



Gute Betriebshygiene – Sachgerechte Ausstattung und Einrichtung von Betriebsräumen



Verarbeitungsräume (Direktvermarktung)

Küchen (Winzer-/Hofgastronomie)

Herausgeber:

Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz

Referate 25 " Markt/Einkommensalternativen" und 13 "Landfrauenarbeit"

Burgenlandstraße 7,

55543 Bad Kreuznach

☎: 0671 – 793 0, 📠: 0671 – 793 1199, ✉: EA@lwk-rlp.de

weitere Informationen unter www.lwk-rlp.de

..... alles über Landwirtschaft

Kennen Sie das Verbraucherportal www.landservice-rlp.de?

Gute Betriebshygiene – sachgerechte Ausstattung und Einrichtung von Betriebsräumen

Inhaltsverzeichnis

1	Stufen der Hygienesicherung	3
2	Beurteilung der Betriebshygiene.....	4
2.1	Phase der Planung und Errichtung/Umbau einer Betriebsstätte	4
2.1.1	Trennung von reiner und unreiner Seite	4
2.1.2	Größe und Zuordnung von Räumlichkeiten sowie deren Einrichtung	6
2.2	Angemessene Ausstattung von Räumlichkeiten und deren Einrichtung	8
2.3	Räumlichkeiten zur gelegentlichen Nutzung.....	11
2.4	Fortlaufende Reinigung und Instandhaltung	12
2.5	Überwachung der allgemeinen Betriebshygiene	12
3	Checkliste "Allgemeine Betriebshygiene"	13
	Beratungsteam "Einkommensalternativen"	20

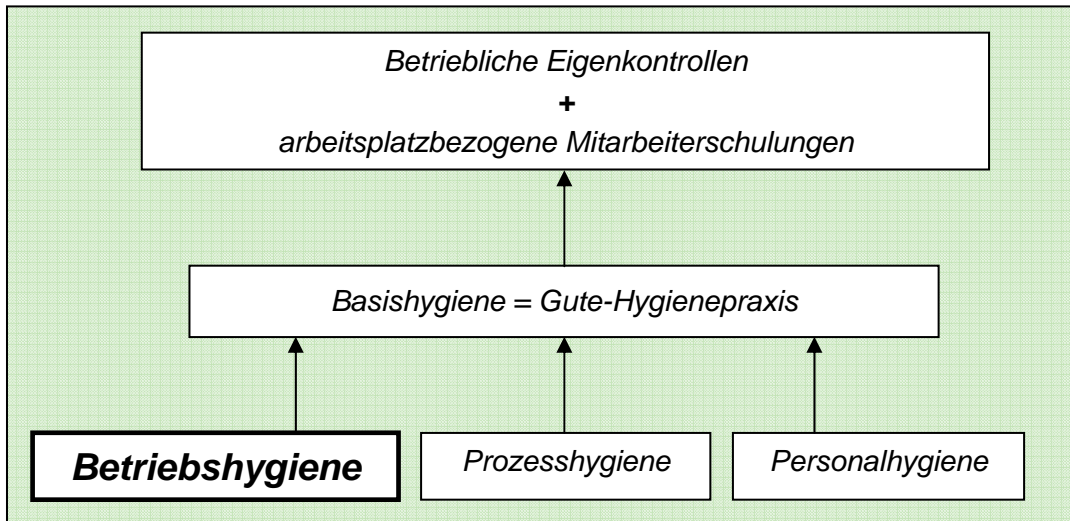


Herausgegeben in der Reihe: **"Merkblätter Hygiene"**

- Hygiene auf Festen (Stand: 01/2012)
- Kennzeichnung von Lebensmitteln (Stand: 01/2012)
- Abgabe von Speisen und Kostproben (Stand: 01/2012)
- Reinigung und Reinigungskontrolle (Stand: 01/2012)
- Mitarbeiterschulung (Stand: 01/2012)
- Nachbelehrung von Mitarbeitern (Stand: 01/2012)
- Betriebshygiene (Stand: 01/2012)

1 Stufen der Hygienesicherung

Neben einer guten Prozess- und Personalhygiene geht es in Lebensmittelbetrieben vor allem um eine gute Betriebshygiene¹. Gemeint sind damit die hygienischen Rahmenbedingungen innerhalb der Betriebsstätte, der einzelnen Räume, Vorrichtungen und Geräte. Nur so ist ein hygienischer Umgang mit Lebensmitteln möglich. Je sensibler Lebensmittel sind, umso höher sind die Anforderungen an die Betriebshygiene.



Übersicht: Stufen der Hygienesicherung

Betriebs-, Prozess- und Personalhygiene zusammen ergeben die **Basishygiene (= Gute-Hygienepraxis)**. Auf ihr bauen arbeitsplatzbezogene Mitarbeiterschulungen und betriebliche Eigenkontrollen auf. Sie dienen der Hygienesicherung in Lebensmittelbetrieben.

Das Schaubild verdeutlicht, wie wichtig es ist, dass alle Hygienebausteine und Maßnahmen gut aufeinander abgestimmt sind. Nur so ist das Ziel, sichere Lebensmittel zu erzeugen, erreichbar. Der Praxisbezug darf dabei allerdings nicht verloren gehen. Daher müssen alle Maßnahmen und Schritte für einen Praxisbetrieb zu leisten (finanziell, zeitlich, organisatorisch) und im Sinne der Hygienesicherung sinnvoll bzw. notwendig sein. In diesem Merkblatt wird schwerpunktmäßig auf die Betriebshygiene beim Umgang mit leichtverderblichen Lebensmitteln² eingegangen.

Hinweis:

Zur praktischen Anleitung gibt es sogenannte Hygieneleitlinien. Sie erläutern die gesetzlichen Hygienevorschriften für Betriebe bestimmter Berufssparten; im Rahmen amtlicher Prüfverfahren, an denen unter anderem die Überwachungsbehörden der Bundesländer beteiligt sind, werden diese geprüft. Sie haben damit einen offiziellen Prüfstatus und bieten den Betrieben eine gewisse Sicherheit bei der Anwendung. Wer entsprechend solcher Leitlinien arbeitet, erfüllt in der Regel auch die gesetzlichen Vorgaben. Die Ausführungen dieses Merkblattes beruhen vor allem auf der Hygieneleitlinie für Direktvermarkter (mit Kapitel Speisenerbereitung / Feste und Veranstaltungen, 2. aktualisierte und überarbeitete Auflage 2009 – Bezugsquelle/Bestellvordruck siehe S. 17).

¹ gemäß der gesetzlichen Hygienevorschriften (EU-Hygienepaket, ergänzende nationale Vorschriften)

² Gemeint sind damit Lebensmittel, die in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit leicht verderblich sind und deren Verkehrsfähigkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen erhalten werden kann, d. h. Fleisch und Fleischerzeugnisse, Milch und Milchprodukte, Eier und Eiprodukte, Fisch etc.

2 Beurteilung der Betriebshygiene

Bei der Beurteilung der Betriebshygiene einer Betriebsstätte³ gibt es unterschiedliche Phasen mit jeweils eigenen Handlungsempfehlungen bzw. -anweisungen:

1. Phase der Planung und Errichtung / Umbau einer Betriebsstätte
2. Fortlaufende Reinigung und Instandhaltung
3. Überwachung der allgemeinen Betriebshygiene.

2.1 Phase der Planung und Errichtung / Umbau einer Betriebsstätte

Nur gut geplante und eingerichtete Betriebsstätten ermöglichen einwandfreie Arbeits- und Prozessabläufe, bei denen sich Hygienrisiken minimieren lassen. Hier sind folgende Aspekte maßgeblich:

- ▶ Trennung von reiner und unreiner Seite
- ▶ Größe und Zuordnung von Räumlichkeiten sowie deren Einrichtung
- ▶ Ausstattung von Räumlichkeiten und deren Einrichtung.

2.1.1 Trennung von reiner und unreiner Seite

Für eine gute Betriebshygiene ist die Trennung reiner und unreiner Arbeitsbereiche (mit kreuzungsfreien Arbeitsabläufen) besonders wichtig. Ansonsten besteht die Gefahr einer Kontamination. Konkrete Beispiele, was darunter zu verstehen ist, finden Sie in der Tabelle.

Tabelle: Unterteilung "unreine" und "reine" Seite

	<i>Unreine Seite</i>	<i>Reine Seite</i>
<i>Straußwirtschaft, Hofgastronomie</i>	→ Vorbereitung von "mit Schmutz behaftetem" Salat / Gemüse / Kartoffeln → Abfallentsorgung → Schmutzgeschirrrückgabe	→ Speisenzubereitung → Portionierung und Speisenausgabe
<i>Schlachtung / Fleischvermarktung</i>	→ Stall → Betäuben / Stechen / Entbluten → Entborsten / Enthäuten / Rupfen → Ausnehmen → Abfallentsorgung	→ Zerlegen → Kühlen → Verarbeiten
<i>Hofkäserei</i>	→ Stall → Milchgewinnung	→ Verarbeiten (Käseküche) → Kühlraum → Reifekeller → Lagerraum

In Betrieben mit besonderer Hygieneproblematik (z. B. hofeigene Schlachtung) kann es im Übergangsbereich von der unreinen zur reinen Seite notwendig sein, eine **Hygieneschleuse** einzurichten (z. B. mit Desinfektionsmatten zur Reinigung von Schuhen). Eine einfache Form der

³ Neben den Vorgaben des Hygienerechts sind bei Baumaßnahmen auch die baurechtlichen Bestimmungen maßgeblich. Dies betrifft nicht nur Neubauten sondern auch Umbauten und Nutzungsänderungen (Auskünfte erteilen die Bauämter der Kreisverwaltungen).

Hygieneschleuse, wie sie allgemein bei der Verarbeitung leichtverderblicher Produkte Anwendung findet, ist das Händewaschen sowie Wechseln von Schuhen und Kleidung).

Falls eine räumliche Trennung der beiden Bereiche nicht möglich ist, können unter Umständen bestimmte Produktionsschritte auch zeitlich getrennt werden. Wichtig ist dann eine sorgfältige Zwischenreinigung und ggf. Desinfektion.

Anmerkung:

In landwirtschaftlichen / weinbaulichen Betrieben mit Einkommensalternativen sollten, soweit möglich, folgende Bereiche räumlich so voneinander getrennt sein, dass nachteilige Beeinflussungen/ Störungen ausgeschlossen werden:

- landwirtschaftliche Produktion
- Produktion / Verarbeitung Lebensmittel
- Kunden- / Gästeverkehr.

Zutritt zu sensiblen Hygienebereichen des Betriebes haben nur befugte Personen. Dies kann z. B. durch entsprechende Hinweise „Küchenbereich – Unbefugte bitte nicht eintreten“ gekennzeichnet werden.

Ausnahmsweise kann ein Betriebsleiter fremde Personen in solche Bereiche lassen, wenn dies sinnvoll oder erforderlich erscheint (z. B. besonderes Privileg für Stammkunden eines Direktvermarkters, Kochevents für Stammgäste in der Hofgastronomie). Hierfür kann es sinnvoll oder auch notwendig sein, Schutzkleidung zu verwenden (Schuhüberzieher, Kopfbedeckung, Schutzkittel etc. - die gewählten Maßnahmen richten sich nach dem Hygienierisiko im Betrieb).

Generell nichts zu suchen haben in Verarbeitungsräumen und Küchen Haustiere, Topf- und Schnittblumen.

Für viele Fälle kann in der Praxis die Empfehlung ausgesprochen werden, Sichtfenster anzubringen (z. B. Blick in eine Hofkäserei oder eine Küche). Darüber ist ein Einblick in die Produktion möglich, ohne die Abläufe dort zu stören und Hygienierisiken zu verursachen.⁴

⁴ Gleiches kann für den Tierhaltungsbereich gelten, wo aus seuchenrechtlichen Gründen ein Zutritt Betriebsfremder in Stallungen oft nicht möglich ist. Aus Marketinggründen und zur Vertrauensbildung können Sichtfenster hier u. U. sehr empfehlenswert sein.

2.1.2 Größe und Zuordnung von Räumlichkeiten sowie deren Einrichtung

Für die Größe und Zuordnung von Räumlichkeiten gibt es keine gesetzlichen Vorgaben. Sie sind den betrieblichen Vorgaben entsprechend zu planen mit den Zielen:

- eines kontinuierlichen Flusses von Rohwaren, verarbeiteter Ware und fertigen Produkten
- arbeitsfreundlicher Arbeitsabläufe, was eng verknüpft ist mit einer guten Prozesshygiene:
 - spart Wege, Zeit und Kraft
 - ermöglicht effektives Arbeiten
 - schafft zufriedene Mitarbeiter.

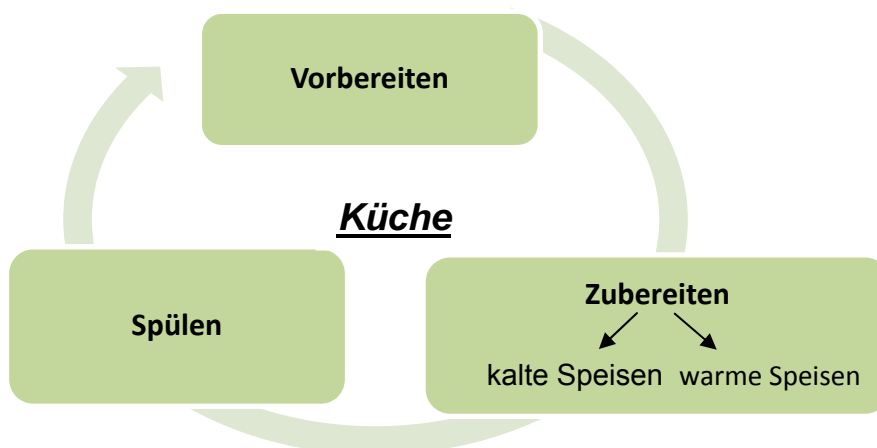
Die Grundfläche von Verarbeitungsräumen / Küchen muss der Nutzung entsprechend ausreichend bemessen sein.

☞ Mindesthöhe von Räumen (lichte Höhe) gemäß Landesbauordnung (§ 43 Aufenthaltsräume): 2,40 m.

Ergänzende Anmerkungen zu verschiedenen Räumlichkeiten:

► Küchen

Getrennte Arbeitsbereiche in Küchen ermöglichen geordnete Arbeitsabläufe, die nebeneinander und miteinander erledigt werden können; daher ist es sinnvoll, getrennte Arbeitszentren für das Vorbereiten, die kalte und warme Küche sowie den Spülbereich zu schaffen.



Empfehlung für Raumgrößen von Küchen:

- Größe abhängig von Anzahl der Sitzplätze, Speisenangebot ...
- mind. 15 m²
- Richtzahl: 0,4 m²/Sitzplatz (d. h. bei 50 Sitzplätzen mind. 20 m²)
- Spülbereich eventuell als separater Bereich außerhalb der Küche.

Größe der Küche abhängig von:

- den konkreten räumlichen Gegebenheiten
- Art und Umfang der angebotenen Speisen (kalt, warm, kleine Gerichte, Menüs)
- Anzahl der Essensportionen in Stoßzeiten
- Bedarf und Art der Geräte / Großküchengeräte

- Art der verwendeten Lebensmittel (vorwiegend frisch oder Verwendung vorgefertigter Produkte, Zusammenarbeit mit Liefer-/Partyservice)
- Anzahl der arbeitenden Personen in Stoßzeiten
- Anzahl der Sitzplätze.

☞ Eine gut durchdachte Küchenplanung und professionelle Beratung sind sehr wichtig!

► **Lagerräume**

Lagerräume müssen die unterschiedlichen Lagerbedürfnisse der Lebensmittel berücksichtigen (**Kühlager/Trockenlager**). Zudem dürfen sich Lebensmittel bei der Lagerung nicht nachteilig beeinflussen, daher:

- Lebensmittel, wenn möglich, geschlossen lagern
- unterschiedliche, offene Lebensmittel (z. B. Fleisch / Geflügel / Feinkost / Molkereiprodukte / Salat) getrennt lagern
- Gleiches gilt für ungesäubertes u. vorbereitetes Gemüse / Salat sowie rohe u. gekochte Speisen.

☞ Bei der Planung der Lagerräume hinsichtlich Größe / Raumklima / Zuordnung berücksichtigen!

Lagerung von Bedarfsgegenständen:

- Für Bedarfsgegenstände, wie Gewürze, Dosen, Gläser, Därme, Verpackungsmaterial etc., ist ein ausreichender Platzbedarf notwendig (keine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel).

Abstellen von Reinigungsgeräten und -mitteln:

- Von Lebensmitteln getrennter Platz (Schrank oder Raum)

► **Räume für den Personalbereich⁵**

Personaltoilette:

- Sanitärräume von den Produktionsräumen ausreichend getrennt und nicht direkt an Verarbeitungsräume anschließend
- Möglichkeit des Händewaschens (Warm-/Kaltwasser, Seifenspender) und hygienischen Händetrocknens (Papierhandtücher, Endlosroller und Warmlufttrockner)
- ggf. Mittel zur Händedesinfektion oder desinfizierendes Handwaschmittel (Kombimittel)
- in Kleinbetrieben genügt oft auch die Privattoilette (mit Veterinäramt abstimmen)
- Personaltoiletten müssen nicht nach Geschlechtern getrennt sein.

Umkleidebereich:

- ausreichend groß
- getrennte Aufbewahrungsmöglichkeit für Arbeits- und Privatkleidung.

⁵ In Familienbetrieben können im Regelfall ausnahmsweise auch Räume des Privatbereiches (Umkleideraum, Toilette) genutzt werden.

2.2 Angemessene Ausstattung von Räumlichkeiten und deren Einrichtung

Die nachfolgenden Anforderungen beziehen sich auf Verarbeitungsräume und Küchen, in denen mit leichtverderblichen Lebensmitteln umgegangen wird.

Bauteil	Anforderungen	Gestaltungsmöglichkeiten	Weitere Anmerkungen
Boden	<ul style="list-style-type: none"> - wasserdicht - griffig / rutschfest - leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren 	<ul style="list-style-type: none"> → Fliesen (mind. R 12 und V 4) → Kunstharzboden → Anstrich (wasserabweisend, abriebfest, durchgängig) <p>Vorteil der beiden Letzgenannten: ohne Fugen (gerade dort setzt sich Schimmel leicht fest)</p>	
Wände	<ul style="list-style-type: none"> - glatt, - hell - abwaschbar 	<ul style="list-style-type: none"> → Fliesen → Belag → Anstrich (auf glattem Zement oder festem Putz; keine Tapete) 	bis zu einer Höhe, die für die Arbeitsgänge angemessen ist; im Arbeitsbereich leichtverderblicher Lebensmittel (z. B. Fleisch / Milch): 2 m (Empfehlung)
Decken	<ul style="list-style-type: none"> - geschlossen - glatt - nicht abblättern - hell 		
Übergänge Wände u. Decken bzw. Böden u. Decken	<ul style="list-style-type: none"> - abgerundet (als Hohlkehle gearbeitet) 		zur besseren Reinigung
Türen, Fensterrahmen	<ul style="list-style-type: none"> - leicht zu reinigendes Material 	<ul style="list-style-type: none"> → Kunststoff → Metall (mit korrosionsbeständigem Anstrich geschützt) → Holz (in Verbindung mit hellem, abwaschbarem, glattem Anstrich) 	<ul style="list-style-type: none"> - zu öffnende Fenster mit Insektengitter versehen - Türen möglichst geschlossen halten
Wasser / Abwasser	<ul style="list-style-type: none"> - mind. 1 Wasseranschluss - Handwaschbecken extra (s. nächste Zeile) - mit fließend Warm- und Kaltwasser - Ausguss für Schmutzwasser (entweder kombiniertes Handwasch-/ Ausgussbecken oder Bodenabfluss i. d. R. ausreichend) 	<ul style="list-style-type: none"> → Abwasserleitungen und Abflüsse mit möglichst wenig Krümmungen und Toträumen 	<ul style="list-style-type: none"> - ggf. Bodenabfluss (Gully) mit Fettabscheider ausstatten - Bodenabfluss so positioniert, dass Wasser gut ablaufen kann - ggf. Desinfektionsbecken für Messer u. Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mind. 82°C
Bauteil	Anforderungen	Gestaltungsmöglichkeiten	Weitere Anmerkungen
Handwasch-	<ul style="list-style-type: none"> - in ausreichender Zahl und 	z. B. mit Lichtsensor,	auch in erreichbarer

becken	<ul style="list-style-type: none"> - erreichbarer Nähe - mit fließend Warm- und Kaltwasser - mit Seifen- und Papierhandtuchspender - in sensiblen Bereichen mit handberührungsfreier Armatur 	Fußpedal, Knie- oder Ellenbogenbedienung,	Nähe des Thekenbereichs vorsehen
Raumb- und Entlüftung, Isolierung	<ul style="list-style-type: none"> - zur Steuerung eines angemessene Raumklimas - Vermeidung von Kondenswasser (Vorbeugung von Schimmelbildung) 	<p>Küchen / Verarbeitungs-räume entweder</p> <ul style="list-style-type: none"> → ins Freie lüftbar oder → mit ausreichender Zwangslüftungsanlage → zugfrei und ohne Geruchsbelästigung 	<ul style="list-style-type: none"> - Koch-/Brat-/Frittierstellen mit ausreichend leistungsfähigem Dunstabzug (mit Fettfilter) - Lüftungsöffnungen ins Freie mit leicht entfernbarem Insektengitter
Arbeitsflächen	<ul style="list-style-type: none"> - leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren 	<ul style="list-style-type: none"> → Stahl → Kunststoff (hell) → Stein 	
Einrichtungsgegenstände, Mobiliar	<ul style="list-style-type: none"> - leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren - im Regelfall hell - Geräte und Maschinen zur Reinigung demontierbar 		<ul style="list-style-type: none"> - entgegen der verbreiteten Haltung sind Holz-Schneidebretter nicht grundsätzlich verboten; - zulässig auch in Reife- und Räucherräumen, als Hackklötze etc.
Beleuchtung	<ul style="list-style-type: none"> - bruchssichere Leuchten 	→ natürliche und/oder künstliche Beleuchtung	
Abfallentsorgung	<ul style="list-style-type: none"> - geschlossene Abfallbehälter - leicht zu reinigen und zu desinfizieren 		sachgerechte Entsorgung wichtig
Kühleinrichtungen	<ul style="list-style-type: none"> - hinsichtlich Größe und Kühlbedingungen ausreichend dimensioniert - mit Thermometern ausgestattet 		Kondenswasser von Kühlaggregaten muss in geschlossenen Systemen direkt in das Abwassersystem geleitet werden

Für die Ausleuchtung von Arbeitsbereichen gibt es gesetzliche Vorgaben und Normen:⁶

- sehr feine Tätigkeiten	750 Lux
- feine Tätigkeiten, Büroarbeitsplätze	500 Lux
- mittelfeine Tätigkeiten	300 Lux
- Mindestwert für Arbeitsräume (§ 2, Abs. 3 ArbStättV)	200 Lux
- Personalaufenthaltsräume	200 Lux
- Garderobe, Waschraum, Bäder, Toiletten	200 Lux
- Treppen	150 Lux
- Flure und Verkehrswege	100 Lux
- Vorrats- und Lagerräume	100 Lux

Fettabscheider

- Fettabscheider trennen Fette und Öle vom Abwasser. Fett- und ölhaltiges Schmutz- und Spülwasser aus Küchen der Gastronomie oder Verarbeitungsräumen der Direktvermarktung müssen ggf. über einen Fettabscheider vorgereinigt werden, bevor es in die Kanalisation abfließt. Die Verpflichtung zum Einbau eines Fettabscheiders ist betriebsabhängig und liegt im Ermessen der Kontrollbehörde. Maßgeblich sind das geplante Speisenangebot und der -umfang bzw. die Nutzung des Verarbeitungsraumes.
- Auch ohne behördliche Auflage kann es empfehlenswert sein, die nötigen Vorrichtungen für einen Fettabscheider vorzusehen (kann dann jederzeit leicht nachgerüstet werden).
- Er sollte an gut zugänglicher Stelle eingebaut werden (Kostenvoranschläge einholen!).

⁶ Bundesanstalt für Arbeitsschutz u. Arbeitsmedizin (2008): Beleuchtung von Arbeitsplätzen - Stand der Regelungen, S. 25

2.3 Räumlichkeiten zur gelegentlichen Nutzung

Nicht jeder Bauern- und Winzerhof mit Direktvermarktung oder sonstigen Einkommensalternativen be- und verarbeitet Lebensmittel in seinem Betrieb regelmäßig⁷ und kann dafür auf speziell eingerichtete Räumlichkeiten zurückgreifen. Beispiele sind das gelegentliche Herstellen von Fruchtaufstrichen oder das Einkochen von Obst während der Erntesaison, das Backen von Kuchen oder die Speisenbereitung für ein Hoffest.

Unter bestimmten Voraussetzungen ist es zu verantworten, privat genutzte Räume, z. B. Küchen, für das gelegentliche gewerbsmäßige Herstellen und Behandeln von Lebensmitteln zu nutzen.⁸ Im konkreten Einzelfall ist zu prüfen, ob die Küche hinsichtlich ihrer Ausstattung, Einrichtung und Gerätschaften den Anforderungen der guten Hygienepraxis genügt. Zudem darf während des gewerbsmäßigen Geschehens keine private Nutzung erfolgen. So darf beispielsweise eine Küche nicht zeitgleich zur Zubereitung des Mittagessens für die Familie genutzt werden, wenn dort für ein Hoffest Speisen bereitet oder Kuchen gebacken wird.

Vor Beginn der gewerbsmäßigen Nutzung ist aus der Küche bzw. den Räumen alles zu entfernen, was die herzustellenden Lebensmittel nachteilig beeinflussen könnte. Die Räume, Einrichtungen und Gerätschaften sind vor Tätigkeitsbeginn ordnungsgemäß zu reinigen. Zeitgleich darf eine „betriebsfremde“ Nutzung nicht stattfinden (z. B. keine Anwesenheit von Tieren, Personen mit ansteckenden Krankheiten). Mit den Lebensmitteln selbst muss sorgfältig umgegangen werden. Deshalb müssen die damit befassten Personen die Vorgaben einer guten Personalhygiene einhalten, ausreichend sachkundig und zuverlässig sein.

Auch bei gelegentlicher Nutzung müssen die Regeln der Sorgfaltspflicht gewahrt werden, wofür der Betriebsleiter verantwortlich ist. Deshalb sollten bei umfangreichen und wiederkehrenden Herstellungsvorgängen oder für Lebensmittel mit höheren gesundheitlichen und hygienischen Risiken möglichst nur dafür vorgesehene Räume, Geräte und Einrichtungen benutzt werden. Möglich ist auch, auf die Mitbenutzung anderer, geeigneter Küchen und Räume außerhalb der Betriebsstätte auszuweichen. Sollte dies nicht möglich sein, ist unbedingt eine zeitliche Trennung von Bearbeitungsvorgängen zu organisieren, um Kontaminationen vorzubeugen.

Hinweise für die Abgabe leicht verderblicher Speisen (z. B. auf Hoffesten):

Grundsätzlich ist zu prüfen, ob Speisen, bei denen keine oder nur eine unzureichende Gefahrenbeherrschung möglich ist, überhaupt angeboten werden sollten. Gerade für Märkte und Veranstaltungen aber auch in der Hofgastronomie bieten sich eine Vielzahl regional- und betriebstypischer Erzeugnisse und Speisen an, die aus hygienischer Sicht weniger problematisch sind.

⁷ Nach dem Lebensmittelhygienerecht ist unter „gewerbsmäßig“ die Abgabe von Lebensmitteln an Dritte außerhalb des privaten Bereichs zu verstehen; dies ist nicht gleichzusetzen mit „Gewerbe“ nach der Gewerbeordnung oder aus steuerlicher Sicht, wo andere, in der Regel weitere Abgrenzungen gelten.

⁸ siehe Hygieneleitlinie für Direktvermarkter (Kapitel D, S. 151 - 159); im Zweifelsfall kann dies mit der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde abgestimmt werden.

2.4 Fortlaufende Reinigung und Instandhaltung

Es sollte eine Selbstverständlichkeit sein, dass Verarbeitungsräume eines Direktvermarkters oder Küchen einer Winzer- / Bauernhofgastronomie nur genutzt werden, wenn sich diese in einem ordnungsgemäßen und sauberen Zustand befinden. Die Reinigungsabläufe sollten in einem Reinigungsplan beschrieben werden. Anhand von Reinigungslisten kann die ordnungsgemäße Durchführung von Reinigungsmaßnahmen dokumentiert werden (nähere Erläuterungen dazu siehe Merkblatt „Reinigung und Reinigungskontrolle“).

2.5 Überwachung der allgemeinen Betriebshygiene

Auch wenn man als Betriebsleiter täglich in der Betriebsstätte arbeitet und diese routinemäßig kontrolliert, kann es zweckmäßig sein, die allgemeine Hygienesituation der Betriebsräume vom "Tagesgeschäft" losgelöst zu überprüfen. Dies kann durch Kontrollgänge mit Hilfe von Checklisten erfolgen (z. B. Dokumentation 6 "Allgemeine Betriebshygiene" der Hygieneleitlinie für Direktvermarkter). Deren Häufigkeit richtet sich nach dem Produktionsumfang und der Betriebsgröße, der Verderblichkeit der Produkte sowie der Nutzungshäufigkeit der Räumlichkeiten. Den Kontrollrhythmus legt der Betriebsleiter selbst fest. In der Regel sollte dies jährlich erfolgen, ggf. auch häufiger. Die Beispiels-Checkliste ist so angelegt, dass sie zur Überprüfung von Räumlichkeiten für die Verarbeitung und Lagerung leichtverderblicher Lebensmittel geeignet ist. Bei weniger problematischen Produkten können verschiedene Kontrollpunkte entfallen.

Je nach betrieblichen Gegebenheiten genügt eine Checkliste zur Begutachtung aller relevanten Räume und nicht ortsfesten Einrichtungen (z. B. Marktstand, Verkaufswagen) oder aber es werden gesonderte Dokumentationslisten geführt.

3 Checkliste "Allgemeine Betriebshygiene"

Dok 6*	Allgemeine Betriebshygiene
--------	-----------------------------------

Kontrollgang am _____ **durch** _____

(Datum) (Unterschrift)

Folgende Räume wurden kontrolliert: * *

- Verarbeitungsraum** **Verkaufsraum** **sonstige** _____
 Kühlager **Trockenlager**

Bereich	Kontrollkriterien	erfüllt		Mängel / Korrekturmaßnahmen	erledigt		
		ja	nein		Datum	Unterschrift	
Böden	- Zustand einwandfrei						
	- leicht zu reinigen						
	- wasserundurchlässig, abwaschbar						
	- Ableitung von Abwasser angemessen						
	<u>falls erforderlich:</u>						
	- leicht zu desinfizieren						
	- Übergang Böden zu Wänden als Hohlkehle gearbeitet						
Wände	- wasserundurchlässig, abwaschbar						
	- Oberfläche hell und glatt (bis zu entsprechend der Arbeitsgänge angemessenen Höhe)						
Decken	- keine Ansammlung von Schmutz- u. Kondenswasser						
	- kein Schimmelpilzbefall						
	- keine Materialablösung						
	<u>falls erforderlich:</u>						
	- leicht zu desinfizieren						
Bereich	Kontrollkriterien	erfüllt		Mängel / Korrekturmaßnahmen	erledigt		

** Kontrollkriterien variieren in Abhängigkeit von Raum und Art der Nutzung

* Dokumentationshilfe 6 (Hygiene-Leitlinie für landwirtschaftliche Direktvermarkter)

Fenster	- keine Ansammlung von Schmutz					
	- leicht zu reinigen					
Türen	<u>falls erforderlich:</u>					
	- Insektengitter an ins Freie zu öffnenden Fenstern (zur Reinigung leicht entfernbar)					
	- leicht zu desinfizieren					
	- Oberfläche glatt, hell, wasserabstoßend					

Gegenstände / Mobiliar / Einrichtungen ⁹	- Zustand einwandfrei					
	- Für jeweiliges Lebensmittel geeignet (keine nachteilige Beeinflussung)					
	- leicht zu reinigen (auch unmittelbares Umfeld)					
	- im Regelfall hell					
	<u>falls erforderlich:</u>					
	- leicht zu desinfizieren					

Lüftung	- kein Einströmen unreiner Luft in reine Bereiche					
	<u>falls Lüftungssysteme erforderlich:</u>					
	- leicht zugänglich (zum Reinigen, Filter austauschen und Warten)					

Beleuchtung	- ausreichend hell, je nach Arbeitsgang					
-------------	---	--	--	--	--	--

Handwaschbecken	- ausreichende Zahl vorhanden					
	- mit Kalt- und Warmwasserzufuhr					
	- ausgestattet mit Mitteln zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände					
	- in sauberem Zustand					

Bereich	Kontrollkriterien	erfüllt	Mängel / Korrekturmaßnahmen	erledigt
---------	-------------------	---------	-----------------------------	----------

⁹ Oberfläche von Gegenständen u. Einrichtungen die mit Lebensmitteln in Berührung kommen

<i>Lebensmittelreinigung</i>	<u><i>falls erforderlich:</i></u>					
	- geeignete Vorrichtungen vorhanden					
	- vom Handwaschbecken getrennt					
	- mit Kalt- und Warmwasserzufuhr					
	- aus korrosionsbeständigem Material					
- sauberer Zustand						

<i>Arbeitsgeräte / Ausrüstungen</i>	<u><i>falls erforderlich:</i></u>					
	- geeignete Vorrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Arbeitsgeräte und Ausrüstungen vorhanden					
	- mit Kalt- und Warmwasserzufuhr					
	- aus korrosionsbeständigem Material					
- sauberer Zustand						

<i>Toiletten</i>	- Zustand einwandfrei					
	- mit Handwaschbecken ausgestattet (Seifenspender / Einweghandtücher)					
	- ausreichende Be- / Entlüftung					
	- kein direkter Zugang in Produktions-, Lager- und Verkaufsräume					

<i>Umkleiraum</i>	- Umkleidemöglichkeiten für Personal vorhanden					
-------------------	--	--	--	--	--	--

<i>Raumnutzung</i>	- keine betriebsfremde Nutzung					
--------------------	--------------------------------	--	--	--	--	--

Bereich	Kontrollkriterien	erfüllt		Mängel / Korrekturmaßnahmen	erledigt		
Lagerung, Transport	- angemessene Temperatur kann eingehalten werden						
	- Vorrichtungen, Behälter und Räume geeignet						
	- sachgerechte Trennung verschiedener Lebensmittel						
	- leicht zu reinigen						
	<u>falls erforderlich:</u>						
	- leicht zu desinfizieren						
	- mit Einrichtungen zur Temperaturüberwachung ausgestattet						
Müllbehälter	- geeignete, abdeckbare Behältnisse vorhanden						
	- sauberer Zustand, leicht zu reinigen						
	<u>falls erforderlich:</u>						
	- leicht zu desinfizieren						
Abfalllager	- geeignete Vorkehrungen für eine sachgerechte Abfalllagerung und -entsorgung vorhanden						
	- keine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln / Wasser / Betriebsstätte						
	- leicht zu reinigen						
	- frei von Schädlingen						
	<u>falls erforderlich:</u>						
	- leicht zu desinfizieren						
Gefährl. / ungenießbare Stoffe	- sind entsprechend gekennzeichnet						

per Fax an 0 89 / 55 873 383

Bestellung an:

BBV-Betriebsberatung
und Computerdienst GmbH
Herzog-Heinrich-Straße 23
80336 München

Einkaufen
auf dem
Bauernhof



Bestellung Hygieneleitlinie für Direktvermarkter

(bitte vollständig ausfüllen)

<input type="checkbox"/> Ich bin Zeichennutzer „Einkaufen auf dem Bauernhof“
<input type="checkbox"/> Ich bin kein Zeichennutzer
Bundesland Rheinland- Pfalz
Name, Vorname
Straße, Nr.
PLZ, Wohnort

Bankeinzugsermächtigung:

Hiermit ermächtige ich der BBV-Betriebsberatung und Computer-Dienst GmbH, die Kosten für die Hygieneleitlinie für Direktvermarkter

15,00 Euro für Zeichennutzer "Einkaufen auf dem Bauernhof"

29,00 Euro für Nicht-Zeichennutzer

per Lastschrift zu Lasten meines nachstehend bezeichneten Kontos einzuziehen.

Bankleitzahl	Konto-Nummer	Geldinstitut

Ort, Datum

Unterschrift (Kontoinhaber)

P.S.: Weitere Informationen zur Zeichennutzung „Einkaufen auf dem Bauernhof“ unter:

www.einkaufen-auf-dem-bauernhof.com

Notizen



A series of 20 horizontal lines for writing notes.

Beratungsteam Einkommensalternativen

Zentrale:

Dr. Elisabeth Seemer

Ref. 25 Markt

☎: 0671/793-1162

☎: 0671/793-17162

✉: elisabeth.seemer@lwk-rlp.de

Hildegard Runkel

Ref. 25 Markt

☎: 0671/793-1163

☎: 0671/793-17163

✉: hildegard.runkel@lwk-rlp.de

Maren Lehné

Ref. 25 Markt

☎: 0671/793-1153

☎: 0671/793-17153

✉: maren.lehne@lwk-rlp.de

Beate Hilgert

Ref. 13 Landfrauenarbeit/Verein NatUrlaub

☎: 0671/793-1111

☎: 0671/793-17111

✉: beate.hilgert@lwk-rlp.de

Marita Frieden

Ref. 13 Landfrauenarbeit

☎: 0671/793-1151

☎: 0671/793-17151

✉: marita.frieden@lwk-rlp.de

Anschrift der Zentrale:

Burgenlandstraße 7
55543 Bad Kreuznach

Außenstellen:

Hiltraud Holle-Busch

Dienststelle Koblenz

Bahnhofplatz 9

56068 Koblenz

☎: 0261/91593-215

☎: 0261/91593-233

✉: hiltraud.holle-busch@lwk-rlp.de

Maria Goetzke

Dienststelle Kaiserslautern

Röchlingstraße 1

67663 Kaiserslautern

☎: 0631/84099-421

☎: 0631/84099-499

✉: maria.goetzke@lwk-rlp.de

Birgit Hauter

Dienststelle Trier

Gartenfeldstraße 12a

54295 Trier

☎: 0651/94907-332

☎: 0651/94907-366 oder -3732

✉: birgit.hauter@lwk-rlp.de

weitere Informationen unter www.lwk-rlp.de

..... alles über Landwirtschaft

Kennen Sie das Verbraucherportal www.landservice-rlp.de?