



Merkblatt

Lebensmittelrechtliche Aspekte im Bauantragsverfahren

Im Rahmen des Bauantragverfahrens wird u.a. der Fachbereich 3 – Ordnung, Verkehr und Veterinärwesen; Abteilung 3.5 – Veterinärwesen zu einer Stellungnahme hinsichtlich der lebensmittelrechtlichen Aspekte Ihres Bauvorhabens aufgefordert.

Hierzu ist es notwendig, dass Sie zusätzlich zu Ihrem Bauantrag **ausführliche Angaben** über Ihre **betriebliche Ausrichtung** machen, die für unsere **lebensmittelrechtliche Beurteilung** erforderlich sind.

Bitte fügen Sie zusätzlich zu den von der Bauordnung geforderten Bauantragsunterlagen noch Beschreibungen und Zeichnungen/Pläne Ihrem Antrag bei. Insbesondere:

1. Betriebsbeschreibung bzw. Konzept der Herstellung, Behandlung, Lagerung und Abgabe von Lebensmitteln, die Lagerung von Bedarfsgegenständen sowie Reinigungsmittel- und geräten und der Schutzkleidung für das Personal

- Welche Lebensmittel werden hergestellt, behandelt, vorrätig gehalten und abgegeben?
- Wo und wie genau werden diese Lebensmittel hergestellt, behandelt, vorrätig gehalten und abgegeben?
- Mit wie vielen Verpflegungsteilnehmern rechnen Sie im Tagesgeschäft?
- Wird für die Herstellung, Behandlung und Abgabe von Lebensmitteln Personal bereitgestellt und sind hierfür geeignete Umkleieräume vorhanden?
- Wie findet die Reinigung bzw. Lagerung der möglichen verwendeten Bedarfsgegenstände einschließlich der Schutzkleidung statt?
- Wo findet die Lagerung der Reinigungsmittel- und geräte einschließlich der Mittel zum hygienischen Händewaschen und -trocknung sowie der Schutzkleidung statt?
- Wie und wo findet die Entsorgung der Lebensmittelabfälle statt?


Die genannten Fragestellungen sind **nicht abschließend**. Bitte ergänzen Sie Ihre Erläuterungen um die weiteren aus Ihrer Sicht wichtigen lebensmittelrechtlichen Aspekte!


2. Grundrisszeichnungen mit detailliertem Einrichtungsplan und Fließschema über Personalwegführung, Steuerung der Warenflüsse und Entsorgungswege (möglichst in elektronischer Form als PDF.-Datei für unsere Akten)


In der Grundrisszeichnung des Betriebes sind alle Räume und die gesamten geplanten Ausstattungsbestandteile, die für die Herstellung, Behandlung und Abgabe der Lebensmittel verwendet werden – einschließlich der Be- und Entlüftung sowie der Nebenräume (Lager Schutzkleidung, Bedarfsgegenstände, Reinigungsmittel- und geräte, Mittel zum hygienischen Händewaschen und -trocknung) und Sozial- und Umkleieraum, Personal-WCs sowie Räume/ Flächen für die Abfallentsorgung darzustellen. Die einzelnen Geräte und Arbeitsplätze sind hierbei genau zu bezeichnen, z.B. durch die Vergabe von fortlaufenden Nummern und der Erläuterung der Nummern in einer **Legende**.



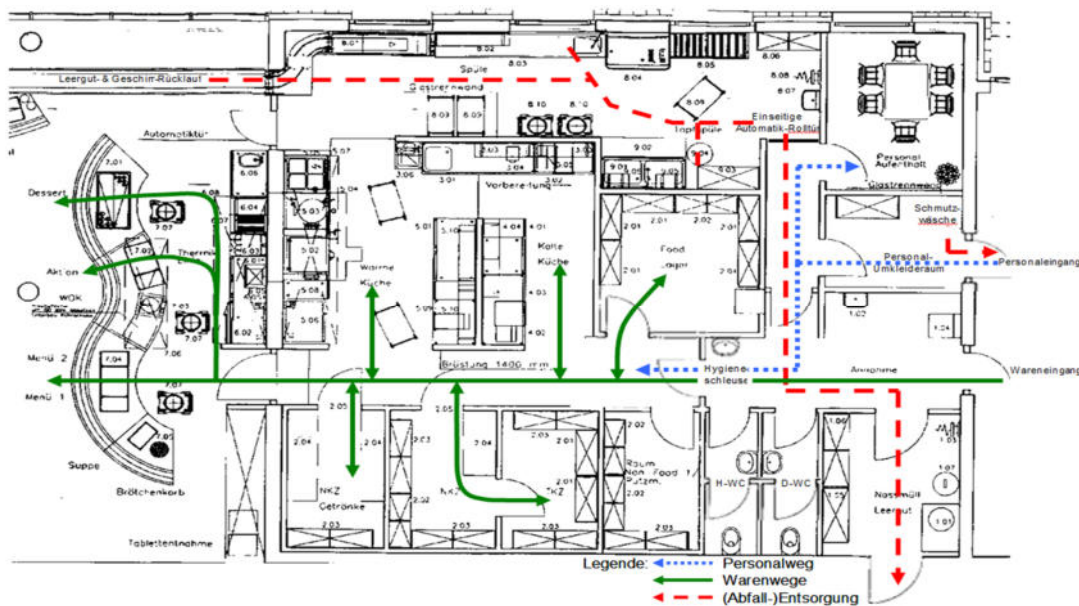
Das **Fließschema** über Personalwegführung, Steuerung der Warenflüsse und Entsorgungswege also die sogenannten Betriebsprozesse, sollen durch unterschiedlich farbig gestaltete Pfeile auf dem Grundriss gekennzeichnet werden.

z.B. Blauer Pfeil: Personalwegführung (Betreten des Betriebes, Nutzung der Sozial- und Umkleieräume, Nutzung WC für Personal) 

z.B. Grüner Pfeil: Warenfluss (die Anlieferung, die Lagerung – ein Konzept zur Gewährleistung ausreichender Lagerflächen ist mit zu berücksichtigen! die weitere Herstellung, Behandlung und Abgabe der Lebensmittel; die Anlieferung und Lagerung von Reinigungsmitteln) 

z.B. Roter Pfeil: Entsorgungswege (Abfallentsorgung, Rückführung von verwendeten benutzten Geschirr bzw. Besteck, verwendeter verunreinigter Reinigungsutensilien, wie z.B. Lappen und Trockentücher, Leergut etc.) 

Hier ein Beispiel für eine Grundrisszeichnung mit detailliertem Einrichtungsplan und **Fließschema** über Personalwegführung, Steuerung der Warenflüsse und Entsorgungswege zur Darstellung von Betriebsprozessen:



Hier ein weiteres Beispiel für die auszugsweise Darstellung des Einrichtungsplans in Form einer **Legende**:

3.0 Vorbereitung	5.0 Warme Küche
3.01 Arbeitstisch mit Becken (Gemüserreinigung)	5.01 Kühlarbeitstisch (Geflügel)
3.02 Arbeitstisch mit Schublade (Gemüsezubereitung)	5.02 Kippbratpfanne
3.03 Wandboard	5.03 Kessel
3.04 Küchenuniversalmaschine	5.04 Bodenablaufrinne
3.05 Aufschnittsneider	5.05 4-Platten-Herd
3.06 Handwaschbecken-Ausgusskombination	5.06 Kombinationsgargerät
4.0 Kalte Küche	5.07 Dunstabzugshaube
4.01 Kühlarbeitstisch für Sandwiches etc.	5.08 Schubladenblock
4.02 Tischwaage	5.09 Arbeitstisch (Fleisch)
4.03 Arbeitstisch	5.10 Wandboard
4.04 Wandboard	



Die Entwicklung eines Konzepts zur Herstellung, Behandlung, Lagerung und Abgabe von Lebensmitteln kann schwierig sein. **Beratungen, Beurteilungen und Empfehlungen** zur baulichen Substanz von Gebäuden, zu Sanitäreinrichtungen, die richtige Be- und Entlüftung, die Verwendung der richtigen Kälte- und Wärmetechnik oder Themen zur Schädlingsvorbeugung werden durch **Sachverständige** der Privatwirtschaft übernommen. Weitere Anlaufstellen zur Beratung sind u.a. die IHK oder auch die Landwirtschaftskammer Niedersachsens. Die Aufzählungen sind nicht abschließend und können Ihnen nur als Hinweise für Ihre zukünftigen Überlegungen dienen.

Die **Hauptverantwortung** zur Einhaltung der allgemeinen **Lebenshygienevorschriften** liegt **rechtlich geregelt beim dem entsprechenden Lebensmittelunternehmer**.

Verschiedene Wirtschaftsverbände (u.a. DEHOGA – Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V., Deutscher Caritasverband e.V.) haben bundeseinheitlich u.a. in Übereinkunft mit Vertretern der Lebensmittelüberwachung **Hygiene-Leitlinien** gemäß Artikel 8 der Verordnung (EG) 852/2004 entwickelt.

Diese werden Ihnen durch die Wirtschaftsverbände zur Verfügung gestellt. Dazu können wir Ihnen als Überblick diesen Link über die Nationalen „Leitlinien für eine Gute Hygienepaxis“ empfehlen: **<https://www.bll.de/de/lebensmittel/sicherheit/hygiene>**.

Weitere **Rechtgrundlagen** zum Lebensmittelrecht finden Sie unter:

<https://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>
<https://www.gesetze-im-internet.de>.

Hier sind insbesondere zu nennen:

VO (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29.04.2004 **über Lebensmittelhygiene** (insbesondere Anhang II der Verordnung)
Verordnung über Anforderungen an die **Hygiene** beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (LMHV)

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 unter der angegebenen Anschrift an Ihre Lebensmittelüberwachungsbehörde.

Seite 3 von 3