



Voraussetzungen für das Kochen in Gemeinschaftseinrichtungen im Rhein-Neckar-Kreis

- Meldung des Verpflegungsbetriebes an das Veterinäramt und Verbraucherschutz
- Vorlage der Belehrung nach
 - dem Infektionsschutzgesetz (§ 43 IFSG)
(Erstbelehrung über das Gesundheitsamt) und
 - der Lebensmittelhygieneverordnung (§ 4 LMHV),
(Fachkundes Schulung über freie Anbieter oder die IHK)
- Bauliche Voraussetzungen sind mit dem jeweiligen Lebensmittelkontrollleur/Amtstierarzt (beim Veterinäramt) abzuklären

Allgemeine bauliche Voraussetzungen

Die Lebensmittelunternehmer haben sicherzustellen, dass auf allen ihrer Kontrolle unterstehenden Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln die einschlägigen Hygienevorschriften der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene in der Fassung vom 25.06.2004 (ABl. Nr. L 226 S. 3) erfüllt sind.

Insbesondere sind die baulichen Anforderungen der Kapitel I, II und VI des Anhangs II einzuhalten, wobei auf folgende Punkte hingewiesen wird (*Kursiv sind Erläuterungen und Anforderungen, die sich aus anderen Vorschriften ergeben, angeben*):

Für alle Räume (Küche, Lager, Personalräume, Toiletten, etc.):

1. 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, über die Luft mögliche 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 Lager Räume 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. *Kühlmöglichkeiten für leichtverderbliche Lebensmittel sind so einzurichten, dass erdbehaftetes Gemüse und Obst von leichtverderblichen sowie verzehrsfertigen Lebensmitteln getrennt gelagert wird. Sie müssen die Einhaltung der auf den Packungen angegebenen oder bei offener Ware bei den erforderlichen Temperaturen gewährleisten (Fisch darf beispielsweise bei höchstens 0-2°C, Innereien höchstens bei 3°C, Hackfleisch und Geflügel bei höchstens 4°C, Rotfleisch, Backwaren mit nicht durcherhitzten Füllungen sowie Feinkostsalate bei höchstens 7°C und Molkereiprodukte bei höchstens 10°C gelagert werden).*

2. Es müssen genügend Toiletten mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss vorhanden sein. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
3. Es müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken, *unter anderem auch auf den Personaltoiletten*, vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben; darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein. Soweit erforderlich, müssen die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel von den Handwaschbecken getrennt angeordnet sein. *Sie müssen so angebracht sein, dass benachbarte Arbeitsflächen und Spülbecken, in denen Lebensmittel bearbeitet werden, keiner nachteiligen Beeinflussung durch Spritzwasser ausgesetzt werden.*
4. 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. *Über Koch-, Grill- bzw. Brateinrichtungen ist ein wirksamer Abzug (z.B. ein Wrasenabzug mit Fettfilter) zu installieren.*
5. Alle sanitären Anlagen müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen.
6. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen über eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung verfügen. *Die Beleuchtung muss zum Splitterschutz und Schutz vor Feuchtigkeit ummantelt sein.*
7. 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 Abwasser 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.
8. Soweit erforderlich, müssen angemessene Umkleieräume für das Personal vorhanden sein. *Es muss dem Personal eine getrennte Aufbewahrung von Straßen- und Arbeitskleidung ermöglicht werden (z. B. durch Doppelspinde).*
9. Reinigungs- und Desinfektionsmittel *und Geräte* dürfen nicht in Bereichen gelagert werden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

Für die Küche gilt darüber hinaus Folgendes:

10. Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden (ausgenommen Essbereiche), müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen zwischen und während Arbeitsgängen vermieden werden. Sie müssen insbesondere folgende Anforderungen erfüllen:
 - a) Die Bodenbeläge und die Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen,
 - b) Decken (oder soweit Decken nicht vorhanden sind, die Dachinnenseiten) 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,
 - c) Fenster und andere Öffnungen müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Soweit sie nach außen geöffnet werden können, müssen sie erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können. Soweit offene Fenster die Kontamination begünstigen, müssen sie während des Herstellungsprozesses geschlossen und verriegelt bleiben,
 - d) Türen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend glatte und Wasser abstoßende Oberflächen haben, und
 - e) 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 erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen.
11. Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen müssen erforderlichenfalls vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen aus korrosionsfesten Materialien hergestellt, leicht zu reinigen sein und über eine angemessene Warm- und Kaltwasserzufuhr verfügen (*Geschirrspülbecken, Geschirrspülmaschine*).
12. Geeignete Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel müssen erforderlichenfalls vorhanden sein. Jedes Waschbecken bzw. jede andere Vorrichtung zum Waschen von Lebensmitteln muss über eine angemessene Zufuhr von warmem und/oder kaltem Trinkwasser verfügen und sauber gehalten sowie erforderlichenfalls desinfiziert werden.

Abfallentsorgung:

13. Es sind geeignete Vorkehrungen für die Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen zu treffen. Lebensmittelabfälle und andere Abfälle müssen so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmittel umgegangen wird, entfernt werden. Abfallsammelräume müssen so konzipiert und geführt werden, dass sie sauber und erforderlichenfalls frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden können.