# Anforderungen an Räume

Die Räume (Verarbeitungsräume, Reiferäume, Lagerräume) müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen zwischen und während den Arbeitsgängen vermieden werden. Sie müssen folgende Anforderungen erfüllen:

## • Bodenbeläge

sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen. **Gegebenenfalls** müssen die Böden ein angemessenes **Abflusssystem** aufweisen.

## o Interpretation:

Roher Beton ist als Bodenbelag ungeeignet. Empfohlen wird eine Verfliesung mit säurefester Verfugung, ein entsprechender Anstrich oder eine entsprechende Oberflächenbehandlung. Es soll ein Gefälle von 0,5 bis 1% zum Bodenabfluss vorliegen; die Übergänge zwischen Fußboden und Wand sollen abgerundet sein.

#### o Ausnahmen:

- sind möglich (z.B. Holzböden in einwandfreiem Zustand, roher Betonboden in Käsereifekellern). In jedem Fall muss eine hygienische Restwasserentfernung möglich sein.
- Bei Ausnahmen ist ein entsprechendes Eigenkontrollsystem nachzuweisen.

### Wandflächen

sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen im unmittelbaren Verarbeitungsbereich über eine leicht zu reinigende Oberfläche verfügen. Empfohlen werden Fliesen oder abwaschbare Beläge.

#### Ausnahmen:

- sind möglich im nicht unmittelbaren Verarbeitungsbereich (z.B. Holzwände in einwandfreiem Zustand).
- o sind möglich in Käsereifungskellern.
- Bei Ausnahmen ist ein entsprechendes Eigenkontrollsystem nachzuweisen.

## Decken (oder soweit nicht vorhanden, die Dachinnenseiten) und Deckenstrukturen

müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.

o Interpretation: Die Decke kann verputzt (gekalkt) sein. Bei Vorhandensein einer Holzdecke muss diese unbeschädigt und sauber sein; weiters ist Vorsorge gegen Schimmelbildung zu treffen. Holzdecken können auch nach oben offen sein.

## • Fenster und andere Öffnungen

müssen so angebracht sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Fenster die ins Freie geöffnet werden können, müssen erforderlichenfalls mit

Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können.

Soweit offene Fenster die Kontamination begünstigen, müssen sie während des Herstellungsprozesses geschlossen und verriegelt bleiben.

o **Interpretation:** Fenster und Fensterstöcke können aus Holz sein, wenn diese eine unbeschädigte glatte und saubere Oberfläche (z.B. imprägniert oder lackiert) aufweisen. Weiters ist Vorsorge gegen Schimmelbildung zu treffen.

# • Türen

müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend glatte und Wasser abstoßende Oberflächen haben.

- o Interpretation: Türen können aus Holz sein, wenn diese eine unbeschädigte glatte und saubere Oberfläche (z.B. imprägniert oder lackiert) aufweisen. Weiters ist Vorsorge gegen Schimmelbildung zu treffen.
- Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen,

sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen.

#### o Ausnahmen:

- Die Verwendung von Holz ist zulässig, wenn der Lebensmittelunternehmer nachweisen kann, dass die hygienische Sicherheit des Produktes nicht beeinträchtigt ist oder die hygienische Sicherheit durch andere Maßnahmen gewährleistet wird.
- Käsekessel aus Kupfer sind zulässig, wenn die Oberfläche in einem einwandfreien Zustand ist. Eine Hitzebehandlung der Milch (Pasteurisierung, Thermisierung) im Kupferkessel ist nicht zulässig.