

Lebensmittelrechtliche Bestimmungen bezüglich der bautechnischen, räumlichen und einrichtungstechnischen Anforderungen an Einrichtungen, in denen Speiseeis hergestellt wird

Die nachstehend aufgeführten Anforderungen lebensmittelrechtlicher Vorschriften, hier insbesondere die des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene, sind bei Einrichtungen, in denen Speiseeis hergestellt wird, in Abhängigkeit vom Einzelfall zu beachten.

1. Speiseeisherstellungsräume

Räume in denen Lebensmittel behandelt, hergestellt und in Verkehr gebracht werden, müssen so beschaffen sein, dass eine gute Lebensmittelhygienepraxis zum Schutz der Lebensmittel gegen nachteilige Beeinflussung gewährleistet ist.

- 1.1. Die Räume müssen über eine hygienisch einwandfreie Be- u. Entlüftung und über eine genügende natürliche oder künstliche Beleuchtung verfügen.
- 1.2. Die Wände der Räume müssen mit einem glatten, leicht abwasch- und desinfizierbaren Belag (z. B. Fliesen) in einer für die entsprechenden Arbeitsvorgänge angemessenen Höhe, darüber mindestens mit einer Wandfarbe oder einem gleichwertigen Werkstoff versehen sein. Hier wird ein schimmelhemmender Kunststoff- bzw. Latexanstrich empfohlen.
 - 1.2.1. Empfehlenswert ist eine **Verfliesung der Wände bis unter die Decke** der Räume.
- 1.3. Die Decken müssen geschlossen, glatt und mit einer nicht abblätternden Deckenfarbe versehen sein. Hier wird ein abwaschbarer, schimmelhemmender Kunststoff- bzw. Latexanstrich empfohlen.
- 1.4. Die Fußböden müssen massiv, wasserundurchlässig, fugendicht, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie sind mit ausreichendem Gefälle und ungeziefer-, geruchs- und rückstausicheren Wasserabflüssen zu versehen.
- 1.5. Fenster und Luftöffnungen, die geöffnet werden können, müssen gegen das Eindringen von Insekten und sonstigen Schädlingen durch Fliegengaze gesichert sein.

2. Ausstattung und Einrichtung

Die Speiseeisherstellungsräume müssen mindestens verfügen über:

- 2.1. Handwaschbecken mit fließendem warmen und kalten Wasser, Seifen- und Desinfektionsmittelpender, Einweghandtücher und Aufnahmegefäß für die benutzten Tücher.
- 2.2. Die erforderlichen Einrichtungen und Arbeitsgeräte.
- 2.3. Einrichtungen wie Arbeitstische, Arbeitsplatten, Regale und Arbeitsgeräte müssen korrosionsfest und hygienisch einwandfrei sowie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein und dürfen weder aus Holz noch aus Zink bestehen.
- 2.4. Zur Aufbewahrung von Zutaten und Lebensmittelvorräten sollen ein ausreichend großer, nach außen lüftbarer Nebenraum oder gleichwertige Einbauschränke vorhanden sein.

2.5. Ausreichende Kühl- und Gefriereinrichtungen mit geeigneten Thermometern müssen zur Verfügung stehen.

2.6. Ein Abfallgefäß mit dichtschießendem Schwingdeckel (vorzugsweise mit Fußbedienung).

3. **Toiletten**

3.1. Für das Betriebspersonal (Personen gemäß §§ 42/43 Infektionsschutzgesetz) muss eine gesonderte Toilettenanlage vorhanden sein.

3.2. Die Personaltoilette muss verfügen über:

3.2.1. Toilette mit Wasserspülung

3.2.2. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Alle sanitären Anlagen müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen. Eine Handwascheinrichtung mit fließendem kaltem und warmem Wasser, Seifenspender, Einweghandtücher und Aufnahmebehälter für benutzte Tücher sind erforderlich.

3.2.3. Wände, die in ausreichender Höhe (vorteilhaft bis Deckenhöhe) einen waschfesten, glatten Belag oder Anstrich haben.

3.2.4. Gleitsichere, wasserundurchlässige und leicht zu reinigende Fußböden (z. B. Fliesen).

4. **Personalräume**

4.1. Aufenthaltsräume für Arbeitnehmer müssen vorhanden sein, soweit dies nach den betrieblichen Verhältnissen erforderlich ist (Fremdpersonal).

4.2. Es müssen ausreichende Umkleidemöglichkeiten zum Wechseln der Straßenkleidung gegen die spezielle Berufsbekleidung/Schutzkleidung vorhanden sein. Hier werden für die Mitarbeiter entsprechende Doppelschränke zur Aufnahme von Berufskleidung und Straßenkleidung empfohlen.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an den Zweckverband Veterinäramt JadeWeser.