



Allgemeine gesetzliche Genehmigungsbedingungen für Lebensmittel herstellende Niederlassungen

1 Gesetzgebung

[Verordnung \(EG\) Nr. 852/2004](#) des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (VO 852/2004)

[Verordnung \(EG\) Nr. 37/2005](#) der Kommission vom 12. Januar 2005 zur Überwachung der Temperaturen von tief gefrorenen Lebensmitteln in Beförderungsmitteln sowie Einlagerungs- und Lagereinrichtungen (VO 37/2005)

[Königlicher Erlass vom 13. Juli 2014](#) über die Lebensmittelhygiene (K.E. H1)

2 Allgemeine gesetzliche Bedingungen

2.1 Bedingungen in Bezug auf die Infrastruktur und Ausrüstung für alle Lebensmittelunternehmen

In dieser Tabelle sind die gesetzlichen Bedingungen aufgeführt, die für alle Lebensmittelunternehmen gelten, in denen mit Erzeugnissen umgegangen wird und diese behandelt, zubereitet, hergestellt und gelagert werden (mit Ausnahme von ortsveränderlichen und/oder nicht ständigen Betriebsstätten (wie Verkaufszelte, Marktstände, mobile Verkaufsfahrzeuge und Messestände), Räumlichkeiten, die hauptsächlich als Wohnhaus genutzt werden, aber in denen regelmäßig Lebensmittel im Hinblick auf das Inverkehrbringen zubereitet werden, sowie Verkaufsautomaten).

	Allgemeine Bedingungen in Bezug auf die Infrastruktur und Ausrüstung	Quelle
1.	<p>Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass:</p> <p>a) 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,</p> <p>b) die Ansammlung von Schmutz, der Kontakt mit toxischen Stoffen, das Eindringen von Fremdteilchen in Lebensmittel, die Bildung von Kondensflüssigkeit oder unerwünschte Schimmelbildung auf Oberflächen vermieden wird,</p> <p>c) gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleistet ist,</p> <p>d) und soweit erforderlich, geeignete Bearbeitungs- und Lagerräume vorhanden sind, die insbesondere eine Temperaturkontrolle und eine ausreichende Kapazität bieten, damit die Lebensmittel auf einer geeigneten Temperatur gehalten werden können und eine Überwachung und, sofern erforderlich, eine Registrierung der Lagertemperatur möglich ist.</p>	VO 852/2004 Art. 4 Nr. 2; Anhang II Kapitel I Nr. 2
2.	<p>Es müssen genügend Toiletten mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss vorhanden sein. Toilettenräume müssen sauber und stets instand gehalten sein. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit unverpackten Lebensmitteln umgegangen wird beziehungsweise in denen unverpackte Lebensmittel gelagert werden. Die vom Personal genutzten Einrichtungen zum Händewaschen und -trocknen sind so gestaltet und werden so genutzt, dass eine erneute Kontamination der Hände nach dem Waschen verhindert wird. Es müssen genügend Handwaschbecken in Nähe der Toiletten vorhanden sein.</p>	VO 852/2004 Art. 4 Nr. 2; Anhang II Kapitel I Nr. 3 K.E. H1 Art. 18; Anlage 3 Kapitel 1 Nummern 1 und 2
3.	<p>Es müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben; darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein. Soweit erforderlich, müssen die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel von den Handwaschbecken getrennt angeordnet sein.</p>	VO 852/2004 Art. 4 Nr. 2; Anhang II Kapitel I Nr. 4
4.	<p>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</p>	VO 852/2004 Art. 4 Nr. 2; Anhang II Kapitel I Nr. 5

	müssen, leicht zugänglich sind.	
5.	Alle sanitären Anlagen müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen.	VO 852/2004 Art. 4 Nr. 2; Anhang II Kapitel I Nr. 6
6.	Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen über eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung verfügen.	VO 852/2004 Art. 4 Nr. 2; Anhang II Kapitel I Nr. 7
7.	Abwasserableitungssysteme müssen zweckdienlich sein. Sie müssen so konzipiert und gebaut sein, dass jedes Kontaminationsrisiko vermieden wird. Offene oder teilweise offene Abflussrinnen müssen so konzipiert sein, dass die Abwässer nicht aus einem kontaminierten zu einem oder in einen reinen Bereich, insbesondere einen Bereich fließen können, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, die ein erhöhtes Risiko für die Gesundheit des Endverbrauchers darstellen könnten.	VO 852/2004 Art. 4 Nr. 2; Anhang II Kapitel I Nr. 8
8.	Soweit erforderlich, müssen angemessene Umkleideräume für das Personal vorhanden sein.	VO 852/2004 Art. 4 Nr. 2; Anhang II Kapitel I Nr. 9
9.	Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen nicht in Bereichen gelagert werden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.	VO 852/2004 Art. 4 Nr. 2; Anhang II Kapitel I Nr. 10
10.	Wenn die Menge der behandelten Erzeugnisse die regelmäßige oder permanente Anwesenheit der Agentur erforderlich macht, müssen die Niederlassungen über eine ausreichend ausgestattete und abschließbare Räumlichkeit oder Vorrichtung verfügen, die ausschließlich der Agentur zur Verfügung steht.	K.E. H1 Art. 18; Anlage 3 Kapitel 1 Nr. 6
11.	In den Niederlassungen müssen ausreichend Platz und Vorrichtungen vorhanden sein, die es ermöglichen, die amtliche Kontrolle jederzeit wirksam durchzuführen.	K.E. H1 Art. 18; Anlage 3 Kapitel 1 Nr. 7
12.	Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen , müssen: a) gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht, b) so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist, c) mit Ausnahme von Einwegbehältern oder -verpackungen so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass sie gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden können, und d) so installiert sein, dass die Ausrüstungen und das unmittelbare Umfeld angemessen gereinigt werden können.	VO 852/2004 Art. 4 Nr. 2; Anhang II Kapitel V Nr. 1
13.	Die Ausrüstungen müssen erforderlichenfalls mit entsprechenden Kontrollvorrichtungen versehen sein, damit die Ziele dieser Verordnung auf jeden Fall erreicht werden.	VO 852/2004 Art. 4 Nr. 2; Anhang II Kapitel V Nr. 2
14.	Chemische Zusatzstoffe müssen, soweit sie erforderlich sind, um eine Korrosion der Ausrüstungen und Behälter zu verhindern, nach guter fachlicher Praxis verwendet werden.	VO 852/2004 Art. 4 Nr. 2; Anhang II Kapitel V Nr. 3

15.	In Bezug auf die Beförderungsmittel sowie die Einlagerungs- und Lagereinrichtungen für tief gefrorene Lebensmittel , die zum menschlichen Verzehr bestimmt sind: Die Beförderungsmittel sowie die Einlagerungs- und Lagereinrichtungen für tief gefrorene Lebensmittel sind mit geeigneten Aufzeichnungsgeräten auszustatten, um die Lufttemperatur, der die tief gefrorenen Lebensmittel ausgesetzt sind, häufig und in regelmäßigen Abständen zu überwachen.	VO 37/2005 Art. 2 Nr. 1
16.	In Bezug auf die Beförderungsmittel sowie die Einlagerungs- und Lagereinrichtungen für tief gefrorene Lebensmittel , die zum menschlichen Verzehr bestimmt sind: Die Temperaturlaufzeichnung ist zu datieren und vom Lebensmittelunternehmer je nach Art und Haltbarkeit der tief gefrorenen Lebensmittel mindestens ein Jahr lang oder länger aufzubewahren.	VO 37/2005 Art. 2 Nr. 3
17.	In Bezug auf die Beförderungsmittel sowie die Einlagerungs- und Lagereinrichtungen für tief gefrorene Lebensmittel , die zum menschlichen Verzehr bestimmt sind: Die Lufttemperatur, der die tief gefrorenen Lebensmittel ausgesetzt sind, wird bei der Lagerung in Einzelhandelsverkaufsmöbeln und während des örtlichen Vertriebs nur mit mindestens einem leicht sichtbaren Thermometer gemessen. Bei offenen Einzelhandelsverkaufsmöbeln: a) ist die Linie für die maximale Befüllung der Truhe eindeutig zu markieren; b) muss das Thermometer die Temperatur am Luftrücklauf auf der Höhe dieser Markierung anzeigen.	VO 37/2005 Art. 3 Nr. 1
18.	In Bezug auf die Beförderungsmittel sowie die Einlagerungs- und Lagereinrichtungen für tief gefrorene Lebensmittel , die zum menschlichen Verzehr bestimmt sind: Die zuständige Behörde kann Ausnahmeregelungen von den Bestimmungen des Artikels 2 treffen für Tiefkühleinrichtungen von weniger als 10 Kubikmeter, die im Einzelhandel zur Lagerung von Beständen verwendet werden, so dass die Lufttemperatur durch ein leicht sichtbares Thermometer gemessen werden kann.	VO 37/2005 Art. 3 Nr. 2

2.2 Bedingungen betreffend die Materialien und die Ausrüstung in Räumen, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden (ausgenommen Essbereiche und die Betriebsstätten gemäß Punkt 2.3)

Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden (einschließlich Räume in Transportmitteln), müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen zwischen und während Arbeitsgängen vermieden werden.

	Allgemeine Bedingungen in Bezug auf die Materialien und die Ausrüstung	Quelle
19.	Die Bodenbeläge sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu	VO 852/2004 Art. 4 Nr. 2; Anhang II

	desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen.	Kapitel II Nr. 1 Buchstabe a)
20.	Die Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen sowie bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.	VO 852/2004 Art. 4 Nr. 2; Anhang II Kapitel II Nr. 1 Buchstaben a) und b)
21.	Decken (oder soweit Decken nicht vorhanden sind, die Dachinnenseiten) und Deckenstrukturen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.	VO 852/2004 Art. 4 Nr. 2; Anhang II Kapitel II Nr. 1 Buchstabe c)
22.	Fenster und andere Öffnungen müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Soweit sie nach außen öffnen können, müssen sie erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können. Soweit offene Fenster die Kontamination begünstigen, müssen sie während des Herstellungsprozesses geschlossen und verriegelt bleiben.	VO 852/2004 Art. 4 Nr. 2; Anhang II Kapitel II Nr. 1 Buchstabe d)
23.	Türen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend glatte und Wasser abstoßende Oberflächen haben, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.	VO 852/2004 Art. 4 Nr. 2; Anhang II Kapitel II Nr. 1 Buchstabe e)
24.	Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen , sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.	VO 852/2004 Art. 4 Nr. 2; Anhang II Kapitel II Nr. 1 Buchstabe f)
25.	Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen müssen erforderlichenfalls vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen aus korrosionsfesten Materialien hergestellt, leicht zu reinigen sein und über	VO 852/2004 Art. 4 Nr. 2; Anhang II Kapitel II Nr. 2

	eine angemessene Warm- und Kaltwasserzufuhr verfügen.	
26.	Geeignete Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel müssen erforderlichenfalls vorhanden sein. Jedes Waschbecken bzw. jede andere Vorrichtung zum Waschen von Lebensmitteln muss im Einklang mit den Vorschriften des Kapitels VII (bezüglich der Wasserversorgung) über eine angemessene Zufuhr von warmem und/oder kaltem Trinkwasser verfügen und sauber gehalten sowie erforderlichenfalls desinfiziert werden.	VO 852/2004 Art. 4 Nr. 2; Anhang II Kapitel II Nr. 3

2.3 Bedingungen für ortsveränderliche und/oder nicht ständige Betriebsstätten (wie Verkaufszelte, Marktstände, mobile Verkaufsfahrzeuge und Messestände), Räumlichkeiten, die hauptsächlich als Wohnhaus genutzt werden, aber in denen regelmäßig Lebensmittel im Hinblick auf das Inverkehrbringen zubereitet werden, sowie Verkaufsautomaten

	Bedingungen	Quelle
27.	Die Betriebsstätten und Verkaufsautomaten müssen, soweit praktisch durchführbar, so gelegen, konzipiert und gebaut sein und sauber und instand gehalten werden, dass das Risiko der Kontamination, insbesondere durch Tiere und Schädlinge, vermieden wird.	VO 852/2004 Art. 4 Nr. 2; Anhang II Kapitel III Nr.1
28.	Insbesondere gilt erforderlichenfalls Folgendes: a) Es müssen geeignete Vorrichtungen (einschließlich Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände sowie hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen und Umkleieräume) zur Verfügung stehen, damit eine angemessene persönliche Hygiene gewährleistet ist; b) Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen , sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind; c) es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und erforderlichenfalls Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein; d) soweit Lebensmittel im Rahmen der Tätigkeit des Lebensmittelunternehmens gesäubert werden müssen, muss dafür Sorge getragen werden, dass die jeweiligen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ablaufen; e) die Zufuhr einer ausreichenden Menge an warmem und/oder kaltem Trinkwasser muss gewährleistet sein; f) es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von gesundheitlich bedenklichen und/oder	VO 852/2004 Art. 4 Nr. 2; Anhang II Kapitel III Nr. 2

	<p>ungenießbaren (flüssigen und festen) Stoffen und Abfällen vorhanden sein;</p> <p>g) es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur Haltung und Überwachung geeigneter Temperaturbedingungen für die Lebensmittel vorhanden sein;</p> <p>h) die Lebensmittel müssen so aufbewahrt werden, dass das Risiko einer Kontamination, soweit praktisch durchführbar, vermieden wird.</p>	
29.	Für Verkaufsautomaten : Auf dem Verkaufsautomaten müssen an einer gut sichtbaren Stelle der Name oder Firmenname, die Unternehmensnummer, die Anschrift in Belgien und die Telefonnummer des Unternehmers angebracht sein , dem die Zulassung [sic: Genehmigung] oder Registrierung ausgestellt worden ist und/oder der für die Einhaltung der in Bezug auf diesen Automaten anwendbaren Hygienevorschriften verantwortlich ist.	K.E. H1 Art. 18; Anlage 3 Kapitel 2 Nr. 1
30.	Für Verkaufsautomaten : Wenn die Temperatur, bei der die Lebensmittel aufbewahrt werden müssen, nicht mehr eingehalten wird, muss der Verkauf der Lebensmittel durch eine automatische Sperre des Verkaufsautomaten verhindert werden. Das Gerät darf erst erneut benutzt werden, nachdem alle enthaltenen Lebensmittel, die in Anlage 4 des K.E. H1 erwähnt sind, entfernt und für den menschlichen Verzehr unbrauchbar gemacht wurden.	K.E. H1 Art. 18; Anlage 3 Kapitel 2 Nr. 2
31.	Ortsveränderliche Betriebsstätten , in denen die in Anlage 4 des K.E. H1 unter den Punkten 1 bis 10 erwähnten Lebensmittel , die nicht vorverpackt sind (im Sinne der Verordnung Nr.1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel), vermarktet werden und die gekühlt oder warm aufzubewahren sind, müssen folgende Bedingungen erfüllen: 1. Wände und Dach müssen aus starrem Material sein; die Innenseite des Fußbodens, der Wände und des Daches muss aus hartem, glattem, lecksicherem, abwaschbarem und ungiftigem Material bestehen oder damit bezogen sein. 2. Die für die Öffentlichkeit offenen Seiten müssen mit einer Vorrichtung versehen sein, sodass die Lebensmittel nicht von der Öffentlichkeit angefasst werden können und vor Staub, Sonne und Verunreinigungen von außen geschützt sind.	K.E. H1 Art. 18; Anlage 3 Kapitel 2 Nr. 5
32.	Nicht ständige Betriebsstätten müssen in Bezug auf die Installation den Anforderungen genügen, die im vorangehenden Punkt über ortsveränderliche Betriebsstätten vorgesehen sind. Wenn die nicht ständige Betriebsstätte jedoch in einem mit Seitenwänden ausgestatteten, überdeckten Bereich eingerichtet ist, finden die Anforderungen in Bezug auf das Dach keine Anwendung.	K.E. H1 Art. 18; Anlage 3 Kapitel 2 Nr. 6