
Merkblatt

Betriebshygiene (gute Hygienepraxis)

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 Material bestehen.
3. Es muss eine angemessene Abwasserentsorgung vorhanden sein (Fußbodenablauf, alternativ ein Schmutzwasserausgussbecken).
4. Betriebsstätten müssen angemessen be- und entlüftet werden. Über Koch- und Brateinrichtungen ist eine wirksame Dunstabzugshaube mit Fettfiltern erforderlich.
5. 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 Lebensmittel umgegangen wird und muss über eine angemessene Belüftung verfügen.
6. Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten. Sie müssen saubere und geeignete Arbeitskleidung tragen. Straßenkleidung darf nicht offen in Produktionsräumen aufbewahrt werden. Eine getrennte Lagerung von Arbeitskleidung und Straßenkleidung ist erforderlich.
7. Für die Personalhygiene ist eine ausreichende Anzahl an Handwaschvorrichtungen im Herstellungsraum mit fließendem, kaltem und warmem Wasser sowie Flüssigseife, erforderlichenfalls Desinfektionsmittel und Einmalhandtüchern erforderlich.
8. Es sind Waschvorrichtungen zum Reinigen von Lebensmitteln und Spüleinrichtungen zum Reinigen von Bedarfsgegenständen (Arbeitsgeräte, Geschirr u.ä.) einzurichten.
9. Leicht verderbliche Lebensmittel sind gemäß dem Merkblatt Temperaturen zu lagern. Verzehrfertige warme Speisen sollten max. 2 Stunden 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. Reinigungsmittel und 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 o. ä. die nach außen zu öffnen sind, müssen mit Insektenschutzgittern versehen werden.

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.