
Merkblatt

Betriebshygiene (gute Hygienepaxis)

1. Betriebsräume müssen ausreichend groß und so angelegt sein, dass ein hygienisches Arbeiten möglich ist. Es ist eine ausreichende Beleuchtung sicher zu stellen.
2. Betriebsstätten müssen sauber und instand gehalten werden. Die Räume, Einrichtungen und Ausstattungen müssen aus einem leicht zu reinigenden und erforderlichenfalls zu desinfizierenden Material bestehen.
3. Es müssen eine angemessene Anzahl an Handwaschvorrichtungen in allen Herstellungsräumen zur Verfügung stehen. Diese sind mit fließendem, kaltem und warmem Wasser sowie Flüssigseife, erforderlichenfalls Desinfektionsmittel und Einmalhandtüchern auszustatten.
4. Betriebsstätten müssen angemessen be- und entlüftet werden. Über Koch- und Brateinrichtungen ist eine wirksame Dunstabzugshaube mit Fettfiltern erforderlich.
5. Es sind Waschvorrichtungen zum Reinigen von Lebensmitteln und Spüleinrichtungen zum Reinigen von Bedarfsgegenständen (Arbeitsgeräte, Geschirr u.ä.) einzurichten.
6. Es muss eine angemessene Abwasserentsorgung vorhanden sein (Fußbodenablauf, alternativ ein Schmutzwasserausgussbecken).
7. Es müssen separate Beschäftigtoiletten zur Verfügung stehen. Diese müssen mit einer Handwaschvorrichtung mit fließendem, kaltem und warmem Wasser, Flüssigseife und Einmalhandtüchern ausgestattet sein. Das WC darf nicht unmittelbar in Räume münden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird und muss über eine angemessene Belüftung verfügen.
8. Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten. Sie müssen geeignete, körperbedeckende und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen. Eine getrennte Lagerung von Arbeitskleidung und Straßenkleidung ist erforderlich. Straßenkleidung darf nicht offen in Produktionsräumen aufbewahrt werden.
9. Leicht verderbliche Lebensmittel sind gemäß dem Merkblatt Lagertemperaturen für Lebensmittel zu lagern. Verzehrfertige warme Speisen sollten bei mindestens 65 °C warm gehalten werden. Die erforderlichen Temperaturen sind regelmäßig zu überprüfen und zu dokumentieren.
10. Lebensmittel sind vor einer nachteiligen Beeinflussung zu schützen, z .B. getrennte, geschlossene Lagerung von Lebensmitteln in Kühleinrichtungen und Trockenlagern. Hierzu gehört auch ein Anhustenschutz im Kundenbereich (z.B. an Salatbuffets).
11. Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Reinigungsgeräte dürfen nicht offen in Produktionsräumen gelagert werden.
12. Abfälle sind in verschließbaren Behältern zu lagern und müssen so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt werden.
13. Schädlingsbefall ist durch geeignete Verfahren zu kontrollieren und nach dem neuesten Stand der Technik sachgerecht zu bekämpfen. Fenster, Türen o. ä. die nach außen zu öffnen sind, müssen mit Insektenschutzgittern versehen werden.

Die rechtlichen Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene vom 29. April 2004 und der Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung-LMHV) vom 8. August 2007 sind einzuhalten.

Hinweis: Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an den Landkreis Osnabrück.

Landkreis Osnabrück • Veterinärdienst für Stadt und Landkreis Osnabrück • Lebensmittelüberwachung
Merkblatt – Betriebshygiene