

## **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 Raunteile zu erstellen. Eine getrennte Behandlung und Lagerung von Lebensmitteln, die sich gegenseitig nachteilig beeinflussen können, ist zu gewährleisten; **sowie die ordnungsgemäße Reinigung und Desinfektion der Hände.**
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 installiert werden.
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).
4. Die Wandflächen müssen bis zu einer angemessenen Höhe glatt und leicht zu reinigen, erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen in einem einwandfreien Zustand gehalten werden und aus nicht toxischem Material bestehen.
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 Ansammlungen von Schmutz, Kondenswasser, sowie Schimmelbefall und Ablösung von Materialien auf ein Mindestmaß beschränkt werden.
7. Eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln z.B. durch Beatmen, Behusten und Berühren auch durch Dritte (z.B. Kunden, Passanten) ist durch geeignete Schutzmaßnahmen zu vermeiden.
8. Es müssen genügend Toiletten mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss 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.

Zusätzliche einrichtungsmäßige Bedingungen beim Frischfleisch- und Fischverkauf:

9. Es müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben. Sie sind mit geeigneten Mitteln zum Händewaschen und hygienischen Händetrocknen auszustatten.
10. Für Betriebe ist eine ausreichende und angemessene, natürliche oder künstliche Belüftung gewährleistet sein. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem kontaminierten (unreinen) in einen reinen Bereich sind zu vermeiden.
11. Zur Kontrolle der Temperaturen sollten geeignete Messgeräte verwendet werden.
12. Fußböden müssen so beschaffen sein, dass Wasser leicht ablaufen kann. Es müssen geruch- und überlaufsichere sowie korrosionsbeständige Abflüsse in ausreichender Anzahl vorhanden sein.

Rechtsgrundlage in der jeweils geltenden Fassung

**LFGB** - Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch vom 01.09.2005 (Bundesgesetzblatt I. S. 2618)

**Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene** (ABl. EU Nr. L 226 S. 3)