Baugesuche

Merkblatt der Lebensmittelüberwachung im Veterinäramt

Grundsätzlich sind Lebensmittelunternehmer entsprechend den Verordnungen (EG) 178/2002, 852/2004 und ggf. 853/2004 verpflichtet, Mindesteinrichtungen zur Gewährleistung einer guten Lebensmittelhygiene und zur Abgabe sicherer Lebensmittel zu schaffen.

Wichtiger Hinweis:

Diese Information stellt nur eine unvollständige Zusammenstellung der wichtigsten, allgemein gültigen lebensmittel- und hygienerechtlichen Aussagen zu entsprechend relevanten Bauvorhaben o.ä. dar, wobei in jedem Einzelfall weitere spezifische Abweichungen, Änderungen oder Zusätze als Nebenbestimmung bzw. Auflagen notwendig werden können und deshalb ausdrücklich vorbehalten bleiben. Ein Anspruch auf Vollständigkeit dieses Informationsblattes besteht nicht!

Allgemeines

Die Betriebshygiene wird hauptsächlich durch die baulichen Gegebenheiten, d.h. den Zustand der Räumlichkeiten und Einrichtungsgegenstände bestimmt. In der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nr. 1 wird allgemein vorgeschrieben, dass Betriebsstätten (zugelassene und nicht zulassungspflichtige), in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, stets sauber und instand gehalten werden müssen. Damit diesem Satz als Leitmotiv für die Betriebshygiene gefolgt werden kann, müssen die Betriebe gewisse Grundvoraussetzungen mitbringen bzw. schaffen. In einem Lebensmittelbetrieb sollen die Räume so angeordnet sein, dass eine Trennung zwischen reinen und unreinen Bereichen besteht.

Hygieneanforderungen für alle Räume, in denen Lebensmittel be- und verarbeitet werden

Aus lebensmittelrechtlicher Sicht ist es erforderlich, dass die Böden, Wände, Decken, Türen, Fenster, Kühlräume, Tiefkühlräume, Lagerräume, Personalräume folgenden Anforderungen genügen:

Böden

- ✓ glatt, leicht zu reinigen und zu desinfizieren
- ✓ abriebfest
- ✓ aus ungiftigem Material
- ✓ ggf. mit Abflusssystem

Schäden, wie Löcher und Risse im Boden begünstigen stehendes Wasser. Dies ist zu vermeiden, da sich Mikroorganismen in Pfützen schnell ansiedeln und vermehren. Es besteht die Gefahr einer Verschleppung der Keime durch den gesamten Betrieb. Vorhandene Gullys sollten abgedeckt und geruchssicher sein. Fußböden sollen ein Gefälle zu den Gullys haben.

Wände

- ✓ glatt, leicht zu reinigen und zu desinfizieren
- ✓ wasserundurchlässig
- ✓ abriebfest
- ✓ aus ungiftigem Material

Außerdem sollte der Wandbelag hell gestaltet sein, damit Verunreinigungen leicht und schnell erkannt werden. Rotgemusterte Fliesen dürfen nicht verwendet werden, da bei der Reinigungskontrolle eine Verwechselung mit Blutspritzern oder Fleischresten möglich ist. Die Höhe des Wandbelags ist so zu bemessen, dass bei den unterschiedlichen Produktionsschritten und den üblichen Arbeitsabläufen ein Kontakt von Produkten mit rauen und unsauberen Wandflächen vermieden wird. Die Übergänge von Wänden zum Boden sollten abgerundet eine Hohlkehle bilden, um bei der Reinigung feuchten Restschmutz in Ecken und Ritzen zu vermeiden.

Decken

Decken sollen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondenswasserbildung, Schimmelbefall und Materialablösungen auf ein Minimum beschränkt werden Die Decken müssen leicht zu reinigen sein. Materialablösungen (z. B. Farbabblätterungen) und durch Feuchtigkeit gelöster Schmutz stellen eine Kontaminationsgefahr dar. Empfehlenswert sind abwaschbare Anstriche mit fungizid wirkenden Farben.

Türen und Fenster

- ✓ glatte, wasserabweisende Oberflächen
- ✓ leicht zu reinigen und zu desinfizieren

Anforderung speziell an Fenster

- ✓ Schmutzansammlungen müssen vermieden werden
- ✓ Fliegengitter an jedem Fenster, welches geöffnet werden kann
- ✓ aus ungiftigem Material
- ✓ ausreichend hoch

Türen und Fensterrahmen aus Holz müssen mit einem abwaschbaren Belag verkleidet werden. Soweit offene Fenster trotz Fliegengitter eine Kontaminationsgefahr (z. B. durch vom Wind eingebrachten Staub und Gerüche) darstellen, müssen sie während der Produktion geschlossen bleiben.

Kühlräume, Tiefkühlräume und Lagerräume

- ✓ Geräte und Kapazität dem Betrieb angemessen
- ✓ sauber
- ✓ leicht zu reinigen und zu desinfizieren
- ✓ Überwachung und Registrierung der Kühltemperatur (Aufzeichnung)

Kondenswasser und Abtauwasser der Kühlaggregate/Verdampfer dürfen nicht frei auf dem Boden laufen. Sie müssen mittels geeigneter Leitungen der Kanalisation zugeführt werden. Um starke Vereisung zu vermeiden, sollten Türen zu Tiefkühlräumen und Decken von Tiefkühltruhen nicht zu lange offen stehen. Kühl- und Tiefkühlräume sollten über eine automatische Erfassung und Aufzeichnung der Raumtemperatur verfügen. Dieses System kann mit einer Temperaturwarnanlage ergänzt werden. In kleinen Betrieben ist es ausreichend, die Raumtemperatur über ein Sichtthermometer zu kontrollieren und die Ergebnisse regelmäßig aufzuzeichnen.
Für trockene Lagerräume (z. B. Packmaterial u. a. Bedarfsgegenstände) gelten die gleichen Anforderungen wie für Räumlichkeiten, in denen Lebensmittel behandelt und gelagert werden. Auf eine strikte Trennung von Lebensmitteln und Nicht-Lebensmitteln ist zu achten. Regale und Paletten müssen sauber und staubfrei sein. Ist das Verpackungsmaterial verhüllt, dürfen ausnahmsweise Paletten aus Holz verwendet werden.

Personalräume

Zu den Personalräumen zählen die Umkleideräume (ein Doppelspind pro Mitarbeiter für die getrennte Lagerung von Straßen- und Berufs-/Schutzkleidung), Waschräume, Toilette mit Wasserspülung (Toilette dürfen nicht unmittelbar an Produktionsräume grenzen, d. h. es ist ein Vorraum erforderlich), Hygieneschleuse und Aufenthaltsräume.

Handwaschbecken

- ✓ ausreichende Anzahl
- ✓ nahe am Arbeitsplatz
- ✓ leicht zu reinigen und zu desinfizieren
- ✓ warmes und kaltes Wasser
- ✓ Seifenspender
- ✓ Einmalhandtuchspender (Papiertücher oder Stoffrolle)
- ✓ bei Bedarf Sterilbecken für Messer/Streicher mit Wasser über 82°C oder geeignete Spülmaschinen

Handwaschbecken dürfen nicht zum Waschen von Lebensmittel verwendet werden. Solche Waschgelegenheiten müssen (soweit erforderlich) getrennt angeordnet sein.

Personaltoilette

Für die im Lebensmittelbereich Beschäftigten muss eine separate Toilette mit Wasserspülung zur Verfügung stehen. Die Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmittel umgegangen wird. In der Personaltoilette muss ein Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr, Seifen- und Einmalhandtuchspender vorhanden sein.

Generell sind für alle lebensmittelrelevanten Bauvorhaben die einschlägigen lebensmittel- und hygiene rechtlichen Vorschriften und die darin gemachten Vorgaben zu beachten und einzuhalten.

Anmerkung:

Die Beurteilung hinsichtlich der sonstigen Einrichtung(en) einer Gaststätte o.ä., z. B. der Schankanlage sowie hinsichtlich Anzahl und Ausstattung der Gästetoiletten usw. fällt in den Zuständigkeitsbereich des Gaststättenrechts. Auskünfte dazu erteilt Ihnen gerne die zuständige Gaststättenbehörde!

Für eventuelle Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Landratsamt Ravensburg
Lebensmittelüberwachung
Friedenstraße 2
88212 Ravensburg
0751/85-5410

Außenstelle Leutkirch Veterinäramt -
Ottmannshofer Str. 46
88299 Leutkirch
07561/ 9820-5710