

Merkblatt zur Einhaltung von rechtlichen Vorgaben bei Bau- und Gewerbeverfahren

Wenn Sie einen Neubau oder Änderung/Sanierung Ihres Lebensmittelbetriebes planen,
berücksichtigen Sie folgende rechtliche Bedingungen (EG VO 852/2004):

Küche Produktion	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Bodenbeläge, sowie Wandflächen bis zu einer Mindesthöhe von 2 m in Bereichen mit offenen Lebensmitteln und in Nassbereichen müssen hellfarben, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen zudem den Kriterien wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest entsprechen. (Nirosta, Glas, Fliesen, oder ähnliche Materialien; abwischfeste Farbe ist im Bereich von Koch- und Nassstellen auf jeden Fall zu wenig!) <input type="checkbox"/> Decken der Küche und Produktionsbereichen müssen glatt, hellfarben und leicht zu reinigen, nötigenfalls sogar zu desinfizieren sein <input type="checkbox"/> Zur Bearbeitung von hygienisch sensiblen Lebensmitteln stehen getrennte Arbeitsplätze zur Verfügung. Stehen keine eigenen, getrennte Arbeitsplätze zur Verfügung sind auch verschieden farbige Plastikbretter oder klare zeitliche Trennungen möglich. Es wird auf eine strikte rein/unrein Trennung geachtet. Dies gilt insbesondere bei der Lagerung oder Verarbeitung von rohem Geflügel, rohem Fleisch, rohen Eiern, rohem Fisch, rohem Geflügel, ungewaschenem Gemüse, aber auch Schmutzgeschirrbereiche. 		
Kühlräume Ausführung	<input type="checkbox"/> Fußböden und Wände von Kühlräumen/ TK- Räumen müssen den Kriterien leicht reinigend, wasserabweisend und nötigenfalls desinfizierend entsprechen (z.B. Fliesen, Kunststoffpaneele, Metallverkleidung;		
	<input type="checkbox"/> Kühlräume mit mehr als 10 m ³ Inhalt müssen über ein fix installiertes Gerät mit laufender Aufzeichnung der Temperatur verfügen. Kleinere Kühleinrichtungen müssen laufend mit mobilen Temperaturmesseinrichtungen überprüft werden.		
Lagerräume	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Lebensmittellager ohne offene Lebensmittel müssen leicht zu reinigende, hellfarbene Böden und Wandflächen aufweisen. Diese müssen den Kriterien wasserabstoßend und abriebfest entsprechen Für Decken gilt hellfarben, glatt und leicht zu reinigen. <input type="checkbox"/> Regale werden mit glatten, abwaschbaren, leicht zu reinigenden und nötigenfalls desinfizierenden Oberflächen ausgestattet. <input type="checkbox"/> Metallregal <input type="checkbox"/> Kunststoffregal <input type="checkbox"/> allseits beschichtete Spanplatten 		
Küchenausstattung Flächen die mit Lebensmitteln unmittelbar in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen aus glattem, abrieb- und korrosionsfesten, sowie nicht toxischem Material bestehen.	<input type="checkbox"/> Mindestens ein Handwaschbecken mit Kalt- und Warmwasser und kontaktloser Armatur; Flüssigseife und Einmalhandtücher stehen zur Verfügung; weitere Wasserentnahmestellen für:		
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;"><input type="checkbox"/> Waschbecken zu Reinigungszwecken</td> <td style="width: 50%;"><input type="checkbox"/> Waschbecken, bzw. eigene Wasserentnahmestelle für Lebensmittel</td> </tr> </table>	<input type="checkbox"/> Waschbecken zu Reinigungszwecken	<input type="checkbox"/> Waschbecken, bzw. eigene Wasserentnahmestelle für Lebensmittel
	<input type="checkbox"/> Waschbecken zu Reinigungszwecken	<input type="checkbox"/> Waschbecken, bzw. eigene Wasserentnahmestelle für Lebensmittel	
<input type="checkbox"/> Zwischen Kochstellen und Abzugshauben dürfen – um ein ungehindertes Abziehen der Schwaden zu gewährleisten – keine weiteren Geräte oder Regale angebracht werden.			
Toilettenanlagen Diese dürfen nie unmittelbar in Gasträume oder in Produktionsräume für Lebensmittel führen. Abtrennung durch Vorraum	<input type="checkbox"/> Bei nach innen führender Türe mindestens 1,5 m Tiefe vorsehen; bei nach außen aufgehender Türe mindestens 1,2 m		
	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Pissoir: Mindestabstand zur gegenüberliegenden Wand 1,5 m <input type="checkbox"/> Trennung zwischen den Pissoirs und insbesondere zum Handwaschbecken mit sogenannten Schamschutzwänden 		
Beleuchtung	<input type="checkbox"/> Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen über eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung verfügen. Beleuchtungen in Bereichen mit offenen Lebensmitteln müssen einen Berstschutz aufweisen (Feuchtraumlampen, spezielle Neonlampen mit Splitterschutz, andere Umhüllungen)		

Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg

Montfortstraße 4 A-6901 Bregenz Tel: +43(0)5574/511-42099 Fax: +43(0)5574/511-42095

E-Mail: umweltinstitut@vorarlberg.at www.vorarlberg.at/umweltinstitut DVR 0639745 ATU 36867707

Merkblatt zur Einhaltung von rechtlichen Vorgaben bei Bau- und Gewerbeverfahren

(Version 15.5..2009) Seite 1

Fenster Öffnungen	<input type="checkbox"/> In Lagern und Produktionsräumen mit Lebensmitteln sind vor zu öffnenden Fenster und zu anderen Öffnungen Insektenschutzgitter anzubringen.
Abfallraum	<input type="checkbox"/> Der Bodenbelag des Abfallraumes (Abfallbereiches) muss leicht zu reinigen, wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein. Die Wände müssen zumindest den Kriterien leicht reinigend und wasserabstoßend entsprechen. Eine Wasserentnahmestelle im Nahbereich wird empfohlen <input type="checkbox"/> Anfallender Bio-, Rest- und Plastikmüll ist in dicht schließenden Behältnissen zu lagern und muss nötigenfalls gekühlt werden. <input type="checkbox"/> Die Abfall Behältnisse sind laufend innen, wie außen zu reinigen und hygienisch einwandfrei zu halten
Abfall im Freien (ländliche Bereiche)	<input type="checkbox"/> Der Bodenbelag muss befestigt, leicht zu reinigen und Wasser abstoßend sein. Zudem ist der Bereich vor intensiver Sonneneinstrahlung zu schützen (nordseitige Lagerung, Überdachung)
Putzlager	<input type="checkbox"/> Zur Aufbewahrung von Reinigungsgeräten und Reinigungsmittel ist ein eigener Raum, bzw allenfalls ein verschießbarer Schrank vorzusehen. Ein Nahbereich zur Küche bzw Produktionsraum ist anzustreben. Reinigungsgeräte dürfen nicht am Boden stehen, sondern sind zum Trocknen aufgehängt zu verwahren. Reinigungsmittel dürfen nicht offen zusammen mit Lebensmitteln gelagert werden. Steht ein Raum zur Verfügung empfiehlt sich eine Wasserentnahmestelle mit Kalt/Warmwasser.
HACCP	<p>Vor Inbetriebnahme hat der Betreiber im Sinne einer Eigenkontrolle nach § 21 LMSVG folgende Unterlagen bereitzuhalten:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.) <u>Nachweisliche Schulung der Mitarbeiter über:</u> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> a) Reinigung und Desinfektion, <input type="checkbox"/> b) gesundheitliche Erfordernisse, <input type="checkbox"/> c) Hygiene und Geräteschulung 2.) Reinigungspläne mit Angaben über Dosierung, Anwendung und Häufigkeit 3.) Bei Produktion oder Umgang mit sensiblen Lebensmitteln (z.B. Speisen mit rohen Eiern, Fische, Geflügel, Frittierfett) ist ein HACCP- Konzept mit Gefahrenanalyse zu erstellen 4.) Ein Monitoring über präventive Schädlingsbekämpfung ist zu erstellen 5.) Abweichungen und Maßnahmendokumentation ist zu führen über: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> a) maßgeblicher Temperaturen (Heiß- und Kühllagerung) <input type="checkbox"/> b) Wareneingangskontrolle
Mechanische Entlüftung	<p>Eine mechanische Entlüftung wird grundsätzlich dann notwendig, wenn eine Arbeitstechnologie vorliegt, bei der ein Niederschlag von Fettwrasen auf Wänden und Decken, sowie Schimmelbildung durch nicht abgeführten Wasserdampf zu erwarten ist. Es empfiehlt sich, auch den Geschirrabwaschbereich – insbesondere bei Haubenspülmaschinen – mechanisch zu entlüften.</p> <p>Wird eine mechanische Entlüftung notwendig, ist darauf zu achten, dass keine Luftströme von einer unreinen Seite hin aufgebaut werden. Nötigenfalls ist daher eine Zuluftanlage zu installieren, die die gleiche Leistung bringt, wie die Abluftanlage. Die beiden Systeme müssen parallel geschaltet sein. Idealerweise wird ein sogenannter Luftvorhang zwischen reinem und unreinem Bereich installiert. Für so eine Zuluftanlage ist mindestens ein Filter der Klasse 7 vorzusehen, welcher so zu installieren ist, dass er für Reinigungszwecke leicht austauschbar ist. Bei Fleischzerlegung und sensiblen Bereichen ist ein Filter der Klasse F 8 zu verwenden.</p>

Weitere Ausführungen (Leitlinien, Rechtliche Unterlagen) sind auf den Homepages des Umweltinstitutes (www.vorarlberg.at/umweltinstitut), der Wirtschaftskammer (www.wko.at) oder Bundesministerium für Gesundheit (www.bmg.gv.at/cms) erhältlich.

Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg

Montfortstraße 4 A-6901 Bregenz Tel: +43(0)5574/511-42099 Fax: +43(0)5574/511-42095

E-Mail: umweltinstitut@vorarlberg.at www.vorarlberg.at/umweltinstitut DVR 0639745 ATU 36867707

*Merkblatt zur Einhaltung von rechtlichen Vorgaben bei Bau- und Gewerbeverfahren
(Version 15.5..2009) Seite 2*