



**Merkblatt – Lebensmittelrechtliche Anforderungen an Räumlichkeiten in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.** Seite 1 von 3

**Allgemeine Hygieneanforderungen gemäß VO(EG) 852/2004**

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

- ⇒ eine angemessene Instandhaltung, Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist, Kontaminationen vermieden oder auf ein Mindestmaß beschränkt werden.
- ⇒ ausreichend Arbeitsflächen vorhanden sind, die hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge ermöglichen.
- ⇒ die Ansammlung von Schmutz, das Eindringen von Fremdteilchen in Lebensmittel, die Bildung von Kondensflüssigkeit oder unerwünschte Schimmelbildung auf Oberflächen vermieden wird.
- ⇒ eine gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleistet ist.
- ⇒ 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 eine Registrierung der Lagertemperatur möglich ist.

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 vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben; darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein. Die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel müssen von den Handwaschbecken getrennt angeordnet sein.

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.

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

---

HINWEIS: Die rechtsverbindliche elektronische Kommunikation ist ausschließlich über die unter <http://www.kreis-badkreuznach.de/impressum>

erläuterten Verfahren möglich. Die im Briefkopf genannten E-Mail-Adressen sind nur für eine formfreie Kommunikation mit uns vorgesehen.

---

**Öffnungszeiten der Kreisverwaltung:**

Mo bis Fr 8.00 bis 12.00 Uhr  
Mo u. Di 14.00 bis 16.00 Uhr  
(nach vorh. Terminabsprache)  
Do 14.00 bis 18.00 Uhr

**Öffnungszeiten Bürgerbüro:**

Mo u. Di 7.15 bis 17.00 Uhr  
Mi u. Fr 7.15 bis 12.00 Uhr  
Do 7.15 bis 18.00 Uhr

**Bankverbindungen:**

**Sparkasse Rhein-Nahe** IBAN: DE86 5605 0180 0000 0000 26 • BIC: MALADE51KRE

**Postbank Köln** IBAN: DE95 3701 0050 0002 2715 07 • BIC: PBNKDEFF

**Parkmöglichkeiten:** Tiefgarage und Parkhaus Badeallee

Gläubiger-Identifikationsnummer: DE29ZZZ00000061624



**Merkblatt – Lebensmittelrechtliche Anforderungen an Räumlichkeiten in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.** Seite 2 von 3

6. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen über eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung verfügen.

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 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.

8. Soweit erforderlich, müssen angemessene Umkleideräume 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](#)

***Die Bodenbeläge***

sind in einen einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nicht toxischen Materialien bestehen.  
Ggf. müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen.

***Die Wandflächen***

sind in einen 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 nicht toxischen Materialien bestehen sowie bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen.

***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.

***Fenster***

und andere Öffnungen müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Soweit sie nach außen öffnen können, müssen sie erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können.

***Türen***

müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.  
Sie müssen entsprechend glatte und Wasser abstoßende Oberflächen haben.



**Merkblatt – Lebensmittelrechtliche Anforderungen an Räumlichkeiten in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.**

Seite 3 von 3

**Flächen** (einschließlich Flächen von Ausrüstungen)

in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einen einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.

Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem und korrosionsfestem Material bestehen.

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.

Geeignete Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel müssen erforderlichenfalls vorhanden sein. Jedes Waschbecken bzw. jede andere Vorrichtung zum Waschen von Lebensmitteln muss im Einklang mit den Vorschriften des Kapitels VII VO(EG) 852/2004 über eine angemessene Zufuhr von warmem und/oder kaltem Trinkwasser verfügen und sauber sein.

**Lebensmittelabfälle, andere Abfälle**

Lebensmittelabfälle und andere Abfälle dürfen nicht in Räumen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden, gesammelt werden, es sei denn, dies ist für den ordnungsgemäßen Betriebsablauf unvermeidbar. Sie müssen, soweit erforderlich, in verschließbaren Behältern gelagert werden. Die Behälter müssen in einwandfreiem Zustand gehalten werden.

Für die Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen und anderen Abfällen müssen geeignete Vorkehrungen getroffen werden. Abfalllager müssen so beschaffen sein und geführt werden, dass sie sauber und frei von tierischen Schädlingen gehalten werden können und nachteilige Beeinflussungen von Lebensmitteln, des in den Betriebsstätten verwendeten Wassers und der betrieblichen Vorrichtungen vermieden werden.