



Checkliste

Bauliche Voraussetzungen für ortsunveränderliche Betriebsstätten und Räume aus lebensmittelrechtlicher Sicht

Stand: 1. November 2006

Für den Bau, den Umbau, die Einrichtung und den Betrieb einer ortsunveränderlichen Betriebsstätte durch einen Lebensmittelunternehmer gelten die lebensmittelrechtlichen Anforderungen der **Verordnung (EG) Nr. 852/2004** vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene.

Allgemeine Vorschriften für Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein.

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass

- eine angemessene **Instandhaltung, Reinigung und/oder Desinfektion** möglich ist und **ausreichende Arbeitsflächen** vorhanden sind, die **hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge** ermöglichen,
- die Ansammlung von Schmutz, der Kontakt mit toxischen Stoffen, das Eindringen von Fremtteilchen in Lebensmittel, die Bildung von Kondensflüssigkeit oder unerwünschte Schimmelbildung auf Oberflächen vermieden werden,
- gute Lebensmittelhygiene, einschließlich **Schutz gegen Kontaminationen** und insbesondere **Schädlingsbekämpfung**, gewährleistet ist,
- soweit erforderlich, **geeignete Bearbeitungs- und Lagerräume** vorhanden sind, die eine **Temperaturkontrolle** und eine **ausreichende Kapazität** bieten, damit die Lebensmittel auf einer geeigneten Temperatur gehalten werden können.
- Es müssen **genügend Toiletten mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss** vorhanden sein. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
- Es müssen an geeigneten Standorten genügend **Handwaschbecken** vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben. Darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein.



- Es muss eine ausreichende und angemessene **natürliche oder künstliche Belüftung** gewährleistet sein.
- Alle **sanitären Anlagen** müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen.
- Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen über eine angemessene **natürliche und/oder künstliche Beleuchtung** verfügen.
- **Abwasserableitungssysteme** müssen zweckdienlich sein. Sie müssen so konzipiert und gebaut sein, dass jedes Kontaminationsrisiko vermieden wird.
- Es müssen angemessene **Umkleieräume für das Personal** vorhanden sein.
- **Reinigungs- und Desinfektionsmittel** dürfen nicht in Bereichen gelagert werden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

Besondere Vorschriften für Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden

- **Räume**, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden, müssen **so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist**.
- **Bodenbeläge** sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.
- **Wandflächen** sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein sowie bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen.
- **Decken (oder soweit Decken nicht vorhanden sind, die Dachinnenseiten) und Deckenstrukturen** müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation und unerwünschter Schimmelbefall vermieden werden.
- **Fenster und andere Öffnungen** müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Soweit sie nach außen öffnen können, müssen sie erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können.
- **Türen** müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend glatte und Wasser abstoßende Oberflächen haben.



- **Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen)** in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.
- **Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen** müssen erforderlichenfalls vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen aus korrosionsfesten Materialien hergestellt, leicht zu reinigen sein und über eine angemessene Warm- und Kaltwasserzufuhr verfügen.
- **Geeignete Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel** müssen erforderlichenfalls vorhanden sein. Jedes Waschbecken bzw. jede andere Vorrichtung zum Waschen von Lebensmitteln muss über eine angemessene Zufuhr von warmem und/oder kaltem Trinkwasser verfügen und sauber gehalten sowie erforderlichenfalls desinfiziert werden.