

Anforderungen an einen Lebensmittelverkaufsraum

Dieses Informationsblatt dient der Orientierung über die Anforderungen an einen Lebensmittelverkaufsraum. Der Lebensmittelunternehmer bleibt zu einer umfassenden Prüfung und Beurteilung unter Zugrundelegung der jeweils aktuellen Rechtsvorschriften sowie zur Beachtung der maßgeblichen Leitlinien verpflichtet, woraus sich im Einzelfall weitere Anforderungen ergeben können. Er trägt die Hauptverantwortung für die Herstellung und das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel und ist dafür verantwortlich, die Einhaltung der erforderlichen hygienischen Bedingungen sicherzustellen.

Dieses Informationsblatt beschreibt Umstände, die im Regelfall die Herstellung und das Inverkehrbringen von Lebensmitteln unter geeigneten hygienischen Bedingungen ermöglichen. Abweichungen von den Anforderungen sind im Einzelfall möglich, wenn die Sicherheit der Lebensmittel dadurch nicht gefährdet wird.

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so konzipiert sein, dass hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge möglich sind und Kontaminationen sowie nachteilige Beeinflussung vermieden werden (z. B. Trennung von reinem und unreinem Bereich, Gewährleistung der Schädlingsbekämpfung).

1 Lebensmittelverkaufsraum

- 1.1 Die Grundfläche des Verkaufsraums muss eine dem Zweck entsprechende ausreichende Größe haben.
- 1.2 Die Bodenbeläge müssen in einwandfreiem Zustand sein. Sie müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren, wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein. Sie sollten auch gleitsicher sein. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen.
- 1.3 Die Wände sind bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe mit einem abriebfesten, wasserundurchlässigen, glatten Belag (z. B. Fliesen-keine Tapete) oder Anstrich auf glattem Zement oder gleichwertigem Putz auszustatten. Sie müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein.
- 1.4 Decken und Deckenstrukturen / Dachinnenseiten müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.
- 1.5 Flächen (Türen, Fenster, Ausrüstung, Arbeitsflächen etc.) müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfreiem, leicht zu reinigendem Material bestehen. Fenster und Lüftungsöffnungen ins Freie müssen mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektenschutzgittern versehen sein.
- 1.6 Es ist für eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung zu sorgen.
- 1.7 Für kühl oder tiefgefroren zu lagernde Lebensmittel müssen ausreichende, mit Thermometern ausgestattete Kühleinrichtungen vorhanden sein. Abwasserableitungssysteme müssen zweckdienlich sein und so konzipiert und gebaut sein, dass jedes Kontaminationsrisiko vermieden wird.
- 1.8 Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten bzw. Ausrüstungen müssen vorhanden sein. Diese müssen über Warm- und Kaltwasserzufuhr in

Trinkwasserqualität verfügen.

- 1.9 Separate Handwaschbecken müssen an geeigneten Standorten in ausreichender Anzahl vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben. Darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein. Die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel (bspw. zusätzliches Waschbecken) müssen von den Handwaschbecken getrennt sein.
- 1.10 Ein Schutz der Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung (z. Bsp. Spuck- und Hustenschutz) ist zu gewährleisten.

2 Personaltoiletten

- 2.1 Eine separate Personaltoilette ist erforderlich. Alle sanitären Anlagen müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
- 2.2 Toiletten oder deren Vorräume müssen mit einem Handwaschbecken mit fließender Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität ausgestattet sein; darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein.

3 Nebenräume

- 3.1 Für das Personal muss eine Möglichkeit für die getrennte Aufbewahrung der Arbeits- und der Straßenkleidung vorhanden sein.
- 3.2 Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Reinigungsgeräte sind gesondert zu lagern.
- 3.3 Soweit erforderlich, sind angemessene Umkleieräume für das Personal bereit zu stellen.

4 Eigenkontrollen

Die nachfolgenden Aspekte der Eigenkontrollen sind laut VO (EG) Nr. 852/2004 zu dokumentieren. Die Dokumentationen sind über einen angemessenen Zeitraum aufzubewahren. Empfohlen wird in Abhängigkeit vom hergestellten Produkt eine Aufbewahrungszeit von mindestens 12 Monaten.

- 4.1 Im Rahmen der Wareneingangskontrolle sind der Zustand (bspw. Frische, Qualität, Sauberkeit, Kennzeichnung von MHD/Verbrauchsdatum) und die Temperatur der angelieferten Waren zu kontrollieren. Ergriffene Maßnahmen bei Normabweichungen sind zu dokumentieren. Bei Eigenbeschaffungen hat eine Temperaturkontrolle beim Entladen zu erfolgen.
- 4.2 Mindestens einmal täglich sollte eine fortlaufende Temperaturkontrolle bei allen Gefrier- und Kühleinrichtungen erfolgen.
- 4.3 Ein Reinigungs- und Desinfektionsplan ist zu erstellen. Aus diesem sollte hervorgehen, wer (Nennung der jeweils Verantwortlichen), was, wann, wie oft, womit und wie tätig werden soll und tätig geworden ist (Erledigungsvermerke).
- 4.4 Im Rahmen der Kontrolle des Schädlingsbefalls sind entweder Aufzeichnungen über eigene Kontrollmaßnahmen (gelten in der Regel nur als ausreichend, wenn kein Schädlingsbefall vorliegt) zu führen oder es sind Dokumente einer Schädlingsbekämpfungsfir-

ma, aus denen hervorgeht, dass eine wirksame Bekämpfung von Schädlingen betrieben wird, aufzubewahren.

4.5 Im Rahmen von Personalschulungen sind folgende Belehrungen durchzuführen:

- Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz alle 2 Jahre
- Hygieneschulung
 - nach VO (EG) Nr. 852/2004 (1x jährlich)
 - erforderlichenfalls über den Umgang mit leichtverderblichen Lebensmitteln nach § 4 der Lebensmittelhygieneverordnung.

4.6 Die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln, Zutaten und Verpackungsmaterial ist in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sicherzustellen.

5 Sonstiges

Der Lebensmittelunternehmer hat nach dem Infektionsschutzgesetz Unterlagen über Unterweisungen und vorliegende Nachweise über Erstbelehrung / Gesundheitszeugnis und Folgebelehrungen aufzubewahren.

Abhängig von der Größe des Betriebs und einer möglichen Zulassungspflicht wird dem Lebensmittelunternehmer empfohlen, folgende Dokumente seines Betriebes bereit zu halten:

- Grundrissplan des Betriebes mit Beschriftung der Räume und ihrer Funktionen
- Produktpalette
- Liste der Mitarbeiter mit Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten
- Entsorgungsplan für tierische Nebenprodukte (bspw. Speisereste, Frittierfette, Abfälle von Fleisch und Fleischerzeugnissen) einschließlich Nachweis über die Beauftragung eines Entsorgungsunternehmens
- Arbeitsanweisungen über den Umgang mit Lebensmitteln und die persönliche Hygiene
- Unterlagen über Arbeitskleidung (Ausstattung, Wechselintervalle usw.)

Ebenso kann es für die betrieblichen Abläufe wichtig sein, im Rahmen einer Risikoanalyse die kritischen Kontrollpunkte (CCPs) zu ermitteln.

Hilfestellung dazu leistet die „HDE-Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis gemäß der Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene“ vom Hauptverband des Deutschen Einzelhandels e.V. (www.einzelhandel.de). Diese enthält auch Hinweise zur Sicherstellung einer Guten Herstellungspraxis. Auskünfte über Ansprechpartner, weitere Leitlinien und als Leitlinien geltende DIN-Normen gibt Ihnen der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (www.bll.de/themen/hygiene/).

Die vorstehenden Angaben basieren auf der VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene in der zurzeit gültigen Fassung. Alle maßgeblichen gemeinschaftlichen und nationalen Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene finden Sie unter <http://www.bmelv.de/SharedDocs/Standardartikel/Ernaehrung/SichereLebensmittel/Hygiene/Rechtsgrundlagen.html>.