



Anforderungen an einen Lebensmittelverkaufsraum

Dieses Informationsblatt dient der Orientierung über die Anforderungen an einen Lebensmittelverkaufsraum. Der Lebensmittelunternehmer bleibt zu einer umfassenden Prüfung und Beurteilung unter Zugrundelegung der jeweils aktuellen Rechtsvorschriften sowie zur Beachtung der maßgeblichen Leitlinien verpflichtet, woraus sich im Einzelfall weitere Anforderungen ergeben können. Er trägt die Hauptverantwortung für die Herstellung und das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel und ist dafür verantwortlich, die Einhaltung der erforderlichen hygienischen Bedingungen sicherzustellen.

Dieses Informationsblatt beschreibt Umstände, die im Regelfall die Herstellung und das Inverkehrbringen von Lebensmitteln unter geeigneten hygienischen Bedingungen ermöglichen. Abweichungen von den Anforderungen sind im Einzelfall möglich, wenn die Sicherheit der Lebensmittel dadurch nicht gefährdet wird.

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so konzipiert sein, dass hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge möglich sind und Kontaminationen sowie nachteilige Beeinflussung vermieden werden (z. B. Trennung von reinem und unreinem Bereich, Gewährleistung der Schädlingsbekämpfung).

1. Lebensmittelverkaufsraum

- 1.1. Die Grundfläche des Verkaufsraums muss eine dem Zweck entsprechende ausreichende Größe haben.
- 1.2. Die Bodenbeläge müssen in einwandfreiem Zustand sein. Sie müssen leicht zu reinigen, ggf. zu desinfizieren, wasserundurchlässig, Wasser abstoßend, abriebfest und gleitsicher sein. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen.
- 1.3. Die Wände sind bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe mit einem abriebfesten, wasserundurchlässigen, glatten Belag (z.B. Fliesen - keine Tapete) oder Anstrich auf glattem Zement oder gleichwertigem Putz auszustatten. Sie müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein.
- 1.4. Decken und Deckenstrukturen / Dachinnenseiten müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.
- 1.5. Flächen (Türen, Fenster, Ausrüstung, Arbeitsflächen etc.) müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfreiem, leicht zu reinigendem Material bestehen. Fenster und Lüftungsöffnungen ins Freie müssen mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektenschutzgittern versehen sein.
- 1.6. Es ist für eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung zu sorgen.

- 1.7. Separate Handwaschbecken müssen an geeigneten Standorten in ausreichender Anzahl vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben. Darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein. Die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel (bspw. zusätzliches Waschbecken) müssen von den Handwaschbecken getrennt sein.
- 1.8. Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten bzw. Ausrüstungen müssen vorhanden sein. Diese müssen über Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität verfügen.
- 1.9. Für kühl oder tiefgefroren zu lagernde Lebensmittel müssen ausreichende, mit Thermometern ausgestattete Kühleinrichtungen vorhanden sein. Abwasserableitungssysteme müssen zweckdienlich sein und so konzipiert und gebaut sein, dass jedes Kontaminationsrisiko vermieden wird.
- 1.10. Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Reinigungsgeräte sind gesondert zu lagern.
- 1.11. Ein Schutz der Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung (z.B. Spuckschutz) ist zu gewährleisten. Behälter mit Lebensmittel dürfen nicht direkt auf dem Boden stehen.

2. Vorbereitungs- Räume oder Bereiche

Dabei handelt es sich um Räume oder Bereiche, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden.

Bsp. Schneiden von Obst und Gemüse, Umfüllen von Feinkost wie Oliven, Nüssen, getrockneten Früchten oder Antipasti

- 2.1. Der Fußboden muss wasserundurchlässig, fugendicht, leicht zu reinigen und eventuell zu desinfizieren sein.
- 2.2. Die Wände sind mit einem glatten Anstrich auf glattem Zement oder gleichwertigem Putz zu versehen. Sie müssen leicht zu reinigen und eventuell zu desinfizieren sein.
- 2.3. Decken und Deckenstrukturen müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.
- 2.4. Einrichtungen, Türen und Fenster müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfreiem, leicht zu reinigendem Material bestehen.
- 2.5. Fenster, Türen und Lüftungsöffnungen ins Freie müssen erforderlichenfalls mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern versehen sein.
- 2.6. Separate Handwaschbecken müssen an geeigneten Standorten in ausreichender Anzahl vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben. Darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein.
- 2.7. Die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel und Bedarfsgegenstände müssen von den Handwaschbecken getrennt sein.

2.8. Ein Schutz der Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung ist zu gewährleisten. Um eine Verunreinigung mit Krankheitserregern zu verhindern ist z.B. beim Aufschneiden des Obstes auf besondere hygienische Sorgfalt zu achten.

Unter anderem:

- a) ist auf eine gute Händehygiene zu achten.
- b) sind die Arbeitsflächen sauber zu halten bzw. nach jedem Arbeitsschritt gründlich zu reinigen und ggf. zu desinfizieren.
- c) sind Arbeitsmittel wie Messer und Schneidbretter stets sauber und instand zu halten.
- d) sind die Temperaturanforderungen für Lebensmittel einzuhalten (Bsp. geschnittenes Obst: max. +7 C°).

3. Vorratsraum (z.B. Lager- und Kühlräume)

3.1. Der Fußboden muss wasserundurchlässig, fugendicht, leicht zu reinigen und eventuell zu desinfizieren sein.

3.2. Die Wände sind mit einem glatten Anstrich auf glattem Zement oder gleichwertigem Putz zu versehen. Sie müssen leicht zu reinigen und eventuell zu desinfizieren sein.

3.3. Decken und Deckenstrukturen müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.

3.4. Einrichtungen, Türen und Fenster müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfreiem, leicht zu reinigendem Material bestehen.

3.5. Lebensmittel und Rohstoffe sind so zu lagern, dass diese nicht nachteilig beeinflusst werden. Behälter mit Lebensmittel dürfen nicht direkt auf dem Boden stehen.

3.6. Das Kondenswasser aus Kühleinrichtungen (z.B. des Verdampfers) ist direkt in ein Abwassersystem oder in ein geschlossenes System abzuführen.

4. Personal

4.1. Eine separate Personaltoilette ist erforderlich. Alle sanitären Anlagen müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

4.2. Toiletten oder deren Vorräume müssen mit einem Handwaschbecken mit fließender Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität ausgestattet sein; darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein (z.B. Seife und Einmalpapiertücher in Spendern).

4.3. Für das Personal muss eine Möglichkeit für die getrennte Aufbewahrung der Arbeits- und der Straßenkleidung vorhanden sein. Soweit erforderlich, sind angemessene Umkleieräume für das Personal bereit zu stellen.

4.4. Im Rahmen von Personalschulungen sind folgende Belehrungen bzw. Schulungen durchzuführen:

- a) Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (alle 2 Jahre) – die Erstbelehrung muss durch das Gesundheitsamt erfolgen!
- b) Lebensmittelhygieneschulung nach VO (EG) Nr. 852/2004 (Jährlich)
 - Erforderlichenfalls zusätzlich über den Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln nach § 4 der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)

Wichtig: Das Personal muss vor Arbeitsantritt die Belehrungen bzw. Schulungen vorweisen bzw. absolvieren.

5. Eigenkontrollen

Die nachfolgenden Aspekte der Eigenkontrollen sind schriftlich so zu dokumentieren, dass aus der Aufzeichnung, die erfolgten Kontrollen, deren Ergebnisse und ggf. ergriffene Maßnahmen hervorgehen. Die Dokumentationen sind über einen angemessenen Zeitraum aufzubewahren und der kontrollierenden Behörde auf Verlangen vorzuweisen.

Hinsichtlich der Eigenkontrollen wird zusätzlich auf das Informationsblatt „Eigenkontrollen“ verwiesen. (s. untenstehenden QR-Code).

5.1. Im Rahmen der Wareneingangskontrolle sind der Zustand (z.B. Frische, Qualität, Sauberkeit, Kennzeichnung von MHD / Verbrauchsdatum) und die Temperatur der angelieferten Waren zu kontrollieren. Bei Normabweichungen sind aus der Dokumentation die ergriffenen Maßnahmen hervorzugehen. Bei Eigenbeschaffungen hat eine Temperaturkontrolle beim Entladen zu erfolgen.

5.2. Eine fortlaufende Temperaturkontrolle sollte mindestens 1x täglich bei allen Gefrier- und Kühleinrichtungen erfolgen.

5.3. Ein Reinigungs- und Desinfektionsplan inkl. Dokumentation ist zu erstellen. Aus diesem sollte hervorgehen, wer, was, wann, wie oft, womit und wie tätig werden soll (Nennung der jeweils Verantwortlichen) und tätig geworden ist (Erledigungsvermerke).

5.4. Die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln, Zutaten und Verpackungsmaterial ist in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sicherzustellen.

5.5. Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen (Monitoring). Die regelmäßige Kontrolle auf Schädlingsbefall ist zu dokumentieren. Bei Schädlingsbefall sind Nachweise über die Bekämpfung der Schädlinge vorzulegen, z.B. Dokumente einer Schädlingsbekämpfungsfirma, aus denen hervorgeht, dass eine wirksame Bekämpfung von Schädlingen betrieben wurde.

6. Weitere wichtige Hinweise

6.1. Kennzeichnung der Ware, u.a.

- a) Alle angebotenen Fertigpackungen, die nicht in Deutschland hergestellt wurden, benötigen eine deutsche Kennzeichnung (u.a. gemäß Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV), Lebensmittel-Durchführungsverordnung (LMIDV) Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV)).
- b) Die Regelungen für Vermarktungsnormen für u.a. frisches Obst und Gemüse, Bananen, Trockenobst (inklusive getrocknete Weintrauben) und Nüsse sind zu beachten. Neben der Allgemeinen Vermarktungsnorm (AVN) gelten für bestimmte Obst- und Gemüsearten auch Spezielle Vermarktungsnormen (SVN). Näheres ist u.a. folgender Internetseite der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) zu entnehmen: [BLE - Obst und Gemüse](#)
- c) Bei der Abgabe von zerteilten oder geschnittenen Obst sowie selbstumgefüllten Lebensmitteln wie z.B. Nüssen oder Oliven, über eine Bedientheke (ohne Selbstbedienung), muss die Bezeichnung des Lebensmittels sowie ein Stückpreis oder Gewichtspreis (je 100g oder 1kg) auf dem Preisschild angegeben werden.
- d) Bei der Abgabe von selbstabgepackten, also vorverpackten Lebensmitteln (z.B. geschnittenes Obst) in Selbstbedienung sind u.a. die Kennzeichnungsvorgaben der Lebensmittelinformationsverordnung einzuhalten. Näheres ist u.a. folgender Internetseite zu entnehmen: [BMLEH - Lebensmittel-Kennzeichnung](#)

6.2. Infoblätter u.a. zu den Themen

- a) Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen
- b) Lager- und Transporttemperaturen von Lebensmitteln
- c) Eigenkontrollen

finden Sie unter diesem QR-Code:



6.3. Die vorstehenden Angaben basieren überwiegend auf der VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene in der zurzeit gültigen Fassung.

Alle maßgeblichen gemeinschaftlichen und nationalen Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene finden Sie unter:

[BMLEH - Lebensmittel-Hygiene - Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene](#)

6.4. Weitere Auskünfte bzw. Hilfestellungen finden Sie neben den vorgenannten Internetseiten und gesetzlichen Regelungen zudem u.a.

- a) Beim Lebensmittelverband Deutschland - [Lebensmittelhygiene: Lebensmittelverband Deutschland](#), u.a. verschiedene Leitlinien
- b) Beim Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH), u.a. zur Lebensmittelhygiene - [BMLEH - Lebensmittel-Hygiene](#)
- c) HDE-Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene vom Hauptverband des Deutschen Einzelhandels e. V. (HDE) [leitlinie_print_NEW.indd](#)

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Leider ist es den Kontrollbehörden aufgrund ihrer umfangreichen, staatlich zugewiesenen Aufgaben in aller Regel nicht möglich, umfassend beratend tätig zu werden.

Eine umfassende Beratung kann von privaten Sachverständigen oder Interessenverbänden wahrgenommen werden. Diese orientiert sich dann am konkreten Einzelfall.

Abteilung für Veterinärwesen und Verbraucherschutz

Telefon: 06252 15-5977

Fax: 06252 15-5928

E-Mail: vetamt@kreis-bergstrasse.de (bitte im Betreff immer die Gemeinde mit angeben)