



Nach Artikel 4 Abs.2 der VO (EG) 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene haben Lebensmittelunternehmer, die auf Produktions- Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln tätig sind, die folgenden allgemeinen Hygienevorschriften gemäß Anhang II dieser Verordnung zu erfüllen:

Allgemeine Vorschriften für alle Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird

1. Betriebsstätten müssen sauber und instand gehalten werden. Sie müssen so beschaffen sein, dass
 - eine Instandhaltung, Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist,
 - die Bildung von Kondensflüssigkeit oder unerwünschte Schimmelbildung vermieden wird und
 - Schutz vor Kontaminationen und eine Schädlingsbekämpfung gewährleistet sind.
2. Genügend Toiletten müssen vorhanden sein. Sie dürfen nicht unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
3. Genügend Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr sowie Mittel zum Waschen und hygienischem Trocknen der Hände müssen vorhanden sein. Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel müssen von Handwaschbecken getrennt sein.
4. Eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung muss gewährleistet sein, wobei Lüftströmungen aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich zu vermeiden sind.
5. Betriebsstätten müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Beleuchtung verfügen.
6. Abwassersysteme müssen so konzipiert oder gebaut sein, dass jedes Kontaminationsrisiko vermieden wird.
7. Soweit erforderlich, müssen angemessene Umkleieräume für das Personal vorhanden sein.
8. 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 (gilt nicht für ortsveränderliche bzw. nichtständige Betriebsstätten)

1. Die Fußböden müssen wasserundurchlässig, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein und ein angemessenes Abflusssystem vorweisen.
2. Wandflächen müssen wasserundurchlässig, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein sowie bis zu einer angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen.
3. Decken und Deckenstrukturen müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation und unerwünschter Schimmelbefall vermieden werden.
4. Fenster, die nach außen geöffnet werden können, sind mit zu Reinigungszwecken entfernbaren Insektengittern zu versehen.
5. Türen müssen eine glatte und Wasser abstoßende Oberfläche haben und leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.
6. Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen aus glattem korrosionsfestem und nicht toxischem Material bestehen und leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

| | | | |
|--------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|---------------------|
| Erstellt am: 11.11.2008 | Geprüft am: 09.06.2009 | Freigabe am: 09.06.2009 | Geändert am: |
| durch: Werthmann | durch: Raebel | durch: Hurtig | durch: |
| Unterschrift: | Unterschrift: | Unterschrift: | Unterschrift: |

7. Geeignete Vorrichtungen aus korrosionsfestem Material zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen müssen vorhanden sein. Eine angemessene Warm- und Kaltwasserzufuhr ist zu gewährleisten.
8. Erforderlichenfalls müssen zum Waschen von Lebensmitteln geeignete Vorrichtungen vorhanden sein.
9. Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen so beschaffen sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist und dass sie gereinigt und desinfiziert werden können.
10. Rohstoffe und alle Zutaten sind so zu lagern, dass gesundheitsgefährdender Verderb verhindert und Schutz vor Kontamination gewährleistet werden.
11. Ausreichende Kühl- und Tiefkühlmöglichkeiten müssen vorhanden sein.
12. Lebensmittelabfälle und andere Abfälle sind so schnell wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, zu entfernen sowie hygienisch einwandfrei und umweltfreundlich zu lagern und zu entsorgen.
13. Trinkwasser muss in ausreichender Menge zur Verfügung stehen. Anschlüsse an die zentrale Trinkwasserleitung und an eine Abwasserentsorgungsanlage sind erforderlich.

Andere Rechtsbereiche werden nicht berührt. Das Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit!

Rückfragen/Auskünfte erteilt:
Fachbereich Umwelt, Landwirtschaft und Verbraucherschutz Potsdam-Mittelmark
Fachdienst Lebensmittelüberwachung
Tel: 03381/533271

| | | | |
|--------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|---------------------|
| Erstellt am: 11.11.2008 | Geprüft am: 09.06.2009 | Freigabe am: 09.06.2009 | Geändert am: |
| durch: Werthmann | durch: Raebel | durch: Hürtig | durch: |
| Unterschrift: | Unterschrift: | Unterschrift: | Unterschrift: |