

**Lebensmittelräume****§ 11****Bauhygienische Erfordernisse**

(1) Räume, die dem Verkehr mit Lebensmitteln dienen, müssen eine zweckentsprechende Größe haben, leicht zu reinigen und, sofern die bestimmungsgemäße Nutzung nicht etwas anderes erfordert, trocken, kühl und gut lüftbar sein. Sie sind ständig in einem hygienisch einwandfreien Zustand zu halten. Die natürliche oder künstliche Beleuchtung muß ausreichend sein und gewährleisten, daß die natürliche Beschaffenheit der Lebensmittel zu erkennen ist.

(2) Die Zuordnung, Aufteilung und Einrichtung von Verarbeitungsräumen nach ihrer Zweckbestimmung muß einen hygienisch einwandfreien Ablauf des Verarbeitungsprozesses ermöglichen.

(3) Durch die Räume dürfen grundsätzlich keine Rohrsysteme führen, die Abwasser aus anderen Räumen ableiten. Ist diese Forderung nicht zu erfüllen, sind Vorkehrungen zu treffen, daß bei Havarien Lebensmittel und ihre Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe nicht mit Abwasser in Berührung kommen.

(4) Die Wände von Räumen, in denen eine regelmäßige Naßreinigung erforderlich ist, müssen bis zu einer Höhe von mindestens 1,60 m, in Schlachträumen bis zu einer Höhe von mindestens 3 m, wasserundurchlässig, leicht abwaschbar und desinfizierbar sein. Oberhalb gefliester Wandflächen muß ein mindestens 5 cm breiter abwaschbarer Anstrich als Wischstreifen angebracht sein. Die darüber befindlichen Wandteile und die Decke sind mit weißer oder pastellfarbener Kalkfarbe oder entsprechender schimmelverhütender Anstrichfarbe zu versehen.

(5) In Räumen müssen über Stellen, die Rauch- und/oder Wrasenentwicklung aufweisen, Abzugsvorrichtungen angebracht sein, die eine einwandfreie Be- und Entlüftung gewährleisten.

(6) Lüftungsöffnungen und Fußbodeneinläufe sowie Fenster, die offen gehalten werden, müssen mit einer geeigneten Schutzvorrichtung (z. B. Gazefenster, Schutzgitter) gegen ein Eindringen von Schädlingen versehen sein.

(7) Fensterbänke und Sockel von Zwischenwänden sind in Räumen, in denen leicht verderbliche Lebensmittel be- und verarbeitet werden, im Winkel von 45° abzuschrägen.

(8) Der Fußboden der Räume darf keine Unebenheiten oder Mängel aufweisen, die zu hygienewidrigen Zuständen führen können. Er muß seinem Bestimmungszweck entsprechend leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

(9) Fußböden in Räumen, die der Lagerung und der Be- und Verarbeitung leicht verderblicher Lebensmittel dienen, sowie Fußböden in Räumen mit hohem Verschmutzungsgrad müssen wasserundurchlässig und zur Wand abgerundet sein. Sie müssen ein für die Naßreinigung ausreichendes Gefälle zu einem rückstausicheren, mit Geruchsverschluß versehenen Fußbodeneinlauf hin besitzen.

(10) Fußbodeneinläufe in Räumen, in denen fetthaltige Abfälle oder fettreiche Abwässer anfallen, müssen mit einem Fettabscheider versehen sein. Für mehrere Räume genügt ein zentraler Fettabscheider für alle Fußbodeneinläufe<sup>11</sup>.

(11) In unmittelbarer Nähe von Arbeitsplätzen, insbesondere in Räumen, in denen eine manuelle Bearbeitung von Lebensmitteln erfolgt, muß eine leicht zugängliche Handwascheinrichtung mit fließendem, warmem und kaltem Wasser sowie Seife und Bürste vorhanden sein. In Schlacht- und Verarbeitungsbetrieben der Fleischwirtschaft ist diese durch eine Desinfektionseinrichtung zu ergänzen. Eine hygienisch vertretbare Abtrocknungsmöglichkeit muß vorhanden sein. Die Wascheinrichtung muß so angebracht sein, daß beim Händewaschen eine Verunreinigung von Lebensmitteln durch Spritzwasser ausgeschlossen ist.

**§ 12****Hygienische Erfordernisse**

(1) Räume, die dem Verkehr mit Lebensmitteln dienen, dürfen nur ihrer Bestimmung entsprechend genutzt werden und nicht Einflüssen ausgesetzt sein, durch die die Lebensmittel beeinträchtigt werden können. Sie dürfen nicht privaten Zwecken dienen, nicht Durchgangsräume für unbefugte Personen sein, nicht in unmittelbarer Verbindung mit Toiletten stehen und müssen von Privaträumen, Wohn-, Schlaf-, Umkleide- und Waschräumen getrennt sein.

(2) In Räumen dürfen sich außer Lebensmitteln und ihren Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffen nur Ausstattungs- und Bedarfsgegenstände befinden, die für die bestimmungsgemäße Nutzung der Räume erforderlich sind.

(3) In Vorratsräumen sowie in Vor- und Zubereitungsräumen für Lebensmittel und ihre Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe dürfen Desinfektionsmittel nicht aufbewahrt werden. Diese sind in anderen Räumen zu lagern und als solche dauerhaft kenntlich zu machen.

(4) Eingeweide, die im Schlachtprozeß anfallen, dürfen nur in dafür bestimmten Räumen entleert werden.

(5) Reinigungsmittel sind gesondert von Lebensmitteln und ihren Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffen und von Bedarfsgegenständen aufzubewahren. Behältnisse für Reinigungsmittel sind entsprechend ihrem Inhalt dauerhaft kenntlich zu machen.

(6) Heizmaterialien für kohlebeheizte Öfen und Kochkessel sind in Behältnissen mit gut schließendem Deckel aufzubewahren. Asche ist unmittelbar nach der Entnahme aus den Räumen zu entfernen.

(7) Treten in Räumen Einflüsse auf, die die Beschaffenheit der Lebensmittel beeinflussen können, sind die Lebensmittel unverzüglich in andere für die Lebensmittellagerung geeignete Räume zu bringen.

(8) Türen müssen geschlossen gehalten werden, wenn sie von außen direkt in Verarbeitungs- oder Lagerräume führen, in denen sich imverpackte und leicht verderbliche Lebensmittel befinden. Am Eingang zu diesen Räumen muß eine Vorrichtung zur Grobreinigung der Schuhe vorhanden sein.

(9) In Räumen, die dem Verkehr mit Lebensmitteln dienen, dürfen Tiere nicht gehalten oder geduldet werden. Ausnahmen sind im § 26 geregelt und sind von der zuständigen Staatlichen Hygieneinspektion bzw. der Verkehrs-Hygieneinspektion des Medizinischen Dienstes des Verkehrswesens der DDR zu genehmigen. Soweit Belange des Veterinärwesens berührt werden, wird die Genehmigung nach Abstimmung mit der zuständigen Veterinär-Hygieneinspektion erteilt.

¥

**§ 13****Lager-, Kühl- und Gefrierlagerräume**

(1) Lager-, Kühl- und Gefrierlagerräume müssen entsprechend den Erfordernissen der einzulagernden Lebensmittel beschaffen und beleuchtbar sein. Lagerräume müssen, wenn erforderlich, auch klimatisiert sein.

(2) In Lager- und Kühlräumen sowie in Gefrierlagerräumen müssen geeignete Thermometer, erforderlichenfalls auch Luftfeuchtemesser (Hygrometer) vorhanden sein. In Kühl- und Gefrierlagerräumen ist die Temperatur in festgelegten Abständen zu messen und aktenkundig festzuhalten.

(3) In Kühllagerräumen mit nicht isolierten Kühlmittelleitungen sind Lebensmittel gegen Tropfwasser zu schützen.

(4) In Kühl- bzw. vor Kühlräumen oder Gefrierlagerräumen müssen Fußbodeneinläufe vorhanden sein.

**§ 14****Verkaufsräume**

(1) Die Flächenaufgliederung und Einrichtung der Verkaufs-