



Neben gewerblichen Lebensmittelbetrieben (z.B. Imbisse, Kantinen, Restaurants, Einzelhandelsgeschäfte mit Lebensmitteln, wie Supermärkte, Bäckereien, Fleischereien, etc.) sind von den gesetzlichen Vorschriften des Lebensmittelrechts auch Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung betroffen, die diese Tätigkeit nicht im Rahmen eines Gewerbes, sondern z.B. während der Betreuung von Personen ausüben (z.B. Schulen, Kitas, Krankenhäuser, Wohneinrichtungen für alte oder behinderte Menschen, andere soziale Küchen). Dies ist unabhängig davon, ob es sich um öffentliche oder private Betreiber handelt und auch unabhängig von der Frage, ob diese Tätigkeit auf Gewinnerzielung ausgerichtet ist.

Bei der Planung oder dem Umbau eines Lebensmittelbetriebs sollte zusätzlich zum baurechtlichen Antragsverfahren die Lebensmittel- und Veterinärüberwachung frühzeitig eingebunden werden. Dazu können die Pläne als \*.pdf-Datei sowie eine Beschreibung der geplanten Tätigkeiten per E-Mail an [veterinaeramt@dortmund.de](mailto:veterinaeramt@dortmund.de) geschickt werden.

Die konkreten baulichen und technischen Anforderungen sind jeweils abhängig vom Einzelfall, d.h. insbesondere von den geplanten Tätigkeiten und Produkten, dem Umfang der Tätigkeit und den bestehenden Gegebenheiten sowie unter Umständen auch von den Vertriebswegen und vielen weiteren Faktoren.

Die lebensmittelrechtliche Grundlage für die bauliche Gestaltung von Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, findet sich in der EU-Lebensmittelhygieneverordnung (Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene in geltender Fassung, dort in Anhang II).

Zusätzlich existieren viele branchenspezifische Leitlinien und DIN Normen z.B. für den Einzelhandel oder für die Gemeinschaftsverpflegung, in welchen die Anforderungen konkretisiert werden. Seitens der amtlichen Lebensmittelüberwachung wird die Einhaltung der einschlägigen Leitlinien und Normen als Mindeststandard vorausgesetzt.

Es ist zudem zu beachten, dass Betriebe, in denen Lebensmittel tierischer Herkunft hergestellt und an andere Betriebe abgegeben werden, in der Regel zulassungspflichtig sind, d.h. dass die entsprechende Tätigkeit unabhängig von einer eventuell bestehenden Baugenehmigung erst nach Erteilung der EU-Zulassung aufgenommen werden darf.

Im Folgenden sind für eine erste Orientierung einige grundlegende lebensmittelrechtliche und lebensmittelhygienische Anforderungen an Betriebsstätten dargestellt, in denen mit offenen (oder verpackten) Lebensmitteln umgegangen wird:

**Betriebsstätten** müssen so gestaltet sein, dass eine **angemessene Instandhaltung, Reinigung und Schädlingskontrolle** möglich ist und keine Kontamination der Lebensmittel, z.B. durch Luft / Geruch, Kondenswasseransammlungen, Schimmelbildungen, Abfälle, Schädlinge oder Ähnliches erfolgt.

Es müssen **ausreichend Lagermöglichkeiten**, ggf. mit **Kühlung und genügend Arbeitsflächen** eingeplant werden. Bei der Planung ist auf eine gute **Wegeführung** zu achten, d.h. getrennte Bereiche für reine und unreine Tätigkeiten und keine kreuzenden Wege.

Ggf. muss ein Spülbereich mit Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen eingeplant werden.

Es ist zu beachten, dass Reinigungs- und Desinfektionsmittel nicht in Bereichen gelagert werden dürfen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, daher ist eine entsprechende Lagermöglichkeit vorzusehen.



Es müssen genügend **Toiletten mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss** vorhanden sein, dabei ist mindestens eine Personaltoilette vorzusehen, die nur von Mitarbeitenden genutzt wird, die entsprechend des Infektionsschutzgesetzes belehrt sind.

**Toilettenräume dürfen nicht unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird,** d.h. zwischen einer Toilette und einem eigentlichen Betriebsraum müssen immer zwei Wände mit dicht schließenden Türen eingeplant werden! Wenn diese Vorschrift nicht beachtet wird, kann es dazu führen, dass in dem Betrieb keine unverpackten Lebensmittel gehandhabt werden dürfen!

Alle sanitären Anlagen müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen.

In der Regel sollten zudem angemessene **Umkleideräume für das Personal** vorhanden sein. Dabei ist eine getrennte Aufbewahrung von Privat- und Arbeitskleidung vorzusehen, ebenso wie die Möglichkeit zur separaten Lagerung von sauberer und schmutziger Arbeitskleidung. Sollte vor Ort gewaschen werden (z.B. Arbeitskleidung, Putzlappen, Handtücher, o.ä.), ist ein geeigneter Standort für Waschmaschine und Trockner einzuplanen.

Es müssen **an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken** vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben; darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein; Armaturen mit Drehknäufen sind ungeeignet. Geeignete Standorte sind mindestens das Personal-WC und der Bereich, in dem mit unverpackten Lebensmitteln umgegangen wird sowie ggf. mehrere weitere Stellen (z.B. separater Spülbereich, Essensausgabestelle, Backshop, Wareneingangsbereich, etc.).

Immer wenn Lebensmittel, z.B. Salat oder Obst gewaschen werden / werden müssen, muss auch ein **Becken zum Waschen der Lebensmittel** vorhanden und von den Handwaschbecken getrennt angeordnet sein.

Es muss eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche **Belüftung** gewährleistet sein. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich sind zu vermeiden. Die Lüftungssysteme müssen so installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind. Fenster und andere Öffnungen müssen, soweit sie nach außen öffnen können, mit **Insektengittern** versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können.

Betriebsstätten müssen über eine angemessene natürliche und/oder künstliche **Beleuchtung** verfügen. Lampen etc. sollten in der Regel mit einem Splitterschutz versehen sein.

**Abwasserableitungssysteme** müssen zweckdienlich sein. Sie müssen so konzipiert und gebaut sein, dass jedes Kontaminationsrisiko vermieden wird. Unter Umständen ist ein Fettabscheider einzuplanen.

**Alle Oberflächen**, d.h. besonders Böden, Wände, Türen, Einrichtungsgegenstände, etc. müssen **wasserundurchlässig und leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren** sein. Diese grundlegende Anforderung ist sowohl bei Auswahl des Materials, als auch bei der Anordnung von Einrichtungsgegenständen zu beachten. In der Regel sollten alle Oberflächen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen, wobei beim Boden weitere Anforderungen z.B. hinsichtlich der Rutschfestigkeit zu beachten sind.

**Decken**, bzw. die Dachinnenseiten und **Fenster** müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass **Schmutzansammlungen vermieden** und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.