



## Informationen über baulich-hygienische Mindestanforderungen für Essensausgabestellen und ähnl. in Flüchtlingsunterkünften

Infoblatt Nr.: 54 Stand 18.03.2022

Von Lebensmitteln kann, wenn sie nicht sachgerecht behandelt werden, eine Gesundheitsgefährdung für den Verbraucher ausgehen. Aus diesem Grund sind die nachfolgenden **Mindesthygieneanforderungen** zu beachten:

### Die Essensausgabestelle:

1. muss glatte fugenlose Innenwände haben, einen leicht zu reinigenden, wasser- undurchlässigen Fußboden besitzen und überdacht sein,
  2. muss über eine Spüleinrichtungen **und** eine Handwaschgelegenheit mit fließendem Trinkwasser (Warm- u. Kaltwasser), Seife in Dosierern und Einmalhandtüchern verfügen. Zum Reinigen von Lebensmitteln (z.B. Salat) müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein,
  3. muss über ausreichende Kühleinrichtungen verfügen, die mit einem Thermometer ausgestattet sind,
  4. muss über ausreichende Lagermöglichkeiten verfügen
  5. muss über einen ausreichenden Spuck-/Anhustschutz verfügen
  6. muss ggf. über einen Speisenwarmhaltewagen bzw. -gerät verfügen
- Die Oberflächen von Tischen, Regalen, Arbeits- und Abstellflächen müssen in einwandfreiem Zustand gehalten werden und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein sowie aus glatten, abriebfesten, korrosionsfesten und abwaschbaren Materialien bestehen.
  - Abfälle und nicht mehr zum Verzehr geeignete Lebensmittel sind in Behältnissen mit dicht schließendem Deckel zu verwahren. Diese sind ständig geschlossen zu halten und täglich zu entleeren. Zweckfremde Gegenstände dürfen nicht innerhalb der Ausgabe aufbewahrt werden.
  - Personen, die leichtverderbliche Lebensmittel herstellen oder bearbeiten, müssen eine saubere, leicht zu reinigende helle Schutzkleidung und eine helle saubere Kopfbedeckung tragen. Eine entsprechende Umkleidemöglichkeit und Personaltoilette sollte vorhanden sein.

Weiter noch der Hinweis, dass Personen, die gewerbsmäßig mit der Behandlung von Lebensmitteln beschäftigt sind, eine Bescheinigung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (Erstbelehrung) des zuständigen Gesundheitsamtes benötigen.

### Rechtsgrundlagen:

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABI EU L 139, S. 1 ff) in der zur Zeit gültigen Fassung

- Die Ausführungen dieses Informationsblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Weitere und eingehende Informationen erhalten Sie:

für Bremen	für Bremerhaven
<b>Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz und Veterinärdienst des Landes Bremen</b>	
Dienststelle Bremen	Dienststelle Bremerhaven
Lötzener Str. 3	Freiladestr. 1
28207 Bremen	27572 Bremerhaven
0421/361 15240	0471/596 15240
Fax 0421/361 15244	Fax 0471/596 13881
e-Mail: <a href="mailto:office@lmtvet.bremen.de">office@lmtvet.bremen.de</a>	e-Mail: <a href="mailto:officebhv@lmtvet.bremen.de">officebhv@lmtvet.bremen.de</a>