GEMEINSAM ZUKUNFT GESTALTEN
LANDKREIS
LÖRRACH

Sehr geehrte Damen und Herren,

für die Betriebsstätte, wie sie in den Planunterlagen vorgestellt wird, gelten vor allem folgende EU-Hygiene-Verordnungen:

- **Verordnung (EG) NR. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rats vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (Amtsblatt Nr. L 031 vom 01/02/2002 S. 0001 - 0024) zuletzt geändert durch: Verordnung (EG) Nr. 1642/2003 vom 22. Juli 2003 (Amtsblatt Nr. L 245, S. 4)**

- **Verordnung (EG) Nr. 852/2004 vom 29. April 2004 des Europäischen Parlaments und des Rats über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139 S. 1) berichtigt am 25. Juni 2004 (ABL. L 226 S. 3)**

- **Gegeben falls die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rats vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 226 S. 22) berichtigt am 25. Juni 2004**

Je nach Betriebsart sind zusätzlich die Leitlinien etwaiger Dachverbände zu beachten.

Daher müssen folgenden Anforderungen durch Sie als Lebensmittelunternehmer/-in berücksichtigt werden:

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass:

a) eine angemessene Instandhaltung, Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist, aerogene Kontaminationen vermieden oder auf ein Mindestmaß beschränkt werden und ausreichende Arbeitsflächen vorhanden sind, die hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge ermöglichen,

b) die Ansammlung von Schmutz, der Kontakt mit toxischen Stoffen, das Eindringen von Fremdteilchen in Lebensmittel, die Bildung von Kondensflüssigkeit oder unerwünschte Schimmelbildung auf Oberflächen vermieden wird,

c) gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleistet ist und

d) soweit erforderlich, geeignete Bearbeitungs- und Lagerräume vorhanden sind, die insbesondere eine Temperaturkontrolle und eine ausreichende Kapazität bieten, damit die Lebensmittel auf einer geeigneten Temperatur gehalten werden können und eine Überwachung und, sofern erforderlich, eine Registrierung der Lagertemperatur möglich ist.

Alle sanitären Anlagen müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen.

Abwasserableitungssysteme müssen zweckdienlich sein. Sie müssen so konzipiert und gebaut sein, dass jedes Kontaminationsrisiko vermieden wird. Offene oder teilweise offene Abflussrinnen müssen so konzipiert sein, dass die Abwässer nicht aus einem kontaminierten zu einem oder in einen reinen Bereich, insbesondere einen Bereich fließen können, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, die ein erhöhtes Risiko für die Gesundheit des Endverbrauchers darstellen könnten.

Um eine gute Lebensmittelhygiene zu gewährleistet und Kontaminationen zwischen und während Arbeitsgängen zu vermieden müssen die Räumlichkeiten insbesondere folgende Anforderungen erfüllen:

1. Es muss eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung gewährleistet sein. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich sind zu vermeiden.
   Die Lüftungssysteme müssen so installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind.

2. Die Bodenbeläge sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.
   Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen;

3. Die Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen sowie bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.

4. Decken und Deckenstrukturen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.

5. Fenster und andere Öffnungen müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden, sie sollten mit glatten, wasserabstoßenden Oberflächen versehen sein. Soweit sie nach außen öffnen können, müssen sie mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können.

6. Türen müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend glatte und Wasser abstoßende Oberflächen haben, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind

7. Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können

gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.

8. Rohstoffe und alle Zutaten, die in einem Lebensmittelunternehmen vorrätig gehalten werden, sind so zu lagern, dass gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist.
   Es müssen – nach den Bedürfnissen des Betriebes - ausreichende, geeignete Lagermöglichkeiten, auch Kühlmöglichkeiten eingeplant werden.
   Lebensmittel, die sich gegenseitig nachteilig beeinflussen können, dürfen nur getrennt voneinander gelagert werden.

9. Es müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein. Handwaschbecken müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben; darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein.

10. Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren (Spülmöglichkeiten) und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen müssen vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen aus korrosionsfesten Materialien hergestellt, leicht zu reinigen sein und über eine angemessene Warm- und Kaltwasserzufuhr verfügen.

11. Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen

    a. so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist;

    b. mit Ausnahme von Einwegbehältern oder -verpackungen so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass sie gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden können, und

    c. so installiert sein, dass die Ausrüstungen und das unmittelbare Umfeld angemessen gereinigt werden können.

    Die Ausrüstungen müssen erforderlichenfalls mit entsprechenden Kontrollvorrichtungen versehen sein, damit die Ziele dieser Verordnung auf jeden Fall erreicht werden.

12. Umhüllungen müssen so gelagert werden, dass sie nicht kontaminiert werden können.

13. Soweit erforderlich, müssen angemessene Umkleideräume vorhanden sein. Es müssen ggf. getrennte Aufbewahrungsmöglichkeiten zur Aufnahme der Arbeitskleidung einerseits und der Straßenkleidung andererseits zur Verfügung stehen.

14. Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen nicht in Bereichen gelagert werden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
    Für Putzgeräte und –mittel sind geeignete Aufbewahrungsmöglichkeiten vorzusehen; z.B. ein ausreichend belüfteter Schrank oder Raum außerhalb der Lebensmittelbearbeitung oder –lagerung.

Es sind geeignete Vorkehrungen für die Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen zu treffen. Abfallsammelräume müssen so konzipiert und geführt werden, dass sie sauber und erforderlichenfalls frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden können.

Alle Abfälle sind nach geltendem Gemeinschaftsrecht hygienisch einwandfrei und umweltfreundlich zu entsorgen und dürfen Lebensmittel weder direkt noch indirekt kontaminieren.

Die o.g. Informationen tragen allgemeinen Charakter und können nicht alle Anforderungen an alle speziellen Betriebsarten enthalten.

Bei Abgabe von alkoholischen Getränken ist ca. 4 Wochen vor Inbetriebnahme der Gaststätte, ein Erlaubnisantrag bei der zuständigen Gaststättenbehörde einzureichen.