

Lebensmittelrechtliche Bestimmungen bezüglich der bautechnischen, räumlichen und einrichtungstechnischen Anforderungen an Selbstbedienungsabteilungen, Frischfleischabteilungen sowie sonstigen Räumen, in denen unverpackte Lebensmittel behandelt werden

Die nachstehend aufgeführten Anforderungen lebensmittelrechtlicher Vorschriften, hier insbesondere die des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene, sind bei Selbstbedienungsabteilungen, Frischfleischabteilungen sowie sonstigen Räumen, in denen unverpackte Lebensmittel behandelt werden, in Abhängigkeit vom Einzelfall zu beachten.

- 1. Selbstbedienungsabteilung, Frischfleischabteilung u. sonstige Räume**
 - 1.1. Räume in denen Lebensmittel behandelt werden, müssen genügend groß sein.
 - 1.1.1. Sie müssen über eine ausreichende natürliche oder mechanische Be- u. Entlüftung verfügen.
 - 1.1.2. Eine genügende natürliche oder künstliche Beleuchtung muss vorhanden sein.
 - 1.1.3. Die Räume müssen mit festschließenden Fenstern und Türen versehen sein.
 - 1.2. Die Türen und Fensterrahmen müssen mit einem einwandfrei abwaschbaren, festen, glatten Anstrich versehen oder mit in ihrer Wirksamkeit gleichwertigen Stoffen überzogen sein oder selbst aus diesen Stoffen bestehen.
 - 1.3. Fenster und Luftöffnungen, die geöffnet werden, müssen gegen das Eindringen von Insekten und sonstigen Schädlingen durch Fliegengaze gesichert sein.
 - 1.4. Lichtquellen und Lichteffekte, die Lebensmittel schönen, die Verdorbenheit von Lebensmitteln oder die Unsauberkeit von Räumen verdecken, sind nicht erlaubt.
 - 1.5. Ausreichende Kühl- u. Gefriereinrichtungen müssen für die verschiedenen kühlhaltungspflichtigen Lebensmittelgruppen zur Verfügung stehen. Sie sind mit geeigneten Thermometern auszustatten.
 - 1.5.1. Das Verdampferabtauwasser ist der Kanalisation direkt zuzuführen.
 - 1.5.2. Kompressoren für Kühlraumaggregate sind außerhalb der Lebensmittelräume unterzubringen.
 - 1.6. Gegenstände, die beim Behandeln von Lebensmitteln mit diesen unmittelbar in Berührung kommen, müssen korrosionsfest und hygienisch einwandfrei sein. Sie müssen insbesondere leicht und einwandfrei zu reinigen und zu desinfizieren sein.
 - 1.7. Einrichtungen zur Aufbewahrung von Abfällen sowie solcher Stoffe, die Fliegen und anderes Ungeziefer anziehen oder Gerüche und Staub verbreiten, sind in einer angemessenen Entfernung von dem Betrieb anzulegen oder so auszustatten, dass eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln ausgeschlossen ist. Abfallsammelräume sind so zu gestalten, dass sie frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden können.

2. Frischfleischabteilung

- 2.1. Die Wände der Frischfleischabteilung, des Fleischzubereitungsraumes und der Kühlräume sind in einer für die entsprechenden Arbeitsvorgänge angemessenen Höhe mit einem glatten, leicht abwasch- und desinfizierbaren Belag (z.B. Fliesen), darüber mindestens mit einem schimmelhemmenden Kunststoff- bzw. Latexanstrich zu versehen.
 - 2.1.1. Empfehlenswert ist eine **Verfliesung der Wände bis unter die Decke** der Arbeitsräume.
- 2.2. Die Decken müssen geschlossen, glatt und mit einer nicht abblätternden Deckenfarbe versehen sein. Auch hier wird ein abwaschbarer, schimmelhemmender Kunststoff- bzw. Latexanstrich empfohlen.
- 2.3. Die Fußböden müssen massiv, wasserundurchlässig, fugendicht, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie sind mit ausreichendem Gefälle und ungeziefer-, geruchs- u. rückstausicheren Wasserabflüssen zu versehen. Es werden hier leicht zu reinigende und rutschsichere Bodenfliesen empfohlen.
- 2.4. Die Frischfleischabteilung ist ein gegenüber dem übrigen Geschäft (Selbstbedienungsabteilung) durch Trennwände und selbstschließende Türen sowie durch einen am Fußboden dicht abschließenden Kühltresen mit darüber befindlicher Glasschürze oder gleichwertigen Vorrichtungen abgeschlossener Raumteil.
- 2.5. In der Frischfleischabteilung sollte ein ausreichender Luftüberdruck gegenüber dem übrigen Geschäft herrschen, damit ein Luftstrom vom unreinen in den reinen Bereich vermieden wird. Der Einbau einer Überdruck- bzw. Belüftungsanlage ist empfehlenswert. Er sollte so erfolgen, dass die von außen/innen angesaugte Luft über einen auswechselbaren Luftfilter in die Frischfleischabteilung gelangt und diese gegenüber dem übrigen Geschäft durch den erzeugten Überdruck bzw. durch eine spezielle Luftführung (Luftschleier) abtrennt ist. Filter oder andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, müssen leicht zugänglich sein.
 - 2.5.1. Die Belüftungseinrichtungen sollten ununterbrochen und so lange in Betrieb gehalten werden, wie Lebensmittel in der Frischfleischabteilung vorhanden sind.
- 2.6. Die Frischfleischabteilung ist je nach Größe mit einer ausreichenden Anzahl an Handwaschbecken mit fließendem kalten und warmen Wasser, Seifenspender, Desinfektionsmittelspender, Einweghandtücher und Aufnahmegefäß für die benutzten Tücher, das von allen Arbeitsplätzen schnell und ungehindert zu erreichen ist, auszustatten. Für die Bedienung der Handwascheinrichtungen wird aus hygienischen Erwägungen ein Mechanismus, der nicht von Hand zu betätigen ist, empfohlen.
- 2.7. Bei der Gestaltung des Tresenbereiches ist darauf zu achten, dass der Bereich Frischgeflügel durch geeignete Trennvorrichtungen (Scheiben) vom übrigen Warenangebot abgegrenzt wird.

3. Fleischzubereitungs- bzw. Vorbereitungsraum

- 3.1. Der Fleischzubereitungsraum ist mit einem Handwaschbecken mit fließendem handwarmen Wasser zu versehen, das von allen Arbeitsplätzen schnell und ungehindert zu erreichen ist. Das Handwaschbecken sollte aus hygienischen Erwägungen ebenfalls nicht von Hand zu betätigen sein. Es ist mit Seifenspender, Desinfektionsmittelspender, Einweghandtücher und Aufnahmegefäß für die benutzten Tücher auszustatten.

Ferner müssen vorhanden sein:

- 3.2. Wasser unter Druck in ausreichender Menge zum Reinigen sowie eine Anlage, die in ausreichender Menge heißes Wasser liefert.
- 3.3. Eine ausreichende Entlüftungsvorrichtung
- 3.4. Einrichtungen und Geräte zur Reinigung und Desinfektion der Räume, der Arbeitstische, der Bedarfsgegenstände und der Maschinen.
- 3.5. Einen verschließbaren Schrank oder gesonderten Raum für Besen, Reinigungsgeräte und Reinigungsmittel.
- 3.6. Es muss z. B. zum Braten von Fleisch oder Fleischerzeugnissen (wenn vorgesehen) eine geeignete Brateinrichtung mit darüber befindlicher Dunstabzugshaube mit Fettfilter und Fettauffangrinne vorhanden sein.
- 3.7. Einrichtungen wie Arbeitstische, Arbeitsplatten, Schneidbretter, Regale und Arbeitsgeräte müssen korrosionsfest und hygienisch einwandfrei, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

4. Kühleinrichtungen

- 4.1. Ausreichende Kühl- u. Gefriereinrichtungen mit geeigneten Thermometern müssen für die kühlpflichtigen Lebensmittel zur Verfügung stehen.
- 4.2. Dabei ist zu beachten, dass für die Aufbewahrung von unverpackten Lebensmitteln tierischer- u. pflanzlicher Herkunft wie

- a) Fleisch, Fleisch- u. Wurstwaren
- b) Gemüse und Obst,
- c) Käse

jeweils gesonderte Kühleinrichtungen erforderlich sind.

- 4.3. Fleischhaken und Hakenrahmen sind soweit von der Wand entfernt anzubringen, dass das an ihnen aufgehängte Fleisch nicht mit dem Fußboden oder der Wand in Berührung kommen kann.
- 4.4. Das Abtauwasser von Kühleinrichtungen (Verdampfer) ist der Kanalisation direkt zuzuführen. Kompressoren für Kühlraumaggregate sind nicht in den Fleischzubereitungsräumen unterzubringen.

5. **Käseabteilung**

- 5.1. Die Wände sind bis zu einer für die entsprechenden Arbeitsvorgänge entsprechenden Höhe mit einem glatten, leicht abwasch- und desinfizierbaren Putz oder Belag (z. B. Fliesen) zu versehen.
- 5.2. Der Fußboden muss fugendicht, wasserundurchlässig (Fliesen), leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.
- 5.3. Die Käseabteilung ist mit einem Handwaschbecken mit fließendem warmen Wasser, Seifenspender, Einweghandtücher und Aufnahmegefäß für die benutzten Tücher, auszustatten.

6. **Lebensmittelanlieferung**

- 6.1. Im Außenbereich der Lebensmittelanlieferung ist der Boden zu befestigen und mit einem Gefälle vom Gebäude weg zu versehen.
- 6.2. Der Anlieferungsbereich der Frischfleischabteilung muss mit einer ausreichenden Überdachung zum Schutz der unverpackten Lebensmittel gegen nachteilige Beeinflussung, insbesondere durch Mikroorganismen, Staub, Schmutz, Gerüche und Witterungseinflüsse, ausgestattet sein.

7. **Toiletten**

- 7.1. Für das Betriebspersonal muss eine separate Personaltoilette vorhanden sein, die nicht von Kunden genutzt wird. Toilettenräume dürfen nicht direkt in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Das Handwaschbecken muss mit fließendem warmem Wasser sowie mit Flüssigseife, Einmalhandtüchern und Händedesinfektion ausgestattet sein.

8. **Personalräume**

- 8.1. Aufenthaltsräume für Arbeitnehmer müssen vorhanden sein, soweit dies nach den betrieblichen Verhältnissen erforderlich ist.
- 8.2. Es müssen ausreichende Umkleidemöglichkeiten zum Wechseln der Straßenkleidung gegen die spezielle Berufsbekleidung/Schutzkleidung vorhanden sein. Hier werden für die Mitarbeiter entsprechende Doppelschränke zur Aufnahme von Berufskleidung und Straßenkleidung empfohlen.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an den Zweckverband Veterinäramt JadeWeser.