

Telefon: 0241/5198-0 Telefax: 02405/95018
E-Mail: vetamt@staedteregion-aachen.de
Internet: www.staedteregion-aachen.de

Merkblatt zum Thema:

Allgemeine bauliche und räumliche Voraussetzungen für Lebensmittelbetriebe

A. Betriebsstruktur

Hygienisch einwandfreie und geeignete Räume müssen für den jeweiligen Betriebsablauf in ausreichender Anzahl und entsprechender Zuordnung vorhanden sein. In der Regel sind folgende Räume vorzuhalten:

- **Personalbereich** für die Personen, die mit Lebensmitteln umgehen (Umkleideraum/-räume, Personal-WC; bitte beachten: ggf. vorhandene öffentliche WC's, wie z. B. Gäste-WC's/Behinderten-WC in Gaststätten, dürfen nicht als Personal-WC mitgenutzt werden).
- **Anlieferungsbereich** (ggf. mit Witterungsschutz) **und Lagerbereich/-räume** (gekühlt und ungekühlt) für z. B. Fleisch, Fisch, Feinkost, Gemüse, Trockenprodukte, Getränke, Leergut, Reinigungsmittel und -geräte, Verpackung, Sanitärartikel in ausreichender Kapazität und getrennt voneinander.
- **Arbeitsräume** (Produktionsräume, Küchen, Vor-/Zubereitungs-/Verkaufsräume und -bereiche oder -abteilungen).
- **Reinigungsräume/-bereiche** für Arbeitsgeräte, Gästegeschirr, Lebensmittel; bei Aus-/Anlieferung z. B. auch für Mehrweg-Leergut und wiederverwendbare Transportbehälter erforderlich.

Trennung von "reinen" und "unreinen" Bereichen/Tätigkeiten

Für die Zuordnung der einzelnen Räume ist insbesondere für Be- und Verarbeitungsbetriebe (Herstellung, Verarbeitung und Zubereitung leicht verderblicher Lebensmittel; dazu zählen auch Gaststätten und Imbissstuben) eine strikte Einhaltung der Trennung von "reinen" und "unreinen" Bereichen/Tätigkeiten erforderlich (Schwarz-Weiß-Prinzip), um nachteilige Beeinflussungen/Kontaminationen der Lebensmittel und der Mitarbeitenden zu vermeiden. Hierzu müssen für die Raumstruktur insbesondere die Personalwege und der Warenfluss zugrunde gelegt werden: Warenannahme – Lagerung – Auf-/Vor-/Zubereitung der Lebensmittel – innerbetrieblicher Transport – Aufbewahrung der fertigen/gefertigten Lebensmittel bis zum Verkauf/Verzehr/Versand incl. notwendiger ggf. getrennt vorzunehmender Reinigungsprozesse (auch für Leergut und Transportmittel!) bis zur Abfallaufbewahrung und

-beseitigung mit seinen hygienischen Erfordernissen. Es dürfen sich hierbei keine „kreuzenden Wege“ zwischen reinen und unreinen Bereichen und Arbeiten ergeben.

B. Beschaffenheit von Räumen für das Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen leicht verderblicher Lebensmittel sowie von Lager- und Personalräumen:

Räume, in denen leicht verderbliche Lebensmittel (z. B. Fleisch, Wurst, Fisch, Käse, Milchprodukte, Salate/Feinkost, Speiseeis, feine Backwaren, Konditoreierzeugnisse) hergestellt, behandelt, gelagert oder abgegeben werden, müssen nachfolgende Kriterien erfüllen:

1. **Fußboden:** wasserundurchlässige, leicht zu reinigende und zu desinfizierende Fußböden, für Arbeits-, Vorbereitungs-/Küchenräume mit hinreichendem Gefälle zum am tiefsten Punkt gelegenen und ausreichend dimensionierten **Fußbodeneinlauf** (mindestens DN 100 mit Geruchsverschluss). In der Regel Fliesen R12 und V4 (entsprechend den für die jeweiligen Bereiche geltenden Sicherheitsanforderungen), deren Profil sich leicht reinigen lassen muss. Als Fliesenfarbe ist eine helle einfarbige Fliese zu benutzen, um Verschmutzungen leicht erkennen zu können.

2. **Wände**, die bis zu einer Mindesthöhe von ca. 2 m mit einem hellen, glatten, abwasch- und desinfizierbaren Belag versehen sind (z. B. glasierte weiße bzw. helle Fliesen erfüllen diese Anforderungen).

3. Geschlossene, glattflächige und helle **Decken** mit nicht abblätterndem Anstrich oder aus gleichwertigem Material.

4. Glatte, helle und leicht zu reinigende und gegebenenfalls zu desinfizierende **Türen und Fenster**; Fenster und ggf. auch Türen, die zum Lüften geöffnet werden, müssen ganzjährig mit herausnehmbaren, reinigungsfähigen **Insektenschutzgittern** versehen sein.

5. Der Zweckbestimmung der Räume entsprechende ausreichende Anzahl **Spülbecken** mit Anschlüssen für **heißes und kaltes Wasser** (jeweils mindestens ein getrenntes Spülbecken für Geschirr/Ausrüstungen und für Lebensmittel), alternativ für das Spülbecken für Geschirr/Ausrüstungen ist auch eine Spülmaschine möglich; weiterhin rückstau-, geruchs- und ungeziefersichere Einrichtungen zur **Ableitung von Schmutz- und Reinigungswasser** (erforderlichenfalls eventuell mit Fettabscheider, Ausgussbecken).

6. Ein separates und leicht erreich- und bedienbares **Handwaschbecken mit fließendem Warm- und Kaltwasser**, Seifen- und Desinfektionsmittelpender bzw. Kombinationspräparat und Einweghandtrockengelegenheit sind erforderlich. Das Handwaschbecken muss zu den unter Punkt 5. genannten Spülbecken zusätzlich und von diesen getrennt vorhanden sein. Die Handwaschbecken müssen so angebracht sein, dass Lebensmittel oder Bedarfsgegenstände durch den Waschvorgang nicht nachteilig beeinflusst werden können (Spritzschutz).

7. **Be- und Entlüftungsanlagen:** Räume, in denen Wrasen (wie z. B. Dämpfe, Rauch) entstehen, müssen mit dementsprechend dimensionierten Lüftungstechnischen Anlagen

ausgestattet sein, das heißt entstehende Wrasen müssen in jedem Fall am Entstehungsort aufgefangen und abgeleitet werden (**Abluftanlage**). Die Abluftanlagen der Produktionsräume (z. B. von Küchen) saugen große Mengen Luft an. Ungefilterte Luftströmungen aus kontaminierten Bereichen (z. B. Gastraum, Flure) in einen reinen Bereich (Küche) müssen vermieden werden (Schwarz-Weiß-Prinzip). Es gilt der Grundsatz, dass in der Regel zu jeder (mechanischen) Abluftanlage auch eine (mechanische) Zuluftanlage konzipiert werden muss.

Zuluft: Die Zuluft muss aus reinen Bereichen (ggf. mit einer **mechanischen Zuluftanlage**) zugeführt werden. Die ggf. erforderlichen Filter müssen leicht gereinigt oder ausgetauscht werden können.

Abluft: Über **allen** wrasenenwickelnden Geräten (Herden, Bräter, Fritteusen, Backöfen, Kombidämpfer, schwadenentwickelnde Spülmaschinen und dergleichen) sind ausreichend wirkungsvolle normgerechte **Abzugshauben** mit herausnehmbaren Fettfiltern, die sich leicht reinigen lassen, zu installieren. Die Größe der Abzugshaube ist mit einem ausreichenden Überstand über die Gerätegrundfläche (> 10 cm) zu konzipieren.

Es ist notwendig, dass die Luftmengen zwischen Zu- und Abluft ausgeglichen sind. Das heißt, die Zuluft(anlage) muss jederzeit die gleiche Menge (Diff. max. 10 %) Luft zuführen können wie durch die Ablufthaube abgesaugt wird. Zuluft- und Abluftanlage sollten dazu z. B. gekoppelt sein. Im Zweifel ist die Überprüfung und Bescheinigung durch eine Fachfirma nötig. **Umlufthauben** erfüllen konstruktionsbedingt im gewerblichen Betrieb in der Regel nicht die Anforderungen. Die Vorgaben der VDI 2052 Raumluftechnische Anlagen für Küchen sind zu beachten.

8. Die Einrichtungsgegenstände und Geräte sind funktional so auszuwählen und aufzustellen, dass Lebensmittel und Räume nicht nachteilig beeinflusst werden, d. h. „reine“ und „unreine“ Seite dürfen sich nicht kreuzen bzw. überschneiden (z. B. Essenausgabe und Schmutzgeschirrrückführung, -reinigung; Lebensmittelvorbereitung und Lebensmittelzubereitung, -ausgabe). Einrichtung und Geräte müssen so aufgestellt und beschaffen sein, dass sie sich leicht reinigen lassen; um eine Schmutzansammlung unter den Geräten zu vermeiden, ist eine bündige oder eine **fußbodenfreie Aufstellung** (mindestens 20 cm Höhe) notwendig (d. h. **Geräte mit entsprechenden Füßen** auswählen).

9. Lagerräume: Für Vorräte an Lebensmitteln, Verpackungs-/Transportmaterialien ist ein ausreichend großer, geeigneter, trockener und lüftbarer **Lagerraum/-räume** vorzuhalten und zu nutzen; die offene Lagerung von Lebensmitteln in Umverpackungen ist in Produktions- und Küchenräumen unzulässig und ist (in hierzu geeigneten Behältnissen) auf die zur unmittelbaren Verarbeitung vorgesehene Menge zu beschränken.

10. Sanitäre Einrichtungen und Umkleieräume/-möglichkeiten für Personal müssen in ausreichender Zahl und mit sauberen, entlüftbaren und beleuchteten Toiletten mit Vorraum zu Verfügung stehen. Der Weg für das Lebensmittelpersonal zu den sanitären Einrichtungen und Umkleiden sollte nicht durch den unreinen Bereich (z. B. durchs Freie, wie Höfe und Mieterflure, aber auch nicht durch Gasträume u. ä.) führen. Toiletten dürfen auf keinen Fall direkt in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird (z. B. Küche, Arbeits-/Vorbereitungsraum, Lagerraum). Der Zugang zu den Toiletten wird in der Regel von den Umkleieräumen aus über einen vollständig geschlossenen Vorraum (fußboden-, wand-

und deckenbündig, keine Ständerwand!) mit Handwaschbecken erfolgen. Das Handwaschbecken der Personaltoilette muss mit fließendem Warmwasser, Seifen- und Desinfektionsmittelspendern oder Kombinationspräparat, Einweghandtrockengelegenheit ausgestattet sein. Die **Toiletten** müssen leicht erreichbar sein und in sauberem Zustand gehalten werden. Sie müssen von den ggf. für Gäste vorhandenen Toiletten getrennt und zusätzlich vorhanden und als solche gekennzeichnet sein. Die Wände sind bis zu einer ausreichenden Höhe mit einem abwaschbaren glatten reinigungs- und desinfektionsfähigen Belag (z. B. Fliesen, Anstrich) zu versehen. **Umkleideräume** müssen so angelegt und eingerichtet sein, dass Lebensmittel und Gegenstände nicht nachteilig beeinflusst werden können. Arbeitskleidung (**Hygienekleidung**) ist sauber und getrennt von anderen Kleidungsstücken aufzubewahren („Schwarz-Weiß-Trennung“).

11. Reinigungsmittel und -geräte müssen für die Arbeits-/Produktions- bzw. Küchenräume ausreichend bereitgehalten und sauber separat (z. B. **gesonderte Kammer oder Schrank**) aufbewahrt werden können. Sie dürfen nicht mit Lebensmitteln gemeinsam lagern.

12. Fettabscheider/Abwasserhebeanlagen: Diese Abwasserbehandlungsanlagen müssen in separaten Räumen (oder am besten im Außenbereich) installiert werden und dort gereinigt und gewartet werden. Fettabscheider/Abwasserhebeanlagen dürfen auf keinen Fall in Räumen, die dem Umgang mit Lebensmitteln dienen (auch nicht in Lagerräumen, Umkleideräumen), installiert sein und auch nicht in von diesen direkt abgehenden Räumen untergebracht sein; die Entsorgung darf auch nicht durch solche Räume hindurch erfolgen. **Hinweis:** Fettabscheider für bewegliche Spüleinrichtungen (z. B. Untertischgeräte) sind nicht zur ortsfesten Installation vorgesehen und somit nicht für den stationären Betrieb erlaubt.

13. Getränkeschankanlagen müssen den Vorschriften der DIN 6650 und der VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene entsprechend errichtet werden. Insbesondere muss im Raum, in dem sich die Fasskühlbox befindet, eine **Trinkwasserzapfstelle mit Ausgussbecken** zur Reinigung von Box und Armaturen angebracht sein. **Getränkeschanktresen** müssen mit einer geeigneten Vorrichtung zum Spülen für die Gläser/Schankgefäße ausgestattet sein (z.B. Gläserspülmaschine, Spülboy oder zwei Spülbecken). Darüber hinaus ist ein **Handwaschbecken** erforderlich.

Die o. g. Informationen tragen allgemeinen Charakter und können nicht abschließend Anforderungen an alle speziellen Betriebsarten enthalten.

Wir empfehlen deshalb, die Planungsunterlagen rechtzeitig und vor Baubeginn im Detail mit dem Amt für Verbraucherschutz, Tierschutz und Veterinärwesen der Städteregion Aachen (hier: Lebensmittelüberwachung) abzustimmen.

Quellen:

Das Merkblatt ist angelehnt an das Merkblatt des Bezirksamtes Pankow von Berlin. Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) vom 01.09.2005 (BGBl. I S. 2618) und VO(EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts vom 28.02.2002 (ABl. Nr. L 31

S.1); Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) (BGBl 2007 Teil I Nr. 39); Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene und 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs; Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (BGBl 2007 Teil I Nr. 39); Getränkeschankanlagen: DIN 6650, LMHV, DIN – Normen (z.B. DIN 1946/VDI 2052, 2082 , 6022, 3808; DIN 10505 u. 10506; DIN EN 1672–2; DIN 18851–66, DIN 6650) in der jeweils geltenden Fassung; Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in der Gastronomie, zusätzliche Fachliteratur: Bundesverband Betriebsgastronomie e.V.: Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie – Hygiene-Richtlinien

Hinweis:

Der Inhalt des Merkblattes wurde mit größter Sorgfalt erstellt. Dennoch können Fehler und Unklarheiten nicht ausgeschlossen werden. Das Amt für Verbraucherschutz, Tierschutz und Veterinärwesen der StädteRegion Aachen übernimmt daher weder Gewähr für die Aktualität, Richtigkeit, Vollständigkeit, Qualität und jederzeitige Verfügbarkeit der bereitgestellten Informationen. Für Schäden, die durch die Nutzung der zur Verfügung gestellten Informationen oder Daten dieses Merkblattes oder durch die Nutzung fehlerhafter und/oder unvollständiger Informationen oder Daten des Merkblattes verursacht werden, haftet das Amt für Verbraucherschutz, Tierschutz und Veterinärwesen der StädteRegion Aachen nicht, sofern ihm nicht vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verschulden zur Last fällt. Dieser Ausschluss gilt nicht für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Das Merkblatt ist urheberrechtlich geschützt. Die Vervielfältigung, Bearbeitung, Verbreitung und jede Art der Verwertung oder Veröffentlichung bedarf der Zustimmung. Kopien sind nur für den privaten, nicht kommerziellen Gebrauch zulässig. Das Amt für Verbraucherschutz, Tierschutz und Veterinärwesen der StädteRegion Aachen behält sich ausdrücklich vor, Teile des Merkblattes oder das gesamte Merkblatt ohne gesonderte Ankündigung zu verändern, zu ergänzen, zu löschen oder endgültig einzustellen.