

Stellungnahme

10.08.2022

Az.:80-BIR-0000272H/22

der Abteilung 8 Veterinärwesen und Landwirtschaft
zum Bauantrag für feststehende Betriebsstätten im Lebensmittelbereich

Antrag vom:23.06.2022

Eingang am:12.07.2022

Antragsteller: Industriebau GmbH, Eva-Maria Budau, Mackenrodter Weg 5,
55743 Idar-Oberstein

Bauvorhaben: Umbau Geschäftshaus

Grundstück: Idar-Oberstein, Vollmersbachstraße 65

Gemarkung: Idar-Oberstein Flur: 33 Flurstück(e): 109/1

Gutachterliche Bewertung:

Nach Prüfung der mit dem Bauantrag eingereichten Unterlagen vom 11.07.2022 und 09.08.2022 bestehen aus Sicht der für die Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und sonstigen Bedarfsgegenständen zuständigen Behörde unter folgenden Auflagen keine Einwände gegen das oben genannte Bauvorhaben:

Bei Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen bestehen keine Einwände.

Bei der Einrichtung der Räume muss auf kreuzungsfreie Wege und die Trennung von unreinem und reinem Bereich nach dem HACCP-Prinzip geachtet werden.

Alle Lebensmittel und Bedarfsgegenstände sind in allen Räumen vor Kontamination (nachteiliger Beeinflussung) zu schützen.

Grundsätzliche Gestaltung in den Betriebsräumen:

Die Fußböden sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Dabei sind wasserundurchlässige, wasserabstoßende und abwaschbare Materialien zu verwenden.

Empfehlung: Rutschhemmende Bodenfliesen. In Betrieben der Lebensmittel- und Getränkeindustrie werden je nach Rutschgefahr Nutzschichten der Bewertungsgruppen R9 bis R13 verlangt.

Bodenabläufe sind in ausreichender Zahl in allen Produktions- und Vorbereitungsräumen zu installieren.

Die Wandflächen sind mit glatten Oberflächen bis zu einer für die entsprechenden Arbeitsvorgänge angemessenen Höhe zu versehen. Sie sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.

Empfehlung: Deckenhoher Fliesenbelag.

Versorgungsleitungen (Elektro, Wasser, Gas, Heizung, etc.) sind grundsätzlich Unterputz zu verlegen. Auf Kabelschächte und Aufputzleitungen muss grundsätzlich verzichtet werden.

Tauwasserableitungen von Kühl- und Gefriereinrichtungen müssen grundsätzlich dem Abwassersystem zugeführt werden.

Die Decken und Deckenvorrichtungen sind mit glatten Oberflächen zu versehen und müssen so beschaffen sein, dass Ansammlungen von Schmutz und Kondenswasser sowie unerwünschter Schimmelbefall und Ablösungen von Materialien vermieden werden.

Die Beleuchtung muss in folgenden Räumen mit einem Splitterschutz ausgestattet sein.

- Produktionsräume
- Lagerräume
- Vorbereitungsräume
- Alle Räume in denen mit offenen Lebensmitteln umgegangen wird

Ausreichende Be- und Entlüftung in den Produktionsräumen, Vorbereitungsräumen und Personaltoiletten. Die vorhandene Schwerpunktlüftung muss bei der Koch- und Gargeräten alle Dämpfe und Wrasen sicher abführen.

Zu öffnende Fenster in den Betriebsräumen müssen mit Insektenschutzgitter ausgestattet werden. Das Insektenschutzgitter muss zu reinigen sein.

Handwascheinrichtungen in ausreichender Zahl in Produktions-, Vorbereitungsräumen und allen Räumen, in denen mit offenen Lebensmitteln umgegangen wird:

Die Handwascheinrichtungen müssen während der Betriebszeiten betriebsbereit, funktionsfähig und jederzeit für das Personal leicht zugänglich sein und über Heiß- und Kaltwasseranschluss verfügen. Die Handwascheinrichtungen sind mit Spendern für Flüssigseife (unparfümiert), Händedesinfektionsmitteln (alkoholisch) und Einmalhandtüchern auszustatten. Die Verwendung von Textilhandtüchern zum Trocknen der Hände ist grundsätzlich verboten.

Kalt- und Warmwasseranschluss für Handwascheinrichtung im Personal-WC: Die Handwascheinrichtungen müssen während der Betriebszeiten betriebsbereit, funktionsfähig und jederzeit für das Personal leicht zugänglich sein und über Heiß- und Kaltwasseranschluss verfügen. Die Handwascheinrichtungen sind mit Spendern für Flüssigseife (unparfümiert), Händedesinfektionsmitteln (alkoholisch) und Einmalhandtüchern auszustatten. Die Verwendung von Textilhandtüchern zum Trocknen der Hände ist grundsätzlich verboten

Empfehlungen:

Ein wichtiges Kriterium bei der Wahl des Fußbodenbelags ist auch, dass er leicht zu reinigen sein muss. Zum einen sind die hohen Hygieneanforderungen in der Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie zu nennen, zum anderen bedeutet eine leichte Reinigbarkeit auch eine geringere Rutschgefahr, da Verschmutzungen leicht auch zwischendurch beseitigt werden können und schließlich wirkt es sich auch positiv auf die Betriebskosten aus, wenn der Fußboden leicht zu reinigen ist. Ob das so ist, hängt von vielen Faktoren ab. Anforderungen an die Reinigung stellen z. B. produktionsbedingte oder verschleppte Verschmutzungen. Besonders schwer zugängliche Bereiche sollten reinigungsfreundlich gestaltet werden. Diese Kriterien müssen bereits bei der Planung berücksichtigt werden, ebenso das Reinigungsverfahren und die Reinigungshäufigkeit. Kehlsockel und ein unprofiliertes Bodenbelag im Wandbereich bis zu einem Abstand von 15 cm von den Wänden bewirken, dass dieser Bereich leichter zu reinigen ist. Unprofiliertes Bodenbelag empfiehlt sich auch unter feststehenden Maschinen und Geräten. **Nähere Informationen finden sich unter: BGR 181 Fußböden in Arbeitsräumen und Arbeitsbereichen mit Rutschgefahr vom Oktober 1993 Aktualisierte Fassung Oktober 2003, Hauptverband der gewerblichen Berufsgenossenschaften.**

Auf eine Silikonverklebung zwischen verrückbaren Einrichtungsgegenständen (Arbeitstische, Schränke und Unterschränke) und der Wand sollte verzichtet werden. Bei Arbeitstischen ist eine wenige Zentimeter hohe Aufkantung zur Wand hin sinnvoller. Mobiliar kann so bei Bedarf, z.B. zur Reinigung der Wand- und Bodenflächen, von der Wand weggerückt werden.

Begründung:

Die VERORDNUNG (EG) Nr. 852/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene legt unverzichtbare Mindestanforderungen an die Infrastruktur und die Material- und Geräteausstattung von Betriebsstätten fest, die gewerbsmäßig Lebensmittel behandeln und an den Verbraucher abgeben und damit in den Verkehr bringen. Diese Mindestanforderungen betreffen im Detail zum Beispiel die Raumaufteilung und -zuordnung der Betriebsräume, die Be- und Entlüftung, die Auskleidung der Wand- und Bodenflächen in den Betriebsräumen, aber auch die Ausstattung mit festen (z.B. Handwaschbecken) und beweglichen Einrichtungsgegenständen (z.B. Arbeitstische, Kühlmobiliar).

Eine Ausführung des o.g. Bauvorhabens gemäß der eingereichten Plänen in Verbindung mit o.a. Auflagen, erfüllt die Vorgaben der Verordnung. Daher kann aus hiesiger Sicht dem Bauvorhaben mit o.g. Auflagen zugestimmt werden.

Rechtliche Grundlagen

Gesetz zur Neuordnung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts (LFBG) vom 1. September 2005 (BGBl. I 2005, S. 2618 ff), zuletzt geändert am 26. April 2006 (BGBl. I S.945)

VERORDNUNG (EG) Nr. 852/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABL. Nr. L 139 S.1 gesamte Vorschrift ber. ABL. Nr. L 226 S.3 und ABL.2008 Nr. L 46 S.51)

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag


Stefan Mettler
Lebensmittelkontrolleur