

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

- 1.1. 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.

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 in einer für die entsprechenden Arbeitsvorgänge angemessenen Höhe und darüber mindestens mit einer Wandfarbe oder einem gleichwertigen Werkstoff versehen sein. Hierfür ist die Verwendung eines schimmelhemmenden Kunststoff- bzw. Latexanstriches sinnvoll.
- 1.3. Empfehlenswert ist eine vollständige **Verfliesung der Wände bis unter die Decke**.
- 1.4. Die Decken müssen geschlossen, glatt und mit einer nicht abblätternden Deckenfarbe versehen sein. Hier wird ebenfalls ein abwaschbarer, schimmelhemmender Kunststoff- bzw. Latexanstrich empfohlen.
- 1.5. 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.
- 1.6. 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. Entsprechend der guten Herstellungspraxis erforderliche 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. Einen ausreichend großen, nach außen lüftbaren Nebenraum oder einen (Einbau-)Schrank zur Aufbewahrung von Zutaten und Lebensmittelvorräten.

- 2.5. Ausreichende Kühl- und Gefriereinrichtungen mit geeigneten Thermometern
- 2.6. Abfallgefäß(e) mit dichtschießendem Schwingdeckel (vorzugsweise mit Fußbedienung).

3. Toiletten

- 3.1. Für das Betriebspersonal muss eine separate Personaltoilette vorhanden sein, die nicht von Kunden genutzt wird. Toilettenräume dürfen nicht direkt in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Das Handwaschbecken muss mit fließendem warmem Wasser sowie mit Flüssigseife, Einmalhandtüchern und Händedesinfektion ausgestattet sein.

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 Veterinärämter JadeWeser.