



Merkblatt

Anforderungen an die Beschaffenheit gewerblich genutzter Räume im Lebensmittelbereich

Grundsätzlich dürfen Lebensmittel nur so hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung (Staub, Schmutz, Witterungseinflüsse etc.) nicht ausgesetzt sind.

Räume, in denen leicht verderbliche Lebensmittel hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden, sind nach ihrer jeweiligen Zweckbestimmung so zu gestalten und auszurüsten, dass nachteilige Beeinflussungen auf Lebensmittel vermieden werden. Sie müssen sich in einem sauberen und baulich einwandfreien Allgemeinzustand befinden.

Die **Fußböden** müssen wasserundurchlässig, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen eine Ableitung des Abwassers mit einem hinreichenden Gefälle ohne Unebenheiten und Mängel besitzen.

Die **Wandflächen** sind mit einem hellen, glatten, abwasch- und desinfizierbaren Belag oder Anstrich zu versehen.

Die **Decken** oder Deckenvorrichtungen müssen leicht zu reinigen, geschlossen und glatt sein. Über Koch-, Brat- und Grillbereichen sowie sonstigen Einrichtungsgesetzen mit Dunst- und Wrasen Freisetzung sind spezielle Dunstabzugsvorrichtungen zu installieren.

Die **Beleuchtung** ist derart zu gestalten, dass die tatsächliche Beschaffenheit der Lebensmittel erkennbar bleibt. Das Vorhandensein eines Splitterschutzes ist erforderlich.

Fenster und Türen müssen aus glattem, leicht zu reinigendem und desinfizierbarem Material bestehen. Fenster und Öffnungen, die ins Freie geöffnet werden, müssen mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern ausgestattet sein.

Es müssen **Handwaschbecken** mit fließend **warmem** und kaltem Wasser und Vorrichtungen zur hygienischen Reinigung und zur Trocknung der Hände vorhanden sein. Die Handwascheinrichtungen sind so anzubringen, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel durch Spritzwasser ausgeschlossen ist. Zusätzlich müssen getrennte Spüleinrichtungen mit fließend warmen und kaltem Wasser zur Reinigung von Gegenständen und Betriebseinrichtungen sowie zur Reinigung von Lebensmitteln vorhanden sein. Die Einrichtungen und Geräte müssen aus korrosionsfesten Materialien bestehen und leicht zu reinigen sein.

Zur Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung muss eine ausreichende, leicht zu reinigende, natürliche oder mechanische Be- und Entlüftungsvorrichtung vorhanden sein. Luftströmungen von einem unreinen in einen reinen Betriebsbereich sind auszuschließen.

Gegenstände und Betriebseinrichtungen müssen unbeschädigt, funktionstüchtig, sauber sowie sichtbar frei von Korrosionen und so beschaffen sein, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel durch sie ausgeschlossen ist. Oberflächen von Arbeitsgeräten und Einrichtungsgegenständen müssen dazu glatt, riss- und spaltenfrei sowie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

Es müssen Personaltoiletten mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss vorhanden sein. Toilettenräume dürfen nicht in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Es müssen auch hier **Handwascheinrichtungen** mit fließend **warmem** und kaltem Wasser und Vorrichtungen zur hygienischen Reinigung und zur Trocknung der Hände vorhanden sein.

Es muss eine angemessene Umkleidemöglichkeit für das Personal vorhanden sein.

Betriebsfremde Gegenstände wie Straßenkleidung, Regenschirm, persönliche Utensilien etc. dürfen nicht offen im Arbeitsbereich aufbewahrt werden.

Rechtsvorschriften (jeweils in der derzeit gültigen Fassung):

Verordnung (EG) Nr. 852/2004

Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)

Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Empfehlungen weiterer Literatur:

- DIN 10506 - Leitlinie für eine Gute Hygienepraxis in der Gastronomie
- Merkblatt des Bundesinstitutes für Risikobewertung: "Hygiene in Großküchen" in mehreren Sprachen: [Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie \(bund.de\)](http://www.bund.de)

Hinweis: Dieses Merkblatt ist eine inhaltliche Zusammenfassung der Rechtsgrundlagen. Die Aufzählungen erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit, sie umfassen lediglich die Mindestanforderungen.

Empfehlung: Bei Neuanlagen sollten die Planungsunterlagen mit dem Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt abgestimmt werden

Bereich Umwelt-, Natur- und Verbraucherschutz (UNV), Abt. Lebensmittelüberwachung

Carl-Gauß-Str. 9

23562 Lübeck

Telefon: 0451/1221234

E-Mail: lebensmittelueberwachung@luebeck.de

Internet: www.luebeck.de/unv

Stand: Juli 2023