

Merkblatt

Inverkehrbringen von unverpackten, leicht verderblichen Lebensmitteln

Dieses Merkblatt soll ausschließlich eine Informationshilfe für den Gewerbetreibenden darstellen und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es entbindet nicht von der Verpflichtung, sich selbst über den aktuellen Stand gesetzlicher Hygienevorschriften zu informieren.

Leicht verderbliche Lebensmittel sind Lebensmittel, die in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit leicht verderblich sind und deren Verkehrsfähigkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen gewährleistet werden kann.

Es handelt sich dabei z.B. um unbehandelte tierische Lebensmittel wie Fleisch und Fisch oder daraus hergestellte Erzeugnisse, Milch, Sahne, Frischkäse, Feinkostsalate sowie Backwaren mit **nicht** durcherhitzter Füllung, geschnittene Obst- und Salatmischungen.

Allgemeine Anforderungen:

1. Entsprechend der Betriebsform sind in ausreichender Anzahl Lebensmittelbehandlungs- und Lebensmittellagerräume oder jeweils geeignete Raumteile zu erstellen. Eine getrennte **Behandlung und Lagerung** von Lebensmitteln, die sich gegenseitig nachteilig beeinflussen können, ist zu gewährleisten.
2. Für Lebensmittel, die gekühlt aufbewahrt werden müssen, sind entsprechende Einrichtungen in ausreichender Anzahl und Größe und der Funktion des Betriebes angepasst aufzustellen. Die Anzahl der **Kühleinrichtungen** ist so zu bemessen, dass zur gleichen Zeit in einer Kühleinrichtung nur verpackte oder unverpackte Waren, oder Waren, die sich nicht gegenseitig nachteilig beeinflussen können, lagern. Zur Kontrolle der Temperaturen müssen geeignete Messgeräte verwendet werden, deren Werte zu dokumentieren sind.
3. In Räumen, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden, müssen die **Fußböden** mit einem leicht zu reinigenden, wasserundurchlässigen und erforderlichenfalls desinfizierbaren Belag versehen sein (z.B. Fliesen).

Empfehlung: Fußbodeneinläufe

4. Die **Wandflächen** müssen bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatt und leicht zu reinigen, erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie sind aus wasserundurchlässigem und abriebfestem Material zu erstellen und in einwandfreiem Zustand zu halten.
5. Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden, sind mit **Einrichtungsgegenständen und Arbeitsgeräten** auszustatten, die aus korrosionsbeständigen, **leicht zu reinigenden** und erforderlichenfalls desinfizierbaren Materialien bestehen. Dies gilt auch für Türen, Fenster und Heizkörper. Fenster, die zum Lüften ins Freie geöffnet werden, müssen mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern ausgestattet sein.
6. Die **Decken und Deckenstrukturen** müssen so beschaffen sein, dass Schimmelbefall, Ansammlungen von Schmutz, Kondenswasser und Ablösung von Materialien vermieden werden.
7. Eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln z.B. durch Beatmen, Behusten und Berühren auch durch betriebsfremde Personen (z.B. Kunden, Passanten) ist durch geeignete **Schutzmaßnahmen** zu vermeiden (z.B. Abdeckhauben, Glasscheiben).

8. Es müssen in ausreichender Zahl leicht erreichbare, separat zu nutzende **Handwaschbecken** vorhanden sein, die neben einer Warm- und Kaltwasserzufuhr auch über geeignete Mittel zum Händewaschen und hygienischen Händetrocknen verfügen (z.B. Seifen- und Handtuchspender).
9. Es müssen genügend **Toiletten** sowie Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr vorhanden sein. Sie sind mit geeigneten Mitteln zum Händewaschen und hygienischen Händetrocknen auszustatten. Toilettenräume dürfen keinen direkten Zugang zu Räumen haben, in denen Lebensmittel hergestellt oder behandelt werden.
10. Das **Personal** muss die Anforderungen, die in dem Merkblatt "Personalhygieneschulungen im Lebensmittelbereich" genannt sind, erfüllen.

Zusätzliche einrichtungsmäßige Bedingungen in Frischfleisch- und Fischverkaufsabteilungen:

11. Für Betriebe ist eine ausreichende und angemessene, **natürliche oder künstliche Belüftung** zu gewährleisten. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem kontaminierten (unreinen) in einen reinen Bereich sind zu vermeiden, z.B. durch eine Überdruckanlage oder einen Luftschleier.
12. Zum **Reinigen von Arbeitsgeräten** müssen ebenfalls geeignete Vorrichtungen vorhanden sein, die aus korrosionsbeständigem Material bestehen und über eine Zufuhr von warmem und kaltem Wasser verfügen.
13. Für **Reinigungsmittel und -geräte** ist eine gesonderte geschlossene Abstellmöglichkeit zu schaffen.
14. Zur Kontrolle der **Temperaturen** sind geeignete Messgeräte zu verwenden.
15. Fußböden müssen so beschaffen sein, dass Wasser leicht ablaufen kann. Es sollten geruch- und überlaufsichere sowie korrosionsbeständige Abflüsse in ausreichender Anzahl vorhanden sein.

Rechtsgrundlage in der jeweils geltenden Fassung

LFGB - Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (BGBl. I. 2005 S. 2618)

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. EU Nr. L 139 S. 1)

Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts (BGBl. I 2007 S. 1816)

Weitere Auskünfte erteilt:

BA Marzahn-Hellersdorf

Veterinär- und Lebensmittelüberwachung

Bearbeiter/in: ①

Anschrift: Premnitzer Str. 11

12681 Berlin

E-Mail: ord@ba-mh.berlin.de