

## Anforderungen an eine handwerkliche Kelterei

Dieses Informationsblatt dient der Orientierung über die Anforderungen an eine handwerkliche Kelterei. Der Lebensmittelunternehmer bleibt zu einer umfassenden Prüfung und Beurteilung unter Zugrundelegung der jeweils aktuellen Rechtsvorschriften sowie zur Beachtung der maßgeblichen Leitlinien verpflichtet, woraus sich im Einzelfall weitere Anforderungen ergeben können. Er trägt die Hauptverantwortung für die Herstellung und das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel und ist dafür verantwortlich, die Einhaltung der erforderlichen hygienischen Bedingungen sicher zu stellen.

Dieses Informationsblatt beschreibt Umstände, die im Regelfall die Herstellung und das Inverkehrbringen von Lebensmitteln unter geeigneten hygienischen Bedingungen ermöglichen. Abweichungen von den Anforderungen sind im Einzelfall möglich, wenn die Sicherheit der Lebensmittel dadurch nicht gefährdet wird.

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so konzipiert sein, dass hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge möglich sind und Kontaminationen sowie nachteilige Beeinflussung vermieden werden (z. B. Trennung von reinem und unreinem Bereich, Gewährleistung der Schädlingsbekämpfung).

### 1. Produktionsräume

- 1.1 Die Grundfläche der Produktionsräume muss eine dem Zweck entsprechende ausreichende Größe haben.
- 1.2 Die Bodenbeläge müssen in einwandfreiem Zustand sein. Sie müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren, wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein. Sie sollten auch gleitsicher sein. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen.
- 1.3 Die Wände sind bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe mit einem abriebfesten, wasserundurchlässigen, glatten Belag (z. B. Fliesen - keine Tapete) oder Anstrich auf glattem Zement oder gleichwertigem Putz auszustatten. Sie müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein.
- 1.4 Decken und Deckenstrukturen / Dachinnenseiten müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilen vermieden werden.
- 1.5 Es muss eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung gewährleistet sein. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem unreinen in einen reinen Bereich sind zu vermeiden. Entstehender Wasserdampf und Feuchtigkeit sind durch geeignete Maßnahmen zu vermeiden bzw. abzuführen (z. B. durch Be- und Entlüftung).
- 1.6 Flächen (Türen, Fenster, Ausrüstung, Arbeitsflächen etc.) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfreiem und nichttoxischem Material bestehen („lebensmittel-echt“). Dies gilt insbesondere auch für die Rohrleitungssysteme und deren Bauelemente

(z. B. Pumpen) sowie Maschinen- und Anlagenteile, welche mit dem Lebensmittel in Kontakt kommen. Fenster und Lüftungsöffnungen ins Freie müssen mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern versehen sein.

- 1.7 Für kühl oder tiefgefroren zu lagernde Lebensmittel müssen ausreichende, mit Thermometern ausgestattete Kühleinrichtungen vorhanden sein. Tropfwasser aus Kühleinrichtungen muss im geschlossenen System direkt in das Abwassersystem eingeleitet werden.
- 1.8 Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten bzw. Ausrüstungen müssen vorhanden sein. Diese müssen über Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität verfügen.
- 1.9 Separate Handwaschbecken müssen an geeigneten Standorten in ausreichender Anzahl vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben. Darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein. Die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel (bspw. zusätzliches Waschbecken) müssen von den Handwaschbecken getrennt sein.
- 1.10 Es ist für eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung zu sorgen.
- 1.11 Ein Schutz der Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung (z. B. Spuckschutz) ist zu gewährleisten.

## **2. Lager / Anlieferung**

- 2.1 Der Fußboden muss wasserundurchlässig, fugendicht, leicht zu reinigen und eventuell zu desinfizieren sein. Er sollte gleitsicher sein.
- 2.2 Die Wände sind mit einem glatten Anstrich auf glattem Zement oder gleichwertigem Putz zu versehen. Sie müssen leicht zu reinigen und eventuell zu desinfizieren sein.
- 2.3 Decken und Deckenstrukturen / Dachinnenseiten müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.
- 2.4 Fenster und Lüftungsöffnungen ins Freie müssen mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern ausgestattet sein.
- 2.5 Einrichtungen, Türen und Fenster müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfreiem, leicht zu reinigendem Material bestehen.
- 2.6 Lebensmittel dürfen sich bei ihrer Lagerung nicht gegenseitig nachteilig beeinflussen, d. h. z. B. ungewaschenes Obst darf nicht räumlich zusammen mit offenen fertigen oder bereits behandelten Erzeugnissen (z. B. Direktsaft) gelagert werden. Behälter mit Lebensmitteln dürfen nicht direkt auf dem Boden stehen.

## **3. Verkaufsraum / Theke**

- 3.1 Im Falle einer Zubereitung, Weiterverarbeitung oder loser Abgabe von diversen Getränken im Verkaufsraum oder Theke ist im Theken- bzw. Ausgabebereich ein separates Handwaschbecken in leicht erreichbarer Nähe zum Arbeitsplatz mit Warm- und Kaltwasserzufuhr und Mitteln zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen erforderlich.
- 3.2 Ein Schutz der Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung (z. B. Spuckschutz) ist zu gewährleisten.

#### **4. Personaltoiletten**

- 4.1 Eine separate Personaltoilette ist erforderlich. Alle sanitären Anlagen müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
- 4.2 Toiletten oder deren Vorräume müssen mit einem Handwaschbecken mit fließender Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität ausgestattet sein; darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein.

#### **5. Nebenräume**

- 5.1 Für das Personal muss eine Möglichkeit für die getrennte Aufbewahrung der Arbeits- und Straßenkleidung vorhanden sein.
- 5.2 Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Reinigungsgeräte sind gesondert zu lagern.
- 5.3 Soweit erforderlich, sind angemessene Umkleieräume für das Personal bereit zu stellen.

#### **6. Eigenkontrollen**

Die nachfolgenden Aspekte der Eigenkontrollen sind laut VO (EG) Nr. 852/2004 zu dokumentieren. Die Dokumentationen sind über einen angemessenen Zeitraum aufzubewahren. Empfohlen wird in Abhängigkeit vom hergestellten Produkt eine Aufbewahrungszeit von mindestens 12 Monaten.

- 6.1 Im Rahmen der Wareneingangskontrolle sind der Zustand (bspw. Frische, Qualität, Sauberkeit, Kennzeichnung von MHD / Verbrauchsdatum) und die Temperatur der angelieferten Waren zu kontrollieren. Ergriffene Maßnahmen bei Normabweichungen sind zu dokumentieren. Bei Eigenbeschaffungen hat eine Temperaturkontrolle beim Entladen zu erfolgen.
- 6.2 Folgende Temperaturkontrollen sind erforderlich:
  - Mindestens 1 x täglich sollte eine fortlaufende Temperaturkontrolle bei allen Gefrier- und Kühleinrichtungen erfolgen.
  - Wenn ein thermisches Haltbarmachungsverfahren (Erhitzen) angewendet wird, muss eine dem Produkt angemessene Pasteurisationstemperatur und Haltezeit festgelegt und in einer geeigneten Art und Weise im laufenden Herstellungs- und Abfüllprozess gesichert und dokumentiert werden. Dies ist im Rahmen einer Gefährdungsbeurteilung nach HACCP-Grundsätzen zu berücksichtigen.
- 6.3 Ein Reinigungs- und Desinfektionsplan ist zu erstellen. Aus diesem sollte hervorgehen, wer (Nennung der jeweils Verantwortlichen), was, wann, wie oft, womit und wie tätig werden soll und tätig geworden ist (Erledigungsvermerke).
- 6.4 Im Rahmen der Kontrolle des Schädlingsbefalls sind entweder Aufzeichnungen über eigene Kontrollmaßnahmen (gelten i. d. R. nur als ausreichend, wenn kein Schädlingsbefall vorliegt) zu führen oder es sind Dokumente einer Schädlingsbekämpfungsfirma, aus denen hervorgeht, dass eine wirksame Bekämpfung von Schädlingen betrieben wird, aufzubewahren.

- 6.5 Im Rahmen von Personalschulungen sind folgende Belehrungen durchzuführen:
- Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz alle 2 Jahre
  - Hygieneschulung
  - nach VO (EG) 852/2004 (1x jährlich)
  - erforderlichenfalls über den Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln nach § 4 der Lebensmittelhygieneverordnung.
- 6.6 Die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln, Zutaten und Verpackungsmaterial ist in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sicherzustellen.
- 6.7 Sollte zur Verarbeitung Leitungswasser verwendet werden, (z. B. bei der Rückverdünnung eines Konzentrates), müssen an der entsprechenden Zapfstelle Trinkwasserproben entnommen und Trinkwasseruntersuchungen durchgeführt werden. Das verwendete Wasser muss die Anforderungen der Trinkwasserverordnung erfüllen. Diese Untersuchung ist in regelmäßigen Abständen zu wiederholen.

## 7. Sonstiges

Der Lebensmittelunternehmer hat nach dem Infektionsschutzgesetz Unterlagen über Unterweisungen und vorliegende Nachweise über Erstbelehrung / Gesundheitszeugnis und Folgebelehrungen aufzubewahren.

Abhängig von der Größe des Betriebes und einer möglichen Zulassungspflicht wird dem Lebensmittelunternehmer empfohlen, folgende Dokumente seines Betriebes bereit zu halten:

- Grundrissplan des Betriebes mit Beschriftung der Räume und ihrer Funktionen
- Produktionsmenge
- Produktpalette
- Liste der Mitarbeiter mit Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten
- Entsorgungsplan: Speisereste, Abfälle (ggf. Vertrag mit Entsorgungsunternehmen)
- Arbeitsanweisungen über den Umgang mit Lebensmitteln und die persönliche Hygiene
- Unterlagen über Arbeitskleidung (Ausstattung, Wechselintervalle usw.)

Ebenso kann es für die betrieblichen Abläufe wichtig sein, im Rahmen einer Risikoanalyse die kritischen Kontrollpunkte (CCPs) zu ermitteln.

Hilfestellung dazu leistet die „Leitlinie für eine Gute Hygienepraxis in der Fruchtsaft-Industrie des Verbands der deutschen Fruchtsaft-Industrie e.V. ([www.fruchtsaft.org](http://www.fruchtsaft.org)). Auskünfte über Ansprechpartner, weitere Leitlinien und als Leitlinien geltende DIN-Normen gibt Ihnen der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde ([www.bll.de/themen/hygiene/](http://www.bll.de/themen/hygiene/)).