



Kreisverwaltung * Postfach 1255 * 66864 Kusel

Abteilung
Umwelt und Bauen

Im H a u s e

Trierer Str. 49 - 51
66869 Kusel

Telefon:(06381) Sammelruf: 424 - 0

Telefax:(06381) 424 - 440

E-Mail:

Banken:

Kreissparkasse Kusel [BLZ 540 515 50]

Konto-Nr. 4739

IBAN: DE84 5405 1550 0000 0047 39

BIC: MALADE51KUS

Postbank L'hafen [BLZ 545 100 67]

Konto-Nr. 209 62 - 674

IBAN: DE13 5451 0067 0020 9626 74

BIC: PBNKDEFF

Ihre Nachricht/Zeichen	Unser Zeichen	Auskunft erteilt	Durchwahl	Zi.-Nr.	Datum
AZ:5/54/ BA. Nr. 0147/2020		Herr Bernhard	424-266	124	30.06.2020

Vollzug der Baugesetze

Bauherr: Budau Familien KG, Mackenrodter Weg 5-9 in 55743 Idar-Oberstein

Bauvorhaben: Errichtung Lebensmitteldiscounter u. Werbeanlagen (Netto) –EG-, Behindertenwohnstätte-1.-3. OG-

Bauort: 66869 Kusel, Bahnhofstr. 38-44

Gemarkung: Kusel

Flur., Flurst.-Nr.: 336, 337/1, 337/2, 339, 341/2, 353, 356

BA-Nr.: 0010/2019; Bauantrag vom 15.06.2020

Guten Tag,

gegen o.g. Bauvorhaben bestehen unsererseits grundsätzlich keine Einwände, wenn nachfolgende Auflagen erfüllt werden.

Allgemein

Grundsätzlich sind in Betrieben, in denen Lebensmitteln hergestellt und behandelt werden, die Bestimmungen des Anhanges II der Verordnung (EG) 852/2004 zu beachten.

LEH- Discounter Netto:

1. Wir weisen darauf hin, dass in Betrieben, in denen freiverkäufliche Arzneimittel behandelt und in den Verkehr gebracht werden, die erforderlichen Temperaturvorgaben einzuhalten sind.

Backvorbereitung:

2. Die Wände sind ringsum bis mind. 2m Höhe mit vorzugsweise hellen, glasierten Fliesen oder gleichwertigem Belag, der z. B. abwaschbar, leicht zu reinigen, wasserundurchlässig, wasserabstoßend, abriebfest usw. herzurichten ist (wir empfehlen hier jedoch entsprechend geeignete Wandfliesen bzw. Wand Belag vom Fußboden bis zur Decke). Die Wandflächen

Servicezeiten:

Montag bis Mittwoch:
08.30 - 16.00 Uhr
oder nach Vereinbarung

Donnerstag:
08.30 - 18.00 Uhr

Freitag:
08.30 - 12.00 Uhr

müssen sich leicht reinigen und erforderlichenfalls desinfizieren lassen. Fugen, Ritzen usw. sind zu vermeiden.

3. Die Decke ist riss- und spaltenfrei sowie glatt herzurichten (z.B. Gipskartonplatten mit hellem Anstrich). Keine Paneelen mit Fugen, keine Holzdecke usw. Decken, Deckenstrukturen usw. müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall vermieden werden.
4. Der Fußboden ist mit einem wasserfesten Belag riss- und spaltenfrei herzurichten (wir empfehlen entsprechend geeignete Bodenfliesen). Er muss leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein sowie wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest und aus nichttoxischem Material bestehen. Auf entsprechende Beschaffenheit des Bodenbelages wie z. B. Rutschfestigkeit und Verdrängungsraum je nach Tätigkeit muss geachtet werden.
5. Alle Installationsleitungen sind soweit dies technisch möglich ist unter Putz zu verlegen.
6. In Lebensmittelräumen mit Fenstern und anderen Öffnungen, die zu öffnen sind, sind geeignete Insektengitter anzubringen, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können. Sämtliche Lebensmittelräume wie z. B. Backvorbereitung, Kochbereich, Lagerräume usw. müssen **ausreichend be- und entlüftet** werden. Es muss eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung gewährleistet sein. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich sind zu vermeiden. Die Lüftungssysteme müssen so installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind. Nachteilige Beeinflussungen sind zu vermeiden.
7. Es muss auf eine Trennung der Putzutensilien der Toiletten sowie der anderen Räume wie z. B. Lagerraum, Kochbereich usw. geachtet werden.
8. Um hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge zu ermöglichen, sind ausreichende, leicht zu reinigende ggf. zu desinfizierende Arbeitstische, Gerätschaften, Regale, Ablagen usw. anzuschaffen.
9. Sämtliche Betriebsräume müssen ausreichend beleuchtet sein. Die Beleuchtungen sind mit einem Splitterschutz auszustatten.
10. Für kühlpflichtige Lebensmittel sind ausreichend dimensionierte und geeignete Kühlmöbel bereit zu halten. Auf eine Trennung von unreinen Lebensmitteln wie z. B. ungewaschenem Obst und Gemüse und frischem Fleisch usw. muss geachtet werden.
11. Generell ist bei der Einrichtung das Grundprinzip von reiner und unreiner Seite einzuhalten. Kreuzkontaminationen sind zu vermeiden. Wege rein und unrein dürfen sich nicht kreuzen.
12. Neben einer ausreichend groß dimensionierten Spüle (damit die Bleche usw. ordnungsgemäß gereinigt werden können) mit Warm- und Kaltwasserzufuhr ist ein **separates** Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr zu installieren. In Griffnähe sind hier Seifen- und Einmalhandtuchspender bereit zu halten. Das Handwaschbecken muss ausreichend groß dimensioniert sein, so dass man sich die Hände und Unterarme gut reinigen kann. Sollte Salat gewaschen werden z. B. für belegte Brötchen usw. dann müsste ein zusätzliches Waschbecken installiert werden. Die Spüle muss mit einem verschließbaren Unterschrank, in dem z. B. die Reinigungsmittel- und Desinfektionsmittel verschlossen gelagert werden können, ausgerüstet werden. Spülvorrichtungen und Vorrichtungen zum Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen müssen aus korrosionsbeständigem Material bestehen und sich leicht reinigen und desinfizieren lassen.

13. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass eine angemessene Instandhaltung, Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist, aerogene Kontaminationen vermieden oder auf ein Mindestmaß beschränkt werden und ausreichende Arbeitsflächen vorhanden sind, die hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge ermöglichen. Bereiche die schwer zu erreichen bzw. zu reinigen sind, müssen entsprechend ausgestattet werden wie z. B. Tische die man vorziehen kann oder mit einem für die Reinigung ausreichendem Abstand angebracht werden. Dies gilt generell für den ganzen Betrieb.
14. Die Abfallbehälter sind mit verschließbaren Deckeln (vorzugsweise mit Fußhebelbedienung) auszustatten.
15. Im Bereich des Backofens ist für einen ausreichenden Dampf- u. Wärmeabzug zu sorgen.
16. Fenster, Türen und Luftöffnungen müssen glatt, abwaschbar und leicht zu reinigen sowie so konstruiert sein, dass die Ansammlung von Schmutz vermieden wird. Sie müssen mit abnehmbaren und reinigungsfähigen Insektenschutzgittern versehen sein.
17. Die Fußbodeneinläufe müssen Geruch – und Nager sicher ausgeführt werden.

SB-Backwarenverkauf (Backautomat und Bake Off Module):

Der Standort des Backautomaten sowie des Prebake Regales muss so gewählt werden, dass es zu keinen nachteiligen Beeinflussungen kommen kann wie z. B. durch Aufstellen von Blumen usw. in unmittelbarer Nähe des Backautomaten und Prebake Regales. Hier muss ausreichender Abstand eingehalten werden.

18. In Bezug auf das SB-Backwarenregal/Prebake Module im Laden verweisen wir auf das Merkblatt: „Lebensmittelhygienische Anforderungen an die Abgabe von Brot, Kleingebäck und Feine Backwaren in Selbstbedienung vom Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit Stand 4/2013“. Das Merkblatt sollte beachtet und umgesetzt werden. Weiter weisen wir darauf hin, dass die DIN Norm 10535 (Lebensmittelhygiene-Backstationen im Einzelhandel-Hygieneanforderungen) gute Hinweise und Hilfestellung bezüglich Einrichtung und Betrieb von Backstationen bietet. Die DIN Norm sollte ebenfalls entsprechende Beachtung finden.

Lagerräume, Frühlieferung, Leergutlager usw.:

19. Die Lagerräume für Lebensmittel müssen gemäß Nr. 2 bis 6 sowie Nr. 8 und Nr. 9 hergerichtet werden. Wir weisen darauf hin, dass bei Nutzung einer Odenwalddecke die glatten, abwaschbaren Deckenplatten zu verwenden sind. Von der Putzecke dürfen keinerlei nachteilige Beeinflussungen auf Lebensmittel und Lagerräume für Lebensmittel usw. ausgehen. Das gleiche gilt für die Pfandrückgabe des Leergutlagers. Hier müssen nachteilige Beeinflussungen wie u. a. z. B. Gerüche usw. wirksam vermieden werden, da hier auch die TK-BO und die Backvorbereitung untergebracht sind. Im Leergutlager sind, sofern hier keinerlei Lebensmittel gelagert und behandelt werden, im Deckenbereich auch andere Odenwaldplatten möglich. Empfehlen würden wir hier aber auch die glatten Deckenplatten.

Putzutensilien:

20. Reinigungsmittel sowie Reinigungsgegenstände wie Schrubber, Kunststoffeimer usw. dürfen nicht in Lebensmittelräumen, Lagerräumen usw. offen gelagert werden, hierfür sollten andere Räumlichkeiten vorgesehen werden. Auf eine Trennung der Putzutensilien der Toiletten sowie der anderen Räume wie Lagerraum usw. muss geachtet werden. Jegliche nachteilige Beeinflussungen wie Gerüche u. v. m. sind zu vermeiden.

Kühlhäuser und Tiefkühlräume wie u. a. Mopro-Kühlraum, TK-Zelle usw.:

21. Kühlräume / Tiefgefrierräume sind bei der Bauausführung analog der o. g. Nr. 2 - 5 zu gestalten. Der Raum ist ausreichend zu isolieren. Türen müssen sich auch bei Verriegelung von innen öffnen lassen. Das Kondenswasser des Kühlverdampfers sollte in einem geschlossenen System nach außen in das Abwassernetz eingeleitet werden. Zur Aufbewahrung von Lebensmitteln sind ausreichend Stapelmöglichkeiten, die aus korrosionsbeständigem Material bestehen, bereit zu stellen.

Personaltoiletten (WC 1 und WC 2):

22. Fußböden, Wände und Decken der Personaltoiletten sind gemäß Nr. 2 bis 5 auszustatten. Sollte eine Odenwaldecke verwendet werden, so empfehlen wir hier die glatten Deckenplatten.
23. Die Handwaschbecken der Personaltoiletten müssen mit einem **Kalt- und Warmwasseranschluss** sowie in Griffnähe mit Seifen- und Einmalhandtuchspender ausgestattet werden.
24. Alle sanitären Anlagen müssen über eine angemessene natürliche (z. B. Fenster) oder künstliche Be- und Entlüftung (Zwangsbelüftung die an den Lichtschalter gekoppelt ist) verfügen. Dies gilt für die Sitztoilette sowie den Vorraum. Die Sitztoilette muss vom Boden bis zur Decke vom Vorraum getrennt sein (keine Ständerwand die z. B. unten und oben offen ist).
25. Die Personaltoiletten müssen sofern sie in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, zwingend mit einem geeigneten Vorraum (Luftschleuse) ausgestattet werden.

Personalraum/Umkleide:

26. Boden, Wände und Decke sind glatt und abwaschbar zu gestalten, so dass der Raum leicht gereinigt werden kann. Eine ordnungsgemäße Be- und Entlüftung ist sicherzustellen. Da sich das Personal hier umzieht bzw. durch den Personalraum muss um zur Umkleide zu gelangen, darf in diesem Raum nicht geraucht werden, um die Kleidung usw. nicht nachteilig zu beeinflussen.

Abfalllager:

27. Es sind geeignete Vorkehrungen für die Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen zu treffen. Abfallsammelräume müssen so konzipiert und geführt werden, dass sie sauber und frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden können. Hier ist ein ausreichender Abstand zu anderen Räumen wie z. B. Vorbereitungsraum, Lagerraum einzuhalten. Für die Aufbewahrung von anfallenden Abfällen sowie für eine Müllsortierung in Wertstoffsäcken ist ein gesonderter Platz außerhalb der Lagerräume auszuweisen. Dieser Platz ist in genügender Entfernung von o. g. Räumen zu wählen, um nachteilige Beeinflussungen auszuschließen. Der Platz muss sauber gehalten und gut gereinigt werden können.

Wareneingang:

28. Der Wareneingang sollte überdacht werden, um die Waren vor Witterungseinflüssen usw. entsprechend zu schützen. Der Platz muss sauber gehalten und gut gereinigt werden können.

Lebenshilfe Kusel:

Küchen/Aufenthaltsraum 1. OG bis 3. OG:

29. Sollten regelmäßig Speisen zubereitet und mit den Bewohnern gekocht werden, so wie in der Konzeption der Lebenshilfe genannt, dann müssen die Küchen in den Aufenthaltsräumen 1.OG bis 3.OG die zum Kochen genutzt werden entsprechend der gesetzlichen Vorgaben (Anhang II der VO 852/2004) hergerichtet werden. Hier gelten dann die Vorgaben im Wesentlichen so, wie in der Zentralküche. Ein separates Handwaschbecken ist zwingend erforderlich. Zur Ausstattung siehe Punkt Nr. 39. Wand, Boden, Decke, Arbeitsflächen usw. müssen entsprechend hergerichtet werden, Über dem Kochherd muss ein Dunstabzug vorhanden sein, Be- und Entlüftung muss sichergestellt sein usw. (siehe Vorgaben Zentralküche). Was soll gekocht werden, wie oft und welche Lebensmittel usw.? Wir sehen es auch kritisch die Küche offen und zusammen mit dem Aufenthaltsraum zu planen. Wir weisen darauf hin, dass die Lebensmittel nur so hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden dürfen, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind. Da die Zentralküche vorhanden ist, sollten hier die kritischen Lebensmittel wie Salat, Fisch, Hackfleisch u. v. m. hergestellt werden. Außerhalb des Baugesuches weisen wir daraufhin, dass dies dann entsprechend im Eigenkontroll-/HACCP System ausreichend berücksichtigt und auch dokumentiert werden muss. Aufgrund der zum Teil unzureichenden Beschreibungen behalten wir uns weitere Auflagen vor.

Zentralküche:

30. Die Wände sind ringsum bis mind. 2m Höhe mit vorzugsweise hellen, glasierten Fliesen oder gleichwertigem Belag, der z. B. abwaschbar, leicht zu reinigen, wasserundurchlässig, wasserabstoßend, abriebfest usw. herzurichten ist (wir empfehlen hier jedoch entsprechend geeignete Wandfliesen vom Fußboden bis zur Decke). Die Wandflächen müssen sich leicht reinigen und erforderlichenfalls desinfizieren lassen.
31. Die Decke ist hell, riss- und spaltenfrei und glatt herzurichten (z.B. Gipskartonplatten mit hellem Anstrich). Keine Paneelen mit Fugen, keine Holzdecke, keine Odenwaldecke. Decken, Deckenstrukturen usw. müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall vermieden werden.
32. Der Fußboden ist mit einem wasserfesten Belag riss- und spaltenfrei herzurichten (wir empfehlen entsprechend geeignete Bodenfliesen). Er muss leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein sowie wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest und aus nichttoxischem Material bestehen. Auf entsprechende Beschaffenheit des Bodenbelages wie z. B. Rutschfestigkeit und Verdrängungsraum je nach Tätigkeit sollte geachtet werden.
33. Alle Installationsleitungen sind soweit dies technisch möglich ist unter Putz zu verlegen.
34. In Lebensmittelräumen mit Fenstern und anderen Öffnungen, die zu öffnen sind, sind geeignete Insektengitter anzubringen, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können. Sämtliche Lebensmittelräume wie z. B. Backraum, Kochbereich, Lagerräume usw. müssen **ausreichend be- und entlüftet** werden. Es muss eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung gewährleistet sein. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich sind zu vermeiden. Die Lüftungssysteme müssen so installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind. Nachteilige Beeinflussungen sind zu vermeiden.

35. Um hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge zu ermöglichen, sind ausreichende, leicht zu reinigende ggf. zu desinfizierende Arbeitstische, Gerätschaften, Regale, Ablagen usw. anzuschaffen.
36. Sämtliche Betriebsräume müssen ausreichend beleuchtet sein. Die Beleuchtungen sind mit einem Splitterschutz auszustatten.
37. Für kühlpflichtige Lebensmittel sind ausreichend dimensionierte und geeignete Kühlmöbel bereit zu halten. Auf eine Trennung von unreinen Lebensmitteln wie z. B. ungewaschenem Obst und Gemüse und frischem Fleisch usw. muss geachtet werden.
38. Generell ist bei der Einrichtung das Grundprinzip von reiner und unreiner Seite einzuhalten. Kreuzkontaminationen sind zu vermeiden. Wege rein und unrein sollten sich nicht kreuzen.
39. Laut Plan ist hier nur ein Spülbecken vorgesehen, da jedoch vermutlich auch Salat, Obst usw. gewaschen werden muss, muss noch ein zusätzliches Waschbecken vorhanden sein. Hier muss also eine ausreichend groß dimensionierten Doppelspüle mit Warm- und Kaltwasserzufuhr installiert werden. Zusätzlich ist ein **separates** Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr zu installieren (Wurde eingeplant als Kombinationsbecken). In Griffnähe sind hier Seifen- und Einmalhandtuchspender bereit zu halten. Das Handwaschbecken muss ausreichend groß dimensioniert sein, so dass man sich die Hände und Unterarme gut reinigen kann. Die Spüle muss mit einem verschließbaren Unterschrank, in dem z. B. die Reinigungsmittel- und Desinfektionsmittel verschlossen gelagert werden können, ausgerüstet werden. Spülvorrichtungen und Vorrichtungen zum Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen sollten aus korrosionsbeständigem Material bestehen und sich leicht reinigen und desinfizieren lassen. Eine zusätzliche Spülmaschine ist vorhanden und wurde mit eingeplant.
40. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass eine angemessene Instandhaltung, Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist, aerogene Kontaminationen vermieden oder auf ein Mindestmaß beschränkt werden und ausreichende Arbeitsflächen vorhanden sind, die hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge ermöglichen. Bereiche die schwer zu erreichen bzw. zu reinigen sind, müssen entsprechend ausgestattet werden wie z. B. Tische die man vorziehen kann oder mit einem für die Reinigung ausreichendem Abstand angebracht werden. Dies gilt generell für den ganzen Betrieb.
41. Die Abfallbehälter sind mit verschließbaren Deckeln (vorzugsweise mit Fußhebelbedienung) auszustatten.
42. Über Koch-, Brat und Backeinrichtungen sowie Heißluftdämpfern, Wasserbäder und Fritteusen sind Abzugshauben mit Fettfiltern und Entlüftung nach Außen anzubringen. Als Material für Filter und Rahmen kommt Aluminium, Edelstahl oder Stahl mit hitzebeständigem Kunststoffüberzug in Frage. Um das Abtropfen von Fett zu vermeiden, müssen die Fettfilter mit Fettauffangrinnen versehen sein. Die Entlüftung muss über das Dach erfolgen, wenn dies zum Schutze der Gäste, der Bewohner des Betriebsgrundstückes oder der Nachbargrundstücke oder der Allgemeinheit wegen erheblichen Geruchsbelästigungen erforderlich ist. Der Kombidämpfer ist ebenfalls unter die Dunstabzugshaube zu bringen oder mit einem eigenen Abzug auszustatten.
43. Fenster, Türen und Luftöffnungen müssen glatt, abwaschbar und leicht zu reinigen sowie so konstruiert sein, dass die Ansammlung von Schmutz vermieden wird. Sie müssen mit abnehmbaren und reinigungsfähigen Insektenschutzgittern versehen sein.
44. Die Fußbodeneinläufe müssen Geruch – und Nager sicher ausgeführt werden.

Lagerräume usw.:

45. Die Lagerräume müssen gemäß Nr. 2 bis 6 sowie Nr. 8 und 9 hergerichtet werden. Wir weisen darauf hin, dass bei Nutzung einer Odenwaldecke die glatten, abwaschbaren Deckenplatten zu verwenden sind.

Putzutensilien-Raum Küche:

46. Reinigungsmittel sowie Reinigungsgegenstände wie Schrubber, Kunststoffeimer, Reinigungs- und Desinfektionsmittel usw. dürfen nicht in Lebensmittelräumen, Lagerräumen usw. offen gelagert werden, hierfür sollten anderen Räumlichkeiten vorgesehen werden. Auf eine Trennung der Putzutensilien der Toiletten sowie der anderen Räume wie Lagerraum, Kochbereich usw. muss geachtet werden. Jegliche nachteilige Beeinflussungen wie Gerüche u. v. m. sind zu vermeiden. Der Raum ist zu belüften.

Personaltoiletten:

47. Der Umkleideraum des Hauswirtschaftspersonals der Zentralküche wurde ausgewiesen im Vorraum der Personaltoilette. Dies ist nicht zulässig und muss geändert werden, da der Vorraum der Toilette und die Toilette selbst als unreine Räume gelten. Es gelten die nachfolgend genannten Punkte für die Personaltoilette.
48. Fußböden, Wände und Decken der Personaltoiletten sind gemäß Nr. 2 bis 5 auszustatten. Die Sitztoilette muss vom Boden bis zur Decke vom Vorraum abgetrennt sein (keine Ständerwand die z. B. unten und oben offen ist).
49. Die Handwaschbecken der Personaltoiletten müssen mit einem **Kalt- und Warmwasseranschluss** sowie in Griffnähe mit Seifen- und Einmalhandtuchspender ausgestattet werden.
50. Alle sanitären Anlagen müssen über eine angemessene natürliche (z. B. Fenster) oder künstliche Be- und Entlüftung (Zwangsbelüftung die an den Lichtschalter gekoppelt ist) verfügen. Dies gilt für die Sitztoilette sowie den Vorraum.
51. Die Personaltoiletten müssen sofern sie in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, zwingend mit einem geeigneten Vorraum (Luftschleuse) ausgestattet werden.

Personalraum/Umkleide für Küchenpersonal:

Siehe hierzu Punkt Nr. 47.

52. Boden, Wände und Decke sind glatt und abwaschbar zu gestalten, so dass der Raum leicht gereinigt werden kann. Eine ordnungsgemäße Be- und Entlüftung ist sicherzustellen. Da sich das Personal hier umzieht bzw. durch den Personalraum muss um zur Umkleide zu gelangen, darf in diesem Raum nicht geraucht werden, um die Kleidung usw. nicht nachteilig zu beeinflussen.

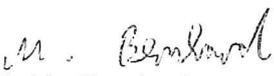
Abfalllager:

53. Es sind geeignete Vorkehrungen für die Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen zu treffen. Abfallsammelräume müssen so konzipiert und geführt werden, dass sie sauber und frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden können. Hier ist ein ausreichender Abstand zu anderen Räumen wie z. B. Vorbereitungsraum, Lagerraum einzuhalten. Für die Aufbewahrung von anfallenden Abfällen sowie für eine Müllsortierung in Wertstoffsäcken ist ein gesonderter Platz außerhalb der

Lagerräume auszuweisen. Dieser Platz ist in genügender Entfernung von o. g. Räumen zu wählen, um nachteilige Beeinflussungen auszuschließen. Der Platz muss sauber gehalten und gut gereinigt werden können.

Für unsere Dienstleistungen ist gem. Ziffer 1.10 der Landesverordnung über die Gebühren der Behörden des öffentlichen Veterinärdienstes, der amtlichen Lebensmittelüberwachung sowie der Gesundheitsverwaltung im Rahmen des Trinkwasserrechts und der Umwelthygiene (Besonderes Gebührenverzeichnis) vom 29.09.2008 eine Gebühr in Höhe von 234,00 € fällig.

Viele Grüße
Im Auftrag


Mathias Bernhard

Anlage: 1 Plansatz als Rückgabe