

## **Räumliche und bauliche Anforderungen an ortsfeste Betriebsstätten**

### **Betriebsstätten müssen sauber und instand gehalten werden.**

Die Decken, Wände und Fußböden sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.

Die Decken und Deckenvorrichtungen müssen so beschaffen sein, dass Ansammlungen von Schmutz und Kondenswasser sowie unerwünschter Schimmelbefall und Ablösung von Materialien vermieden werden.

Türen, Fenster und Oberflächen, einschließlich der Oberflächen von Einrichtungen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Fenster, die nach außen zu öffnen sind, müssen erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können.

Zum Reinigen von Lebensmitteln müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein (Lebensmittelreinigungsbecken). Reinigungsbecken und andere für das Reinigen von Lebensmitteln bestimmte Vorrichtungen müssen über eine angemessene Zufuhr von warmem und kaltem Wasser verfügen und sauber gehalten werden. Vorrichtungen zum Reinigen von Lebensmitteln müssen von den Handwaschbecken getrennt sein.

Es müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben; darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen (Seife und Einmalhandtücher) vorhanden sind.

Toiletten müssen mit Handwaschbecken ausgestattet sein und dürfen keinen direkten Zugang zu Räumen haben, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden. Das Handwaschbecken in der Personaltoilette muss zusätzlich mit einer Warm- und Kaltwasserzufuhr ausgestattet sein.

Es muss eine ausreichende natürliche oder mechanische Be- und Entlüftung vorhanden sein (komplette Gaststätte einschl. der Toilettenanlagen). Luftströmungen aus einem unreinen in einem reinen Bereich sind zu vermeiden.

Es müssen zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein (Spülbecken / Spülmaschine). Die Vorrichtungen müssen aus korrosionsbeständigen Materialien bestehen, leicht zu reinigen sein und eine ausreichende Warm- und Kaltwasserzufuhr besitzen. Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen nicht in Bereichen gelagert werden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

Soweit erforderlich, müssen angemessene Umkleieräume für das Personal vorhanden sein.

### **Auskünfte erteilen:**

Sekretariat des Veterinäramtes 0234 910-8811

Lebensmittelkontrolleure 7:30 – 9:00 Uhr Frau Kirchner (910-1886), Herr Brand (910-1864), Herr Krautscheid (910-1866), Herr Heuter (910-1862), Herr Bungarten-Porta (910-1865), Herr Sagenschneider (910-1872)

Sachbearbeitung Lebensmittelüberwachung Frau Schlott (910 1863) oder Herr Neis (910-1419)