

Merkblatt

Landratsamt Main-Tauber-Kreis

Veterinäramt

Lebensmittelüberwachung

Wachbacher Str. 52

97980 Bad Mergentheim

Tel.: 07931/4827-6253, Fax: 07931/4827-6250

E-Mail: veterinaeramt@main-tauber-kreis.de

Internet: www.main-tauber-kreis.de



Main-Tauber-Kreis.de

Anforderungen an einen Lebensmittel-Verkaufsraum

1. Verkaufsraum

- 1.1 Der Raum muss entsprechend der Zweckbestimmung so beschaffen sein, dass Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden können. Er muss unmittelbar ins Freie belüftbar sein oder eine ausreichende Lüftungsanlage haben.
- 1.2 Die Wände müssen in einer der Zweckbestimmung entsprechenden Höhe mit einem glatten Belag oder einem Anstrich versehen sein.
Der Fußboden muss wasserundurchlässig und leicht zu reinigen sein.
Die Decke muss geschlossen sein und mit einem nicht abblätternden Anstrich oder gleichwertigem Material versehen werden.
Oberflächen von Türen und Fensterrahmen müssen aus leicht zu reinigendem Material bestehen.
- 1.3. Im Verkaufsraum ist ein Handwaschbecken anzubringen. Das Becken muss über einen Kalt- und Warmwasseranschluss verfügen. Spender für Flüssigseife und Einweghandtücher sind am Handwaschbecken anzubringen.
- 1.4. Der Raum ist mit geeigneten Vorrichtungen gegen Ungeziefer zu schützen.
- 1.5. Gegenstände und Ausrüstungsgegenstände müssen so beschaffen sein, dass sie sauber und instand gehalten und erforderlichenfalls desinfiziert werden können.
- 1.6. Für kühl zu lagernde Lebensmittel müssen ausreichende, mit Thermometern ausgestattete Kühleinrichtungen vorhanden sein. Kühlaggregate sind außerhalb von Räumen zu installieren, in denen Lebensmittel behandelt, gelagert oder in den Verkehr gebracht werden.
Kondenswasser von Kühlaggregaten muss im geschlossenen System direkt in das Abwassersystem abgeleitet werden.

2. Nebenräume/Lagerräume

- 2.1 Ein erforderlichenfalls notwendiger Vorratsraum/Lagerraum ist entsprechend Punkt 1.1. - 1.2. sowie 1.4. - 1.6. einzurichten.
- 2.2 Für das Personal ist ein Umkleieraum und Schrank zur Verfügung zu stellen.
Die Arbeitskleidung muss getrennt von der Straßenkleidung aufbewahrt werden.
- 2.3 Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Reinigungsgeräte sind gesondert zu lagern, so dass Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden können.

3. Personaltoiletten

- 3.1. Für die im Betrieb Beschäftigten sind leicht erreichbare be- und entlüftbare Toiletten bereitzustellen, die keinen unmittelbaren Zugang zu Räumen haben, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden.
- 3.2. Toiletten oder deren Vorräume müssen mit Handwaschbecken mit fließendem Warm- und Kaltwasserzufuhr, Seifenspender und Einweghandtüchern sowie separater Be- und Entlüftung ausgestattet sein.

**Weitere Informationen: Hygieneleitlinien der verschiedenen Branchen
Fachliteratur**