

## Merkblatt

### **Anforderungen an die Beschaffenheit von Räumen, Vorrichtungen und Gerätschaften in ortsfesten Betriebsstätten für das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von leicht verderblichen Lebensmitteln**

1. **Räume**, in denen leicht verderbliche Lebensmittel hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden, sind nach ihrer jeweiligen Zweckbestimmung so zu gestalten und auszurüsten, dass nachteilige Beeinflussungen auf Lebensmittel vermieden werden. Sie müssen sich in einem **sauberen und baulich einwandfreien Allgemeinzustand** befinden.
2. Die **Fußböden** müssen wasserundurchlässig, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen eine Ableitung des Abwassers mit einem hinreichenden Gefälle ohne Unebenheiten und Mängel besitzen.
3. Die **Wandflächen** sind mit einem hellen, glatten, abwasch- und desinfizierbaren Belag oder Anstrich zu versehen.
4. Die **Decken oder Deckenvorrichtungen** müssen leicht zu reinigen, geschlossen, glattflächig und hell sein.
5. Die **Beleuchtung** ist derart zu gestalten, dass die tatsächliche Beschaffenheit der Lebensmittel erkennbar bleibt. Das Vorhandensein eines Splitterschutzes ist erforderlich.
6. **Fenster und Türen** müssen aus glattem, leicht zu reinigendem und desinfizierbarem Material bestehen. Fenster und Öffnungen, die ins Freie geöffnet werden können, müssen mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern ausgestattet sein.
7. In unmittelbarer Nähe von Arbeitsplätzen, an denen eine manuelle Bearbeitung von Lebensmitteln erfolgt, müssen leicht zugängliche **Handwascheinrichtungen** mit fließendem warmen und kalten Wasser zur hygienischen Reinigung und zur Trocknung der Hände (Spendervorrichtungen für Händereinigungs- und Händedesinfektionsmittel sowie Einmalhandtücher) vorhanden sein. Die Handwascheinrichtungen sind so anzubringen, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel durch Spritzwasser ausgeschlossen ist.
8. In Räumen müssen zusätzlich zu den Handwascheinrichtungen entsprechend der Zweckbestimmung auch ausreichend **Anschlüssen für heißes und kaltes Wasser, Spüleinrichtungen, Einrichtungen und Geräten zur Desinfektion von Gegenständen und Betriebseinrichtungen vorhanden sein**. Die Einrichtungen und Geräte müssen aus korrosionsfesten Materialien bestehen und leicht zu reinigen sein.
9. Die Vorrichtungen zur **Ableitung von Schmutz- und Reinigungswasser** müssen rückstau-, geruchs- und ungeziefericher hergerichtet sein.
10. Zur Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung muß eine ausreichende, leicht zu reinigende natürliche oder mechanische **Be- und Entlüftungsvorrichtung** vorhanden sein. Luftströmungen aus einem unreinen in einen reinen Betriebsbereich sind auszuschließen.
11. **Gegenstände und Betriebseinrichtungen** müssen unbeschädigt, funktionstüchtig, sauber sowie sichtbar frei von Korrosionen und so beschaffen sein, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel durch sie ausgeschlossen ist. Oberflächen von Arbeitsgeräten und Einrichtungsgegenständen müssen dazu glatt, riss- und spaltenfrei sowie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

Rechtsvorschrift: Lebensmittelhygiene-Verordnung v. 05. August 1997 i.d. geltenden Fassung

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an den oben benannten Fachdienst unter der angegebenen Anschrift.