

Merkblatt über Bauhygiene

Vor Betriebsaufnahme ist das ausgefüllte Formular der Meldung nach Art. 6 Abs. 2 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 an das Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt zu senden. (*Siehe auch unter „Lebensmitteleunternehmen registrieren“*)

1. Anforderungen an Betriebsräume (u.a. Küchen)

- Arbeitsräume müssen eine ausreichende Grundfläche und lichte Höhe aufweisen
- geeignete Bearbeitungs- und Lagerräume soweit erforderlich, ausreichende Kapazität
- Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird!
- Bodenbeläge: leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren; wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest und aus nichttoxischem Material; ggf. ein angemessenes Abflusssystem (Fußbodeneinlauf bzw. Bodeneinlaufrinne mit ausreichendem Gefälle, z. B. 2 %); Fußböden müssen ferner rutschhemmende Eigenschaften (u. a. Fliesen mit geeigneter profilierter Oberfläche) aufweisen.
- Wandflächen: leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren; wasserundurchlässig, Wasser abstoßend, abriebfest und aus nichttoxischem Material sowie bis zu einer angemessenen Höhe glatte Flächen.
- Decken und Deckenstrukturen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden (geschlossene Decke!).
- Dehnungsfugen und Leitungsführungen durch Wände, Fußböden und Decken sind abzudichten. Fugen zwischen fest montierten Einrichtungsgegenständen sind zu verschließen.
- Fenster und andere Öffnungen: Vermeidung von Schmutzansammlungen; soweit sie nach außen öffnen können – mit leicht entfernbaren Insektengittern versehen.
- Türen: leicht zu reinigen und zu desinfizieren, glatte und Wasser abstoßende Oberflächen
- anfallendes Kondenswasser aus Kühlaggregaten ist in geschlossenen Leitungen aus dem Kühlraum abzuleiten
- Flächen: in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird bzw. mit Lebensmitteln in Berührung kommen: einwandfreier Zustand, leicht zu reinigen und zu desinfizieren; glattes, korrosionsfestes nichttoxisches Material
- geeignete Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen; korrosionsfestes Material, leicht zu reinigen; angemessene Warm- und Kaltwasserzufuhr.
- erforderlichenfalls geeignete Vorrichtungen zum Waschen von Lebensmitteln (zumindest Spülen von Arbeitsgeräten sowie Waschen vom Lebensmitteln in zeitlicher Trennung)

- Genügend Handwaschbecken an geeigneten Standorten mit Warm- und Kaltwasser, Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Abtrocknen (getrennt von Vorrichtungen zum Waschen von Lebensmitteln)
- Ausgussbecken im Zubereitungsbereich sowie im Geschirr- und Behälterspüle
- Abwasserableitungssysteme: zweckdienlich, Vermeidung jedes Kontaminationsrisikos
- Es muss eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung gewährleistet sein. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich sind zu vermeiden. Die Lüftungssysteme müssen so installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind. Über Koch- und Bratgeräten, Heißluftdämpfern sowie Spülanlagen sind Absaugschwerpunkte zu bilden (z. B. Dunstabzugshaube mit Fettfilter)
- Angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung; Glaslampen müssen im Verarbeitungsbereich mit einem Splitterschutz versehen sein
- Für Lebensmittelabfälle sind geeignete Vorkehrungen für Lagerung und Entsorgung zu treffen.

Thekenbereiche mit Getränkeschankanlagen

- Getränkeschankanlagen sowie zur Reinigung der Schankgefäße geeignete Spüleinrichtungen (z. B. Getränkeschankanlagen) müssen nach den Vorschriften der DIN 6650 Teil 1 bis 7 i. V. m. Verordnung (EG) Nr. 852/2004; DIN 6653-1, BGR 228 - Errichtung und Betrieb von Getränkeschankanlagen, Betriebssicherheitsverordnung sowie nach dem Stand der Technik errichtet und betrieben werden.
- Handwaschbecken an geeigneten Standorten mit Warm- und Kaltwasserzufuhr, Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Abtrocknen

Lebensmittellagerräume

- mit ausreichender Kapazität, ausreichende natürliche oder künstliche Belüftung; Fußboden und Wände leicht zu reinigende Oberfläche; Lagerung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln außerhalb von Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird; angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung; Glaslampen in Lebensmittellräumen müssen mit einem Splitterschutz versehen sein.
- Decken und Deckenstrukturen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden (geschlossene Decke!).
- Verbleibende Öffnungen zwischen Wand und Kühlzelle sowie zwischen Kühlzelle und Fertigdecke sollen hygienisch verschlossen werden. In unmittelbarer Nähe von Kühlzellen sollte sich ein Bodeneinlauf befinden, um ein fachgerechtes Reinigen zu gewährleisten (z. B. im Tür- oder Bodenbereich der Zelle).
- geeignete Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen; korrosionsfestes Material, leicht zu reinigen; angemessene Warm- und Kaltwasserzufuhr

Personal-/ Sanitärräume

- Es müssen angemessene Umkleieräume für das Personal (z. B. Räumlichkeiten mit Spinden für eine Schwarz-Weiß-Trennung) und genügend Toiletten mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss vorhanden sein. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird! Alle sanitären Anlagen müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen.
- Bezüglich Personal-/Sanitärräume empfehlen wir die Stellungnahme der Landesdirektion Dresden, Abt. Arbeitsschutz, Außenstelle Leipzig, Oststraße 13, 04317 Leipzig (Tel.: 0341 6973135) einzuholen.

2. Wasserprobe / Trinkwasseruntersuchung

Laut Trinkwasserverordnung muss Wasser für Lebensmittelbetriebe den Anforderungen an Trinkwasser gemäß dieser Verordnung entsprechen. Ein entsprechender Nachweis ist bei Neuverlegung von Wasserversorgungsanlagen zu erbringen. Dazu empfehlen wir, die Entnahme einer Wasserprobe durch die Abt. [hier: *Angabe von Anschrift, Telefonnummer Gesundheitsamt*] zu veranlassen.

Der Befund der Trinkwasseruntersuchung ist uns zum Verbleib zur Kenntnis zugeben.

3. Fettabscheider

Bezüglich des erforderlichen Einbaus eines Fettabscheiders nach DIN 4040-100 und DIN EN 1825 ist bei Einleitungen in das öffentliche Kanalnetz nach der Abwassersatzung eine Abstimmung mit dem Entsorgungsbetrieb der Stadt Chemnitz (ESC) Blankenburgstraße 62, 09114 Chemnitz, Telefon 0371 4095-410, Email: ESC@ESC-Chemnitz.de und bei Direkteinleitung in ein Gewässer eine Abstimmung mit dem Umweltamt, Untere Wasserbehörde, Friedensplatz 1, 09111 Chemnitz, Tel. 0371 488 3620 erforderlich.

Fettabscheider müssen außerhalb von Lebensmittelräumen untergebracht sein.

4. Allgemeine Gesetzliche Grundlagen (Auszug)

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Trinkwasserverordnung
- DIN 10506 Außer-Haus-Verpflegung Betriebsstätten
- VDI 2052 Raumluftechnische Anlagen für Küchen
- VDI 6022 Hygieneanforderungen an Raumluftechnische Anlagen und Geräte
- Leitlinien für gute Hygienepaxis von Fachverbänden (u.a. HDE, Handwerksverbänden & Gastronomie)

Die gesetzlichen Grundlagen können auch unter folgenden Links erhalten werden:

Zugang zum EU-Recht: <http://eur-lex.europa.eu/de/index.htm>

Bundesministerium für Justiz: <http://www.gesetze-im-internet.de/>

5. Hinweis

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

Die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Gewerbetreibenden wird vorausgesetzt.

Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde behält sich weitere Auflagen vor.

Für Fragen steht Ihnen Ihre zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde (Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt, Düsseldorf Platz 1, 09111 Chemnitz, Tel. 0371 4883901, Fax: 0371 488 3999, email: vetamt@stadt-chemnitz.de) zur Verfügung.