



Nach Artikel 4 Abs. 2 der Verordnung (EG) 852/2004 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 in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und instand gehalten werden. Sie müssen so beschaffen sein, dass
 - eine effektive Instandhaltung, Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist,
 - die Ansammlung von Schmutz, der Kontakt mit toxischen Stoffen, das Eindringen von Fremdteilchen in Lebensmittel, die Bildung von Kondensflüssigkeit oder unerwünschte Schimmelbildung vermieden wird und
 - Schutz vor Kontaminationen und eine effektive Schädlingsbekämpfung gewährleistet sind.
2. Es müssen geeignete und ausreichend dimensionierte Arbeitsflächen und Lagerräume zur Verfügung stehen.
3. Genügend Toiletten müssen vorhanden sein. Sie dürfen nicht unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
4. Genügend Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr sowie Mittel zum Waschen und hygienischem Trocknen der Hände müssen vorhanden sein. Vorrichtungen zum Waschen von Lebensmitteln müssen von Handwaschbecken getrennt sein.
5. Eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung muss gewährleistet sein, wobei Lüftströmungen aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich zu vermeiden sind.
6. Betriebsstätten müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Beleuchtung verfügen.
7. Abwassersysteme müssen so konzipiert oder gebaut sein, dass jedes Kontaminationsrisiko vermieden wird.
8. Soweit erforderlich, müssen angemessene Umkleieräume für das Personal vorhanden sein.
9. 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. 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.
7. Geeignete Vorrichtungen aus korrosionsfestem Material zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen müssen vorhanden sein. Sie müssen über eine angemessene Warm- und Kaltwasserzufuhr verfügen.
8. Erforderlichenfalls müssen zum Waschen von Lebensmitteln geeignete Vorrichtungen vorhanden sein, so dass die jeweiligen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ablaufen können.
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 Zutaten sind so zu lagern, dass gesundheitsgefährdender Verderb verhindert und Schutz vor Kontamination gewährleistet werden.
11. Ausreichende Kühl- und Tiefkühlmöglichkeiten müssen vorhanden sein.
12. Umhüllungen und Verpackungsmaterialien müssen so gelagert werden, dass sie nicht kontaminiert werden können.
13. 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. Lebensmittelabfälle sind in verschließbaren Behältern zu lagern, die sich leicht reinigen lassen.
14. Trinkwasser muss in ausreichender Menge zur Verfügung stehen. Anschlüsse an die zentrale Trinkwasserleitung und an eine Abwasserentsorgungsanlage sind erforderlich.

Achtung: Für Betriebsstätten, die in den Geltungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 fallen und eine EU-Zulassung benötigen, können weitergehende bauliche Anforderungen gelten!

Rechtsgrundlagen:

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. Nr. L 139 S. 1)
- Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV) In der Fassung der Bekanntmachung vom 21. Juni 2016 (BGBl. I S. 1469)

in derzeit gültiger Fassung

Weitere Informationen:

Anforderungen an nichtständige Betriebsstätten sind in unserem Merkblatt LM-05-MBL-502-PM über hygienische Anforderungen auf Volksfesten, Märkten und ambulanter Handel dargestellt.

Weitere Merkblätter liegen vor.

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

Rückfragen / Auskünfte erteilt:

Landkreis Potsdam-Mittelmark, Fachbereich 3, Fachdienst Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung, Tel: 03381/533 271