



Anforderungen an Lebensmittelunternehmen

Alle Arbeitsabläufe beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Ausnahme: der private häusliche Bereich) müssen so erfolgen, dass gewährleistet wird, dass nur sichere und zum Verzehr geeignete Lebensmittel angeboten werden. Einrichtungen, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt, verarbeitet, gelagert oder in den Verkehr gebracht werden, müssen so beschaffen sein, dass sie den allgemeinen Anforderungen an Hygiene, Eigenkontrolle und Rückverfolgbarkeit entsprechen. Die alleinige Verantwortung und Sorgfaltspflicht trägt der jeweilige Lebensmittelunternehmer.

1 Bauliche Beschaffenheit

- 1.1 Betriebsstätten müssen so konzipiert und ausgestattet sein, dass eine angemessene Instandhaltung sowie Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist und ausreichend und geeignete Arbeitsflächen und Arbeitsgeräte vorhanden sind.
- 1.2 Der Fußboden muss wasserundurchlässig, abriebfest sowie leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Eine Ableitung des Abwassers muss möglich sein.
- 1.3 Die Wandflächen sind mit bis zu einer für die entsprechenden Arbeitsvorgänge angemessenen Höhe mit glatten, wasserundurchlässigen Oberflächen aus nichttoxischem Material zu versehen. Sie müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.
- 1.4 Die Decken und Deckenvorrichtungen müssen so beschaffen sein, dass Ansammlungen von Schmutz und Kondenswasser, unerwünschter Schimmelbefall sowie Ablösung von Materialien vermieden werden.
- 1.5 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.
- 1.6 Türen und Fenster müssen leicht zu reinigen sein. Sie müssen mit glatten und wasserabstoßenden Oberflächen versehen sein.

2 Ausstattung

- 2.1 Eine ausreichende Be- und Entlüftung muss in Produktionsräumen vorhanden sein. Über wrašenentwickelnden Geräten (Herden, Bräter, Friteusen, Backöfen, Kombidämpfer o.ä.) wird dazu üblicherweise eine Abzugsvorrichtung (Abluftanlage) mit herausnehmbaren Fettfiltern installiert. Die Notwendigkeit ist im Einzelfall abzuklären.
- 2.2 Für die Reinigung der Lebensmittel sind geeignete Vorrichtungen (Gemüseputzbecken u.a.) erforderlich. Eine angemessene Zufuhr von warmem und kaltem Trinkwasser ist zu gewährleisten.

- 2.3 Zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen sind geeignete Vorrichtungen (Spülbecken oder Geschirrspüler) aus korrosionsbeständigem Material und mit einer ausreichenden Warm- und Kaltwasserzufuhr zu installieren.
- 2.4 Ein leicht erreichbares Handwaschbecken mit fließendem Warm- und Kaltwasser und hygienischen Mitteln zum Reinigen und Trocknen der Hände wird im Arbeitsbereich gefordert.
- 2.5 Zur Zwischenlagerung von leicht verderblichen Rohstoffen und Halbfabrikaten müssen ausreichende Kühl- und Tiefkühlmöglichkeiten zur Verfügung stehen.
- 2.6 Für Oberflächen von Einrichtungen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind hygienisch unbedenkliche, glatte und abwaschbare Materialien zu verwenden, die leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sind. Geräte und Ausrüstungen sind so zu installieren, dass das unmittelbare Umfeld angemessen gereinigt werden kann.
- 2.7 Zweckmäßige Schutzeinrichtungen (Schutzblende, Bedienungsklappe u.a.) für Selbstbedienungsangebote (Buffets, Vitrinen, Auslagen, Theken u.a.) müssen so beschaffen sein, dass die Lebensmittel vor Verunreinigungen oder nachteiliger Beeinflussung (aerogene Kontamination, Husten, Anfassen u.a.) geschützt sind.
- 2.8 Es sind ausreichende Lagermöglichkeiten für die benötigten Zutaten, für die Endprodukte sowie für Leergut und Verpackungsmaterial nachzuweisen. Reinigungsmittel und -geräte sind separat und sauber aufzubewahren. Sie dürfen nicht gemeinsam mit Lebensmitteln gelagert werden.
- 2.9 Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnis oder andere Abfälle sind in geeigneten, verschließbaren Behältern zu sammeln und zu entsorgen. Die Behälter sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen ggf zu desinfizieren sein. Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnis oder andere Abfälle müssen unverzüglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt werden.
- 2.10 Abfallsammelräume müssen so konzipiert sein, dass sie frei von Tieren und Ungeziefer gehalten werden ggf. sind sie zu kühlen.

3 Personalhygiene

- 3.1 Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, haben ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit zu halten und müssen angemessene, saubere Kleidung (Hygienekleidung) tragen. Eine Kontamination jeglicher Art ist durch regelmäßige Reinigung ggf. Desinfektion der Hände vor und während jedes Arbeitsganges (z.B. Arbeitsbeginn, nach dem Toilettenbesuch, Raucherpause u.s.w.) zu vermeiden
- 3.2 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.
- 3.3 Für das Personal muss eine Toilette mit Wasserspülung und einwandfreier Ableitung sowie mit einer Handwaschmöglichkeit mit fließendem Warm- und Kaltwasser und hygienischen Mitteln zum Reinigen und Trocknen der Hände zur Verfügung stehen. Die Personaltoiletten müssen

über einen Toilettenvorraum verfügen. Diese dürfen keinen direkten Zugang zu Räumen haben, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden.

- 3.4 Soweit erforderlich, ist für ausreichende Umkleidemöglichkeiten zu sorgen. Separate Aufbewahrungsmöglichkeit sowohl für die Hygienekleidung als auch für die Straßenkleidung (z. B. Schränke, Spinde) sind notwendig.

4 Betriebseigene Maßnahmen im Rahmen der Eigenkontrolle und Sorgfaltspflicht

- 4.1 In Abhängigkeit von Art und Umfang des Warensortiments und der Lebensmittel sind betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen durchzuführen und nachzuweisen. Dazu gehören z. B. die Gewährleistung von Ordnung und Sauberkeit, die Überprüfung der Qualität der zur Verarbeitung vorgesehenen Rohstoffe, die regelmäßige Kontrolle der Warenbestände und der Lagerbedingungen, die Überprüfung der einwandfreien Beschaffenheit der hergestellten Produkte und Speisen und der für die Abfüllung der Lebensmittel vorgesehenen Gefäße und Verpackungen sowie die Überprüfung der Qualität der Endprodukte.
- 4.2 Die Rückverfolgbarkeit zum externen Warenfluss (Wareneingang/Warenausgang) und internen Warenfluss muss gewährleistet sein. Die Art und Weise der Nachweisführung ist betriebsspezifisch.
- 4.3 Wer Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, hat zu gewährleisten, dass Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene unterrichtet oder geschult werden.

Rechtsgrundlagen in derzeit gültiger Fassung

- 1 Verordnung EG Nr. 178/2002 vom 28.01.2002 (L 31),
- 2 Verordnung EG Nr. 852/2004 vom 29.04.2004 (L 226)
- 3 Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV) vom 08.08.2007 (BGBL 2016 I Nr. 29 S. 1470)
- 4 Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz - IfSG) vom 20.07.2000 (BGBL I S. 1045)

Dieses Merkblatt dient der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden.

Rückfragen/Auskünfte erteilt die im Kopf genannte Behörde auch unter lebensmittelueberwachungsamt@kvbarnim.de.