung nicht für den Verzehr geeignet sind.

Temperaturen

Sind leichtverderbliche Lebensmittel mit einem Hinweis auf die Einhaltung bestimmter Temperaturen gemäß § 7 oder § 7a der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung versehen, so müssen diese Temperaturen bis zur Abgabe an den Verbraucher eingehalten werden. Sofern eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel vermieden wird, darf kurzfristig von den angegebenen Temperaturen abgewichen werden, wenn dies beim Be- und Entladen von Beförderungsmitteln, von Lagerungs- und Aufbewahrungseinrichtungen und bei der Beförderung in der Betriebsstätte aus Gründen der Zweckmäßigkeit erforderlich ist. Gleiches gilt für ein kurzfristiges Abweichen von den vorgesehenen Temperaturen für Kühlung oder Heißhaltung bei der Zubereitung und beim Bereitstellen zum Verzehr oder zum Verkauf. Lebensmittel, die einer Kühlung bedürfen oder die gekühlt serviert werden, sind nach erfolgter Erhitzung oder Zubereitung so schnell wie möglich auf eine Temperatur zu kühlen, durch die die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung vermieden wird.

Schädlingsbefall

Schädlingsbefall ist durch geeignete Verfahren zu kontrollieren. Der festgestellte Befall ist nach dem Stand der Technik sachgerecht zu bekämpfen.

Lebensmittelabfälle, andere Abfälle, andere Stoffe und Zubereitungen

Lebensmittelabfälle und andere Abfälle dürfen nicht in Räumen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden, gesammelt werden, es sei denn, dies ist für den ordnungsgemäßen Betriebsablauf unvermeidbar. Sie müssen,

soweit erforderlich, in verschließbaren Behältern gelagert werden. Die Behälter müssen in einwandfreiem Zustand gehalten werden.

Für die Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen und anderen Abfällen müssen geeignete Vorkehrungen getroffen werden.

Abfalllager müssen so beschaffen sein und geführt werden, dass sie sauber und frei von tierischen Schädlingen gehalten werden können und nachteilige Beeinflussungen von Lebensmitteln, des in den Betriebsstätten verwendeten Wassers und der betrieblichen Vorrichtungen vermieden werden.

Gefährliche oder ungenießbare Stoffe und Zubereitungen sind als solche auszuweisen und in abgesonderten, verschlossenen Behältnissen aufzubewahren.

Lagerung und Beförderung von Lebensmitteln

Vorrichtungen und Behälter zur Lagerung und Beförderung von Lebensmitteln müssen sauber und instand gehalten werden.

Werden zum Transport für Lebensmittel bestimmte Behälter zur Beförderung anderer Waren verwendet, muss sichergestellt sein, dass es dadurch zu keiner nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel kommt. Werden in Behältern neben Lebensmitteln zusätzlich andere Waren befördert oder werden verschiedene Lebensmittel in einem Transportbehälter gleichzeitig befördert, so sind zur Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung die verschiedenen Ladungsbestandteile erforderlichenfalls streng voneinander zu trennen. Behälter, die für die Beförderung anderer Waren oder für die Beförderung verschiedener Lebensmittel verwendet werden, sind zwischen den einzelnen Ladungsvorgängen erforderlichenfalls zu reinigen und zu desinfizieren.

Personalhygiene

Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, haben ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit zu halten und müssen angemessene, saubere Kleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.

Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren dürfen mit Lebensmitteln nicht umgehen, sofern die Möglichkeit besteht, dass Lebensmittel direkt oder indirekt mit pathogenen Mikroorganismen verunreinigt werden.

Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen

Wer Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, hat durch **betriebseigene Kontrollen die für die Entstehung gesundheitlicher Gefahren durch Faktoren biologischer, chemischer oder physikalischer Natur kritischen Punkte im Prozessablauf festzustellen und zu gewährleisten, dass angemessene Sicherungsmaßnahmen festgelegt, durchgeführt und überprüft werden.**

Eigenkontrolle

Dies erfolgt durch ein Konzept, das der Gefahrenidentifizierung und -bewertung dient, zu deren Beherrschung beiträgt und folgenden Grundsätzen genügt:

1. Analyse dieser Gefahren in den Produktions- und Arbeitsabläufen beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln,
2. Identifizierung der Punkte in diesen Prozessen, an denen diese Gefahren auftreten können,
3. Entscheidung, welche dieser Punkte, die für die Lebensmittelsicherheit kritischen Punkte sind,
4. Festlegung und Durchführung wirksamer Sicherungsmaßnahmen und deren Überwachung für diese kritischen Punkte und
5. Überprüfung der Gefahrenanalyse, der kritischen Punkte und der Sicherungsmaßnahmen und deren Überwachung in regelmäßigen Abständen sowie bei jeder Änderung der Produktions- und Arbeitsabläufe beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln.

Schulung

Wer Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, hat im Rahmen betriebseigener Maßnahmen zu gewährleisten, dass Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit und unter Berücksichtigung ihrer Ausbildung in Fragen der Lebensmittelhygiene unterrichtet oder geschult werden.

