



Merkblatt

Lebensmittelrechtliche Aspekte im Bauantragsverfahren

Im Rahmen des Bauantragverfahren wird die Abteilung Veterinärwesen zu einer Stellungnahme zu Ihrem Bauvorhaben aufgefordert. Hierzu ist es notwendig, dass Sie zusätzlich zu Ihrem Bauantrag Angaben bereitstellen, die für die lebensmittelrechtliche Beurteilung erforderlich sind. Bitte fügen Sie zu den von der Bauordnung geforderten Unterlagen ausführliche Beschreibungen und Zeichnungen/ Pläne Ihrem Antrag bei.

1.

Betriebsbeschreibung

(mit Ihrem Konzept zu der Herstellung, der Behandlung, und dem Inverkehrbringen Ihrer Lebensmittel, einschließlich der Lagerung von Bedarfsgegenständen sowie von Reinigungsmittel- und -geräten, und der Aufbewahrung Ihrer Schutzkleidung für Sie und Ihre Mitarbeiter)

- Mit wie vielen Verpflegungsteilnehmern rechne ich?
- Welche Lebensmittel sollen hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden?
- In welchen Räumlichkeiten werden diese Lebensmittel hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht und werden hierfür ausreichend Lager- und Arbeitsflächen eingeplant bzw. sind vorhanden? Eine klare Trennung zwischen reinen und unreinen Bereichen ist zwingend zu berücksichtigen.
- Habe ich in den Planungen an die Be- und Entlüftung der Räumlichkeiten sowie Installationen von Wasser (kalt und warm) und einem Abflusssystem gedacht?
- Wird für die Herstellung, Behandlung und das Inverkehrbringen von Lebensmitteln Personal bereitgestellt und sind hierfür geeignete Umkleieräume vorhanden?
- Wie und wo findet die Reinigung bzw. Lagerung der möglichen verwendeten Bedarfsgegenstände einschließlich der Schutzkleidung statt?
- In welchen Räumlichkeiten findet die Lagerung der Reinigungsmittel- und geräte einschließlich der Mittel zum hygienischen Händewaschen und -trocknung sowie der Schutzkleidung statt? Ein Toilettenvorraum kann diese Funktion nicht erfüllen.
- An welchem Platz und in welchen Behältern findet die Entsorgung der Lebensmittelabfälle statt und ist dieser so gestaltet, dass Lebensmittelschädlinge vermieden werden können? Der Platz für die Lagerung der Lebensmittelabfälle ist dabei so zu gestalten, dass dieser bei Bedarf mit entsprechenden Anschlüssen, nassgereinigt werden kann. Ebenso ist ein zugriffsgeschützter Abfallkühler, sofern notwendig, einzurichten.



2.

Grundrisszeichnungen

(mit detailliertem Einrichtungsplan und Fließschemen über Ihre Personalwegeführung, der Steuerung der Warenflüsse und der Entsorgungswege)

In der Grundrisszeichnung des Betriebes sind alle Räume und die gesamten geplanten Ausstattungsbestandteile, die für die Herstellung, der Behandlung und dem Inverkehrbringen der Lebensmittel verwendet werden – einschließlich der Be- und Entlüftung sowie der Nebenräume (Lagerräume für die Schutzkleidung, der Bedarfsgegenstände, der Reinigungsmittel- und -geräte, der Mittel zum hygienischen Händewaschen und -trocknung) und Sozial- und Umkleiraum, Personaltoiletten sowie Räume/ Flächen für die Abfallentsorgung (innen, außen) darzustellen.

Die einzelnen Arbeitsplätze sind zu bezeichnen, z.B. durch die Vergabe von fortlaufenden Nummern und der Erläuterungen in einer Legende.

Das Fließschema über die Personalwegeführung, der Steuerung der Warenflüsse und der Entsorgungswege also die sogenannten Betriebsprozesse, sollen durch unterschiedliche farbige gestaltete Pfeile auf dem Grundriss gekennzeichnet werden.

z.B. **Blauer Pfeil:** Personalwegeführung

(Betreten des Betriebes, Nutzung der Sozial- und Umkleieräume, Nutzung der Personaltoiletten)

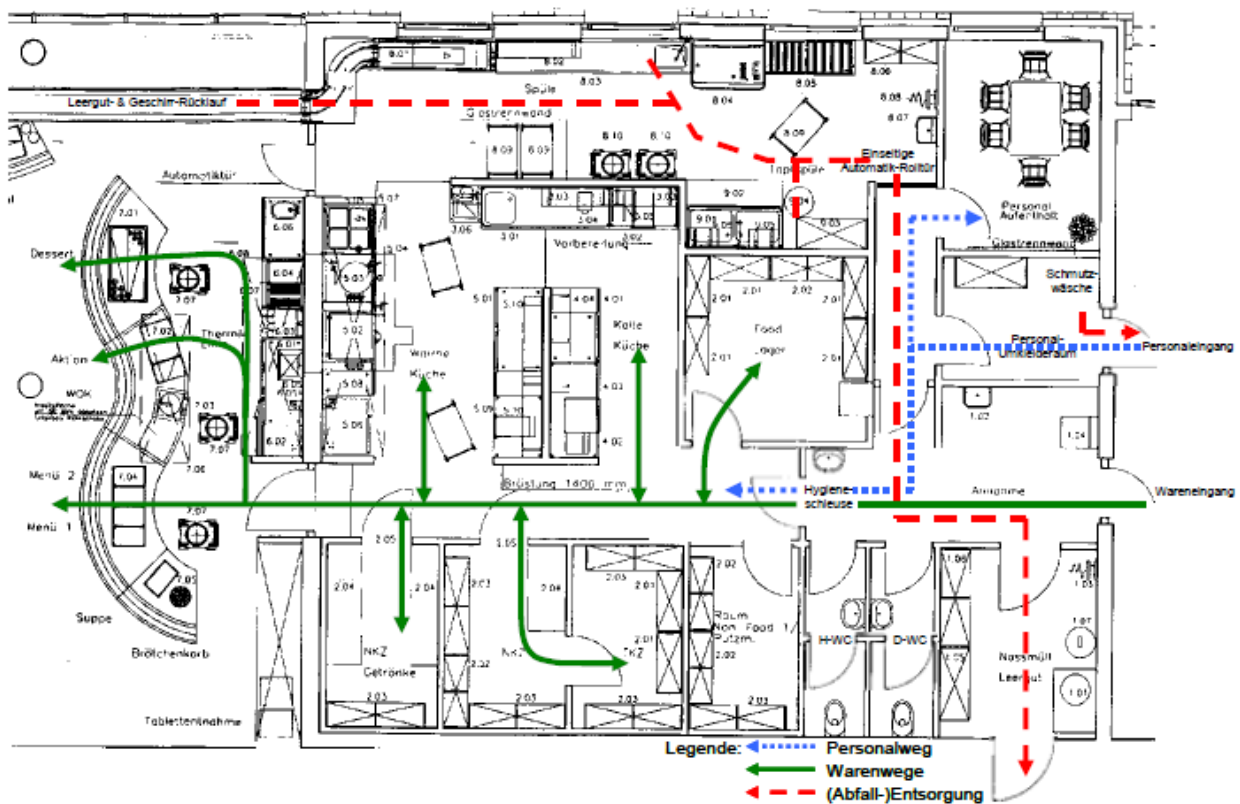
z.B. **Grüner Pfeil:** Warenfluss

(die Anlieferung, die Lagerung – ein Konzept zur Gewährleistung ausreichender Lagerflächen ist mit zu berücksichtigen! die weitere Herstellung, Behandlung und Abgabe der Lebensmittel; die Anlieferung und Lagerung von Reinigungsmitteln)

z.B. **Roter Pfeil:** Entsorgungswege

(Abfallentsorgung, Rückführung von verwendeten benutzten Geschirr bzw. Besteck, verwendeter verunreinigter Reinigungsutensilien, wie z.B. Lappen und Trockentücher, Leergut etc.)

Auf folgender Seite finden Sie ein Beispiel für eine Grundrisszeichnung mit detailliertem Einrichtungsplan und Fließschema über die Personalwegeführung, der Steuerung der Warenflüsse und der Entsorgungswege zur Darstellung von Betriebsprozessen.



Hier ein weiteres Beispiel für die auszugsweise Darstellung des Einrichtungsplans in Form einer Legende:

Legende (auszugsweise):

3.0 Vorbereitung

- 3.01 Arbeitstisch mit Becken (Gemüsereinigung)
- 3.02 Arbeitstisch mit Schublade (Gemüsezubereitung)
- 3.03 Wandboard
- 3.04 Küchenuniversalmaschine
- 3.05 Aufschnittsneider
- 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 Bodenablauffrinne
- 5.05 4-Platten-Herd
- 5.06 Kombinationsgargerät
- 5.07 Dunstabzugshaube
- 5.08 Schubladenblock
- 5.09 Arbeitstisch (Fleisch)
- 5.10 Wandboard



Die Entwicklung eines Konzepts zur Herstellung, der Behandlung, und dem Inverkehrbringen von Lebensmitteln kann durchaus anspruchsvoll sein.

Entsprechende Beratungen, die Beurteilung einer baulichen Substanz von Gebäuden und deren Räumen, zu den Sanitäreinrichtungen, die richtige Be- und Entlüftung, die Verwendung der richtigen Kälte- und Wärmetechnik oder Themen zur Schädlingsvorbeugung werden durch entsprechende Sachverständige/ Fachplaner aus der Privatwirtschaft übernommen. Quellen zu den Verbänden werden Sie im Internet ermitteln können.

Weitere Anlaufstellen zur Beratung können z.B. auch durch das Gewerbeaufsichtsamt, der Handwerkskammer oder auch durch die Landwirtschaftskammer des Landes Niedersachsen erfolgen.

Die verschiedenen Wirtschaftsverbände z.B. der DEHOGA – Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V., oder der Deutsche Caritasverband e.V. haben bundeseinheitlich u.a. in Übereinkunft mit Vertretern der Lebensmittelüberwachung entsprechende Hygiene-Leitlinien gemäß Artikel 8 der Verordnung (EG) 852/2004 entwickelt und aus denen die aktuellen baulichen Anforderungen abzuleiten sind.

Diese werden Ihnen durch die Wirtschaftsverbände zur Verfügung gestellt.

Dazu folgender Link über die Nationalen „Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis“:
<https://www.lebensmittelverband.de/de/lebensmittel/sicherheit/hygiene>.

Die hier genannten Hinweise sind nicht abschließend und können Ihnen nur als Hinweise dienen. Denn die Hauptverantwortung zur Einhaltung der allgemeinen Lebenshygienevorschriften liegt rechtlich geregelt bei Ihnen als Lebensmittelunternehmer.

Stand: 19.12.2025

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an Ihre Lebensmittelüberwachungsbehörde.