

Hinweise zu allgemeine bauliche und räumliche Voraussetzungen für Lebensmittelbetriebe

1.) Betriebsstruktur

Hygienisch einwandfreie und geeignete Räume müssen für den jeweiligen Betriebsablauf in ausreichender Anzahl und entsprechender Zuordnung vorhanden sein. In der Regel sind folgende Räume vorzuhalten:

- **Personalbereich** für die Personen, die mit Lebensmitteln umgehen (Umkleideraum/-räume, Personal-WC, ggf. Duschen; bitte beachten: ggf. vorhandene öffentliche WC's wie z. B. Gäste-WC's in Gaststätten dürfen nicht als Personal-WC mitgenutzt werden (s. a. Pkt. B.Nr.11))
- **Anlieferungs- und Lagerbereich/-räume** (gekühlt und ungekühlt) für z. B. Fleisch/Fisch/Feinkost, Gemüse Trockenprodukte, Getränke, Leergut, Reinigungsmittel und Geräte, Verpackung, Sanitärartikel in ausreichender Kapazität und getrennt voneinander
- **Arbeitsräume** (Produktionsräume, Küchen, Vor-/Zubereitungs-/Verkaufsräume und -bereiche oder -abteilungen)
- **Reinigungs- (Abwasch-)räume/-bereiche** (für Arbeitsgeräte, Gästegeschirr, Lebensmittel; bei Aus-/Anlieferung z. B. auch für Mehrweg-Leergut und wiederverwendbare Transportbehälter erforderlich)

Für die Zuordnung der einzelnen Räume ist insbesondere für Be- und Verarbeitungsbetriebe (Herstellung, Verarbeitung und Zubereitung leichtverderblicher Lebensmittel; dazu zählen auch Gaststätten und Imbissstuben) eine strikte Einhaltung der Trennung von "reinen" und "unreinen" Bereichen erforderlich (Schwarz-Weiß-Prinzip), um nachteilige Beeinflussungen/Kontaminationen der Lebensmittel und des Arbeitspersonals zu vermeiden. Hierzu müssen für die Raumstruktur insbesondere die Personalwege und der arbeitstechnologische Warenfluss zugrunde gelegt werden:

Warenannahme - Lagerung - Auf-/Vor-/Zubereitung der Lebensmittel - innerbetrieblicher Transportaufbewahrung der fertigen/gefertigten Lebensmittel - Verkauf/Verzehr/Versand inkl. möglicher getrennt vorzunehmender Reinigungsprozesse (auch für Leergut und Transportmittel) bis zur Abfallaufbewahrung und der Beseitigung mit seinen lebensmittelhygienischen Erfordernissen.

Es dürfen sich hierbei keine vermeidbaren „sich kreuzenden Wege“ zwischen reinen und unreinen Bereichen und Arbeiten ergeben.

2.) Beschaffenheit von Räumen für das Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen leicht verderblicher Lebensmittel sowie Lager- und Personalräumen:

Räume, in denen leicht verderbliche Lebensmittel (z. B. Fleisch, Wurstwaren, Fisch, Käse, Molkereiprodukte, Salate, Speiseeis, feine Backwaren, Konditorerzeugnisse) hergestellt, behandelt, gelagert/vorrätig gehalten oder abgegeben werden, müssen nachfolgende Kriterien erfüllen:

1. **Fußboden:** Wasserundurchlässige, leicht zu reinigende und zu desinfizierende Fußböden, für Arbeits-, Vorbereitungs-/ Küchenräume mit hinreichendem Gefälle zum am tiefsten Punkt gelegenen **Fußbodeneinlauf** sowie in der Regel Fliesen R12 V4 (entsprechend den für die jeweiligen Bereiche geltenden Sicherheitsanforderungen) deren Profil sich leicht reinigen lassen muss; wir empfehlen, im nicht begehbaren Bereich unter den Geräten glatte Fliesen zu verwenden. Als Fliesenfarbe ist eine helle einfarbige Fliese (z. B. unifarben-beige) zu benutzen, um Verschmutzungen leicht erkennen zu können (Kontrollfähigkeit).
2. **Wände**, die bis zu einer Mindesthöhe von ca. 2 m mit einem hellen, glatten, abwasch- und desinfizierbaren Belag versehen sind (glasierte weiße Fliesen erfüllen diese Anforderungen)
3. geschlossene, glattflächige und helle Decken mit nicht abblätterndem Anstrich oder aus gleichwertigem Material
4. glatte, helle und leicht zu reinigende und gegebenenfalls zu desinfizierende Türen und Fenster; Fenster und ggf. auch Türen, die zum Lüften geöffnet werden, müssen mit herausnehmbaren, reinigungsfähigen **Insektenschutzgittern** versehen sein
5. der Zweckbestimmung der Räume entsprechende ausreichende Anzahl von Anschlüssen für **heißes und kaltes Wasser** für die Spüleinrichtungen (Gäste-Geschirrspüle, Lebensmittelspüle, Ausguss), Einrichtungen und Geräte zur Desinfektion von Gegenständen und Betriebseinrichtungen sowie rückstau-, geruchs- und ungeziefer-sichere Einrichtungen zur **Ableitung von Schmutz- und Reinigungswasser** (erforderlichenfalls evtl. mit Fettabscheider)
6. Eine ständig benutzbare - von den unter Punkt 5. genannten Spüleinrichtungen zusätzlich und getrennt vorhandenes **Handwaschbecken mit fließendem Warm- und Kaltwasser**; Seifen- und ggf. Desinfektionsmittelspender und Einweghandtuchspender sind erforderlich. Die Handwaschbecken müssen so angebracht sein, dass Lebensmittel durch den Waschvorgang nicht nachteilig beeinflusst werden können (Spritzschutz).
7. **Be- und Entlüftungsanlagen:** Räume, in denen Wrasen entsteht, müssen mit dementsprechend dimensionierten Lüftungstechnischen Anlagen ausgestattet sein, d.h. entstehender Wrasen muss in jedem Fall am Entstehungsort aufgefangen und abgeleitet werden (**Abluftanlage**). Die Abluftanlagen der Produktionsräume (auch Küchen und sogen. offene Küchen innerhalb des Gastraumes) saugen große Mengen Luft an. Nach den Forderungen der LMHV müssen ungefilterte Luftströmungen aus kontaminierten Bereichen (z. B. Gastraum, Flur, Außenluft) in einen reinen Bereich (Küche) vermieden werden (Schwarz-Weiß-Prinzip). Es gilt der Grundsatz, dass in der Regel zu jeder (mechanischen) Abluftanlage auch eine mechanische Zuluftanlage konzipiert werden muss.
 - **Die Zuluft** muss aus reinen Bereichen (mit einer **mechanischen Zuluftanlage**) zugeführt und gefiltert (mind. F7) werden. Die erforderlichen Filter sind so anzuordnen, dass sie leicht gereinigt oder ausgetauscht werden können.
 - **Abluft:** Über **allen** Wrasen entwickelnden Geräten (Herden, Bräter, Fritteusen, Backöfen, Kombidämpfer u. dgl.) sind ausreichend wirkungsvolle normgerechte **Wrasenabzugshauben** mit herausnehmbaren Fettfiltern, die sich leicht reinigen lassen, zu installieren. Dadurch wird der entstehende Wrasen unmittelbar am Ort des Entstehens aufgefangen und aus dem Arbeitsraum abgeleitet. Die Größe der Abzugshaube ist mit einem ausreichenden Überstand über die Gerätegrundfläche (> 10 cm) zu konzipieren.
 - Es ist notwendig, dass die Luftvolumina zwischen Zu- und Abluft ausgeglichen sind, d. h. die Zuluftanlage muss **jederzeit** die gleiche Menge (Diff. max. 10%) gefilterte Zuluft zuführen wie durch die Ablufthaube abgesaugt wird. **Zuluft- und Abluftanlage sind deshalb Schaltungstechnisch zu koppeln.**

- Umlufthauben erfüllen konstruktionsbedingt im gewerblichen Betrieb nicht die Anforderungen
8. Die **Einrichtungsgegenstände und Geräte** sind funktional so auszuwählen und aufzustellen, dass Lebensmittel und Räume nicht nachteilig beeinflusst werden, d. h. „reine“ und „unreine“ Seite dürfen sich nicht kreuzen bzw. überschneiden (z. B. Essenausgabe und Schmutzgeschirrrückführung, -reinigung; Lebensmittelvorbereitung und Lebensmittelzubereitung, -ausgabe). Einrichtung und Geräte müssen so aufgestellt und beschaffen sein, dass sie sich leicht reinigen lassen; um eine Schmutzansammlung unter den Geräten zu vermeiden, ist eine **fußbodenfreie Aufstellung** (mindestens 15 cm Höhe) notwendig (d. h. **Geräte mit entsprechenden Füßen** auswählen).
 9. **Lagerräume:** Für Vorräte an Lebensmitteln, Verpackungs-/Transportmaterialien ist ein ausreichend großer, geeigneter, trockener und lüftbarer **Lagerraum/-räume** vorzuhalten und zu nutzen; die Lagerung von Lebensmitteln in Umverpackungen ist in Produktions- und Küchenräumen unzulässig und ist (in hierzu geeigneten Behältnissen) auf die zur unmittelbaren Verarbeitung vorgesehene Menge zu beschränken.
 10. **Sanitäre Einrichtungen und Umkleieräume für Personal (allgemein)** müssen in Betrieben, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, in ausreichender Zahl und mit sauberen, entlüftbaren und beleuchteten Toiletten mit Vorraum zu Verfügung stehen. Der Weg für das Lebensmittelpersonal zu den sanitären Einrichtungen und Umkleiden darf nicht durch den unreinen Bereich (z. B.: durchs Freie wie Höfe und Mieterflure, aber auch nicht durch Gasträume u. a.) und auch nicht durch den Reinbereich (z. B. Küche) führen. Toiletten dürfen nicht direkt von Räumen abgehen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt, vorrätig gehalten oder in den Verkehr gebracht werden (z. B. Küche, Arbeits-/Vorbereitungsraum, Lagerraum). Der Zugang zu den Toiletten wird in der Regel von den Umkleieräumen aus erfolgen. Toiletten oder deren Vorräume müssen mit Handwaschbecken mit fließendem Warmwasser, Seifen- und ggf. Desinfektionsmittelspendern, Einweghandtuchspendern oder Rollenhandtüchern ausgestattet sein. Bei Verwendung von Rollenhandtüchern ist sicherzustellen, dass jeder Handtuchabschnitt nur einmal benutzt werden kann. **Toiletten** müssen leicht erreichbar sein und ständig in sauberem Zustand gehalten werden. Die Wände sind bis zu einer Höhe von 1,50 m mit einem abwaschbaren glatten reinigungs- und desinfektionsfähigen Belag (z. B. Fliesen) zu versehen. **Umkleieräume** in Betrieben, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, müssen so angelegt und eingerichtet sein, dass Lebensmittel und Gegenstände nicht nachteilig beeinflusst werden können. Schutzkleidung (**Hygienekleidung**) ist sauber und getrennt von anderen Kleidungsstücken aufzubewahren („Schwarz-Weiß-Trennung“).
 11. **Lebensmittelpersonaltoiletten** (vgl. Pkt.10) müssen von den ggf. für Gäste vorhandenen Abortanlagen getrennt und zusätzlich vorhanden sowie als solche gekennzeichnet sein.
 12. **Reinigungsmittel und -geräte** müssen für die Arbeits-/Produktions- bzw. Küchenräume ausreichend bereitgehalten und sauber separat (z. B. **gesonderte Kammer oder Schrank**) aufbewahrt werden können. Sie dürfen nicht mit Lebensmitteln gemeinsam lagern und nicht für die Reinigung von Toiletten oder anderen Räumen verwendet werden.
 13. **Fettabscheider/Abwasserhebeanlagen:** Dies sind Abwasserbehandlungsanlagen und diese müssen in separaten Räumen (oder am besten im Außenbereich) installiert werden und dort direkt entsorgt werden können. Fettabscheider/Abwasserhebeanlagen dürfen auf keinen Fall in Räumen, die dem Umgang mit Lebensmitteln dienen (auch nicht in Lagerräumen, Umkleieräumen), installiert sein und auch nicht in von diesen direkt abgehenden Räumen untergebracht sein; die Entsorgung darf auch nicht durch solche Räume hindurch erfolgen.
 14. **Getränkeschankanlagen** müssen den Vorschriften der DIN 6650 und der LMHV entsprechend

errichtet werden. Insbesondere muss im Raum, in dem sich die Fasskühlbox befindet, eine **Trinkwasserzapfstelle mit Ausgussbecken** zur Reinigung von Box und Armaturen angebracht sein. **Getränkeschanktresen** müssen mit einer Spülvorrichtung für die Gläser/Schankgefäße mit **zwei Spülbecken sowie Warmwasser** ausgestattet sein. Darüber hinaus ist für die regelmäßig vorzunehmenden sonstigen Reinigungsarbeiten der Einrichtungsgegenstände des Tresenbereichs (z. B. Arbeitsflächen, Kühlschränke, Händewaschen), für die die Gläserspülen aus hygienischen Gründen nicht genutzt werden dürfen, **ein zusätzliches Spülbecken** erforderlich.

Quellen/Fundstellen:

- Gesetz zur Neuordnung des Lebensmittel- und des Futtermittelrechts - Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) vom 01.09.2005 (BGBl. I S. 2618) und VO (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts vom 28.02.2002 (ABl. Nr. L 31 S.1)
- Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) (BGBl 2007 Teil I Nr. 39)
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene vom 29.04.2004 (AB. Nr. L 226 S.3) und 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs vom 29.04.2004 (ABl. Nr. L 226 S.22)
- Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (BGBl 2007 Teil I Nr. 39)
- Getränkeschankanlagen: DIN 6650, LMHV
- Normen (z.B. DIN 1946, VDI 2052, 2082, 6022, 3808; DIN 10505, DIN 10506; DIN EN 1672-2; DIN 18851-66, DIN 6650) in der jeweils geltenden Fassung
- Bezirksamt Pankow von Berlin, Abt. Öffentliche Ordnung, Ordnungsamt, Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht 09/2010
- Leitlinie für eine gute Hygienepaxis in der Gastronomie
- zusätzliche Fachliteratur: Bundesverband Betriebsgastronomie e. V.: Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie - Hygiene- Richtlinien