

Landkreis Göttingen  
 Fachbereich Veterinärwesen und Verbraucherschutz  
 für den Landkreis und die Stadt Göttingen  
 Walkemühlenweg 8  
 37083 Göttingen  
 Tel. 0551 / 525 - 2493

## Merkblatt Bauantrag

Damit Bauanträge schnellstmöglich bearbeitet werden können, sollten die in diesem Merkblatt aufgeführten Punkte aus der Bau-/ Betriebsbeschreibung hervorgehen.

1. Betriebsräume müssen ausreichend groß und so angelegt sein, dass ein hygienisches Arbeiten möglich ist. Es ist eine ausreichende Beleuchtung sicher zu stellen (Anhang II Kapitel I Nr. 2 und 7)\*.
2. Die Räume (Wände, Böden), Einrichtungen und Ausstattungen müssen aus einem leicht zu reinigenden Material bestehen (Anhang II Kapitel II Nr. 1)\*.
3. Betriebsstätten müssen angemessen be- und entlüftet werden. Die Lüftungssysteme müssen so installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind (Anhang II Kapitel I Nr. 5)\*.
4. Der Fußboden muss gegebenenfalls über ein angemessenes Abflusssystem verfügen (Anhang II Kapitel II Nr. 1a)\*.
5. Für das Betriebspersonal müssen Umkleieräume vorhanden sein, welche ausschließlich zu diesem Zweck und nicht gleichzeitig zur Lagerung von Lebensmitteln und/oder Lebensmittelbedarfsgegenständen genutzt werden (Anhang II Kap. I Nr. 9)\*.
6. Fenster, die nach außen öffnen können, müssen mit Insektengittern, die zu Reinigungszwecken leicht entfernbar sind, ausgestattet sein (Anhang II Kapitel II Nr. 1d)\*
7. Die Handwaschbecken, Ausgussbecken und Spülen sind jeweils mit Warm- und Kaltwasseranschluss und Mischbatterien zu versehen (diese sollten möglichst in der Zeichnung gekennzeichnet sein) (Anhang II Kapitel I Nr. 4)\*.
8. In Vorbereitungs-, Produktionsräumen und Personaltoiletten sollten die Armaturen von Handwaschbecken berührungslos bedienbar sein. Handwaschbecken sollten sich in zumutbarer Entfernung zum Arbeitsplatz (höchstens 5 m) befinden (Anhang II Kap. I Nr. 4)\*. Es müssen dementsprechend ausreichend Handwaschbecken vorhanden sein.
9. Reine Bereiche (z.B. Kochzone, kalte Küche) müssen von unreinen Bereichen (z.B. Rohwarenanlieferung, Schmutzwasserausguss) räumlich getrennt sein. Küchenhygiene beginnt bei der Küchenplanung (Anhang II Kapitel I Nr. 2)\*.
10. Lebensmittelabfälle sind so zu lagern, dass sie vor dem Zugriff durch Unbefugte geschützt sind. Ggf. sind speziell hierfür Kühlmöglichkeiten zu schaffen (Anhang II Kapitel VI)\*.
11. In angemessener Entfernung zum Arbeitsplatz müssen Toiletten für das Personal vorhanden sein. Diese Toilettenräume dürfen keinen direkten Zugang zu Betriebsräumen haben, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und müssen über eine angemessene Be- und Entlüftung verfügen (Anhang II Kap. I Nr. 3 und 6)\*.
12. Für Reinigungsmittel und Reinigungsgeräte muss ein von den Betriebsräumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, getrennter Bereich oder ein verschlossenes Behältnis vorhanden sein (Anhang II Kapitel I Nr. 10)\*.

\* VO (EG) Nr. 852/2004 vom 29.04.2004 über Lebensmittelhygiene Artikel 4 (2) in Verbindung mit

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt.