

## Checkliste für Lebensmittelunternehmer

### „Grundlegende lebensmittelrechtliche, bauliche- und technische Voraussetzungen für Lebensmittelbetriebe“

Um Komplikationen bei den Kontrollen (insbesondere Gaststättenabnahmen) zu vermeiden, prüfen Sie bitte ob Ihr Betrieb über nachfolgende Standards verfügt. Ferner raten wir Ihnen, sich bei Übernahme einer Gaststätte o. ä. mit unserer Lebensmittelüberwachung im Landratsamt Starnberg in Verbindung zu setzen (Rufnummer siehe Rückseite). Die Lebensmittelüberwachung kennt i. d. R. die Örtlichkeiten und ggf. vorhandenen Schwachpunkte aus vergangenen Kontrollen. Es empfiehlt sich daher eine kostenfreie Vorabbegehung mit der Lebensmittelüberwachung (ggf. auch zusammen mit Ihrem Verpächter) durchzuführen.“

#### Ausreichend getrennte Spül- und Waschmöglichkeiten mit Kalt- und Warmwasseranschluss:

- Geschirr:** Waschbecken zur Vorreinigung von Geschirr (für den Betrieb ausreichend dimensioniert)?
- Hände: Separates** Handwaschbecken inkl. Einmalhandtuch- sowie Pumpseifenspender?
- Lebensmittel:** Waschbecken für den Betrieb ausreichend dimensioniert und abgetrennt vom Handwaschbecken?
- Ist eine Spülmaschine vorhanden?
- Ist eine ausreichende und geeignete feuchtraumtaugliche Beleuchtung inkl. Schutzabdeckungen vorhanden?
- Sind Fenster- und Türen mit dichtschießenden, leicht abnehmbaren Insektenschutzgittern ausgestattet?
- Sind Wände, Böden reinigungsfähig gestaltet (z. B. Fliesen, Industriefußboden etc.)?
- Sind die Einrichtungsgegenstände gewerbegeeignet, glatt, abwaschbar und leicht zu reinigen?
- Haben Sie ausreichend Be- und Entlüftung (natürlich- und / oder mechanisch)?
- Ist eine Rein-/Unreintrennung allgemein möglich?
- Verfügt die Produktionsstätte ggf. über einen Bodenabfluss (Gully)?
- Haben Sie ausreichend geeignete und hygienische Kühl- und Lagermöglichkeiten?
- Haben Sie ausreichend geeignete und hygienische Arbeits- und Abstellflächen?

- Verfügt eine eventuell vorhandene Essens-Ausgabestelle über Husten- Spuckschutzvorkehrungen?
- Sind Umkleidemöglichkeit, z. B. Spind mit Doppelfächern (schwarz/weiß- Trennung d. Kleidung) vorhanden?
- Sind für Personal nutzbare Toilettenmöglichkeiten mit geeignetem Handwaschbecken (Einmalhandtuch- sowie Pumpseifenspender) vorhanden?
- Sind ordnungsgemäße Abfallbehälter mit Deckel vorhanden? Ist eine ordnungsgemäße Abfalllagermöglichkeit, ohne nachteilige Beeinflussung der Betriebsstätte, z. B. durch Schädlinge etc. vorhanden?
- Toiletten münden „KEINESFALLS“ direkt in Räume in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird (Lagerung, Verpackung, Produktion etc.)?

Es handelt sich bei den vorgenannten Punkten um **grundlegende Mindeststandards**, die je nach Betriebsart, Größe und Kategorie abweichen können.

Dieses Merkblatt erhebt **keinen Anspruch auf Vollständigkeit**. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an die zuständige Lebensmittelüberwachung. Hierfür lassen Sie sich bitte über die Rufnummer 08151 148-770 an den für Sie zuständigen Mitarbeiter im Bereich Lebensmittelüberwachung verbinden.

**Rechtsgrundlage für die betriebliche Beschaffenheit ist die EU Lebensmittelhygieneverordnung, VO (EG) 852/2004**