

Merkblatt

„Lebensmittelrechtliche Aspekte im Bauantragsverfahren“

Im Rahmen des Bauantragverfahrens wird u.a. der Fachbereich Lebensmittelüberwachung, zu einer Stellungnahme hinsichtlich der lebensmittelrechtlichen Aspekte Ihres Bauvorhabens aufgefordert.

Hierzu ist es notwendig, dass Sie zusätzlich zu Ihrem Bauantrag ausführliche Angaben über Ihr Betriebskonzept machen, die für unsere lebensmittelrechtliche Bewertungen erforderlich sind.

Bitte fügen Sie zusätzlich zu den von der Bauordnung geforderten Bauantragsunterlagen noch die nachfolgenden Pläne und Beschreibungen Ihrem Antrag bei:

A) Grundrisszeichnung mit detailliertem Einrichtungsplan

In der Grundrisszeichnung des Betriebes ist die gesamte Ausstattung der Räume – einschließlich der Be- und Entlüftung sowie inklusive der Neben- und Sozialräume – darzustellen. Die einzelnen Geräte und Arbeitsplätze sind hierbei genau zu bezeichnen, z. B. durch die Vergabe von fortlaufenden Nummern und Erläuterung der Nummern in einer Legende.

B) Betriebsbeschreibung

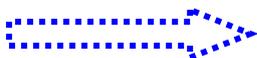
- Art und Umfang der geplanten Tätigkeiten
- Welche Lebensmittel werden hergestellt / be- bzw. verarbeitet / gelagert / abgegeben?
- Personalplanung (Geplante Mitarbeiteranzahl?)

C) Fließschema auf Basis einer Grundrisszeichnung

(Siehe Beispiel: Seite 2)

- **Personalwegführung**  **Betretens des Betriebes, Sozialräume, Umkleide, WC**
- **Warenfluss**  **Anlieferung, Lagerung, Produktion, Abgabe**
- **Entsorgungswege**  **Abfallentsorgung, Schmutzgeschirr, Schmutzwäsche**

Die Kennzeichnung der Betriebsprozesse soll durch unterschiedlich farbig gestaltete Pfeile erfolgen:

 Personalwegführung

 Warenfluss

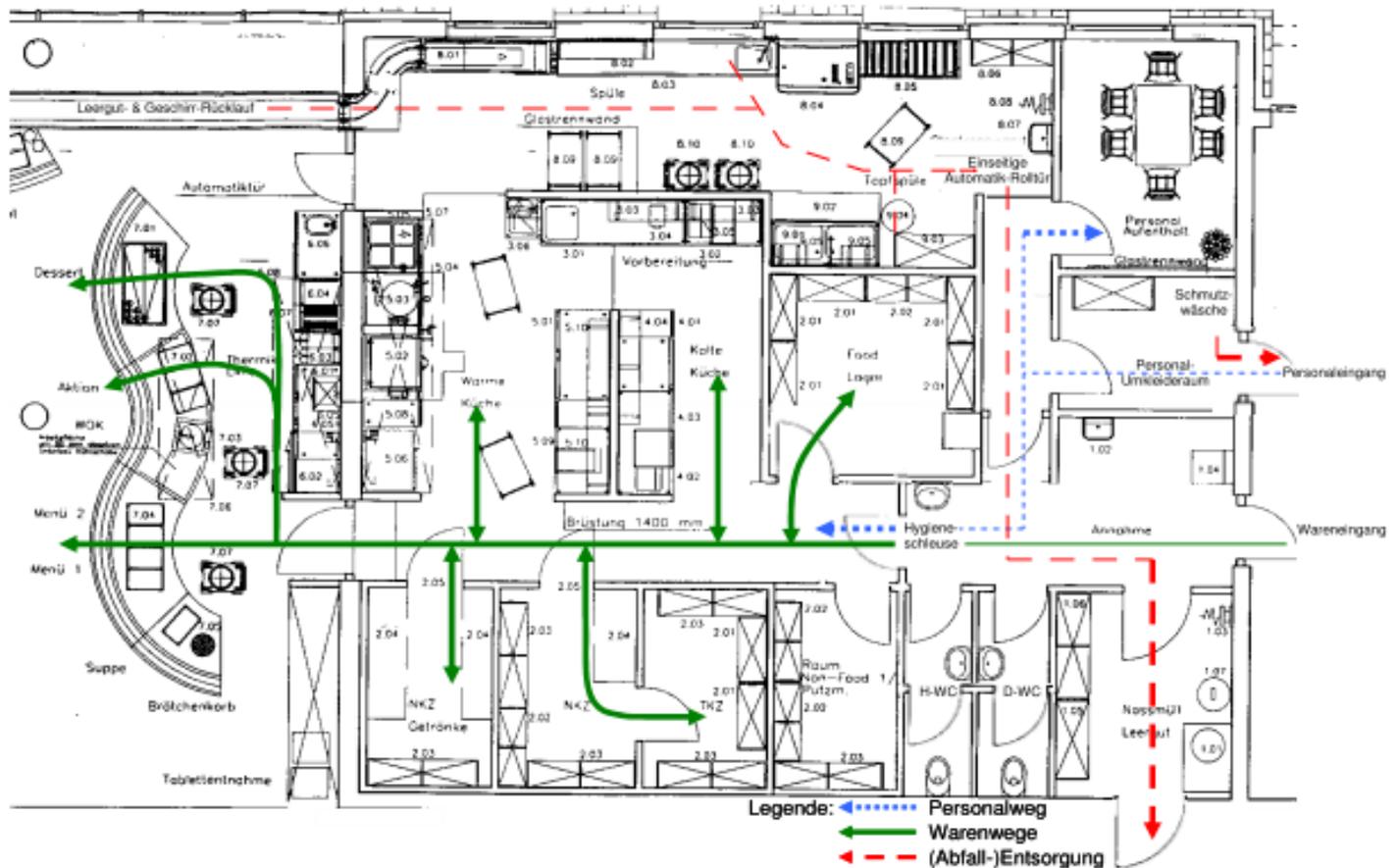
 Entsorgungswege

WICHTIG:

Achten Sie zur Vermeidung von Rückfragen und zeitlichen Verzögerungen darauf, dass die angesprochenen Betriebsbeschreibungen und -abläufe KLAR FORMULIERT und ÜBERSICHTLICH DARGESTELLT werden.

Zu Ihrer weiteren Information finden Sie wichtige Rechtsgrundlagen unter: <http://eur-lex.europa.eu/de/index.htm>
 → **Verordnung (EG) Nr. 852/2004** des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29.04.2004 **über Lebensmittelhygiene**
 (insbesondere Anhang II der Verordnung)

Beispiel für eine Grundrisszeichnung mit detailliertem Einrichtungsplan und einem Fließschema zur Darstellung von Betriebsprozessen:



Einrichtungsplan (Beispiel):

In der Grundrisszeichnung des Betriebes ist die gesamte Ausstattung der Räume – einschließlich der Be- und Entlüftung sowie inklusive der Neben- und Sozialräume – darzustellen. Die einzelnen Geräte und Arbeitsplätze sind hierbei genau zu bezeichnen, zum Beispiel durch die Vergabe von fortlaufenden Nummern und Erläuterung der Nummern in einer Legende:

Legende (auszugsweise):

3.0 Vorbereitung

- 3.01 Arbeitstisch mit Becken (Gemüserreinigung)
- 3.02 Arbeitstisch mit Schublade (Gemüsezubereitung)
- 3.03 Wandboard
- 3.04 Küchenuniversalmaschine
- 3.05 Aufschnittschneider
- 3.06 Handwaschbecken-Ausgusskombination

4.0 Kalte Küche

- 4.01 Kühlarbeitstisch für Sandwiches etc.
- 4.02 Tischwaage
- 4.03 Arbeitstisch
- 4.04 Wandboard

5.0 Warme Küche

- 5.01 Kühlarbeitstisch (Geflügel)
- 5.02 Kippbratpfanne
- 5.03 Kessel
- 5.04 Bodenablaufrinne
- 5.05 4-Platten-Herd
- 5.06 Kombinationsgargerät
- 5.07 Dunstabzugshaube
- 5.08 Schubladenblock
- 5.09 Arbeitstisch (Fleisch)
- 5.10 Wandboard

Fließschema:

Das Fließschema soll mindestens die Wegeführung für das Personal, den Warenfluss und die Entsorgung von Abfällen (ggf. auch Leergut, Schmutzwäsche) enthalten. Die Wegeführungen sollen jeweils mit verschiedenen Farben und möglichst unterschiedlichen Linienarten in der Grundrisszeichnung gekennzeichnet sein (siehe oben).