



Rundschreiben über Sanitäranlagen im Vertriebssektor

Referenz	PCCB/S3/873367	Datum	15.05.2018
Aktuelle Version	2.0	Anwendungsdatum	Veröffentlichungsdatum
Schlüsselbegriffe	Sanitäranlagen, Handhabung, unverpackte Lebensmittel		

Verfasst von	Genehmigt von
Véronique De Bie, Attaché	Jean-François Heymans, Generaldirektor a.i.

1. Zielsetzung

Dieses Rundschreiben enthält nähere Erläuterungen zu den gesetzlichen Anforderungen bezüglich der Einrichtung der Toiletten in Niederlassungen des Vertriebssektors.

2. Anwendungsbereich

Dieses Rundschreiben gilt für Anbieter des Vertriebssektors, die Lebensmittel direkt an den Endverbraucher verkaufen oder liefern.

3. Referenzen

3.1. Gesetzgebung

Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit;

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene;

Königlicher Erlass vom 13. Juli 2014 über die Lebensmittelhygiene.

4. Begriffsbestimmungen und Abkürzungen

/

5. Einrichtung der Sanitäranlagen in Unternehmen

In der nachstehenden Bestimmung in Anhang II Kapitel I Punkt 3 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene ist Folgendes festgelegt: *„Es müssen genügend Toiletten mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss vorhanden sein. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit **Lebensmitteln** umgegangen wird.“*

In der nachstehenden Bestimmung in Anlage III Kapitel I Punkt 2 des Königlichen Erlasses vom 13. Juli 2014 über die Lebensmittelhygiene ist Folgendes festgelegt: *„Es müssen genügend Toiletten mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss vorhanden sein. Toilettenräume müssen sauber und stets instand gehalten sein. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit **unverpackten Lebensmitteln** umgegangen wird beziehungsweise in denen **unverpackte Lebensmittel** gelagert werden.“*

In Anbetracht des oftmals begrenzten Platzes bei Anbietern des Vertriebssektors, die den Endverbraucher direkt beliefern (z.B. Geschäfte, Niederlassungen des Horeca-Sektors, Großküchen), kamen eine Reihe von Fragen bezüglich der Anwendung dieser gesetzlichen Bestimmungen in solchen Niederlassungen auf.

Als allgemeine Regel gilt, dass Räume, in denen sich Lebensmittel befinden, so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein müssen, dass es zu keiner Kontamination der Lebensmittel kommt, mit denen in diesen Räumen umgegangen wird beziehungsweise die in diesen Räumen gelagert, zubereitet oder verarbeitet werden.

Des Weiteren ist in Anhang II Kapitel I Punkt 2 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 festgelegt, dass aerogene Kontaminationen so weit wie möglich vermieden werden müssen. Dies bedeutet, dass es keine Luftströmung von einem schmutzigen Raum in einen saubereren Raum geben darf. Auch dieser Aspekt muss bei der Konzeption der Toiletten und der anderen Räumlichkeiten berücksichtigt werden.

Daraus kann gefolgert werden, dass zwischen die Toiletten und die Räume, in denen mit **unverpackten Lebensmitteln** umgegangen wird beziehungsweise in denen diese gelagert, zubereitet oder verarbeitet werden, wie die Küche, der Verkaufsraum, die Werkstätte, der Lagerraum usw. eine Schleuse eingebaut werden muss, da hier ein Kontaminationsrisiko für Lebensmittel besteht. Bei dieser Schleuse kann es sich beispielsweise um einen Bereich zum Händewaschen oder einen Flur (Bereich ohne Lebensmittel) handeln. Toiletten, von denen man zum Beispiel in einen Flur, der den Speisesaal mit der Küche verbindet, gelangt, sind erlaubt.

Allerdings ist eine solche Schleuse nicht für Toiletten erforderlich, die in Räume öffnen, in denen ausschließlich Lebensmittel in geschlossenen Verpackungen gelagert werden, da in diesem Fall kein Kontaminationsrisiko besteht. Auch bei Toiletten, von denen man in öffentlich zugängliche Bereiche gelangt, in denen nur Lebensmittel verzehrt und keine anderen Tätigkeiten ausgeübt werden, ist der Einbau einer solchen Schleuse nicht verpflichtend.

In Zentren für Kleinkindbetreuung muss unter Einhaltung der grundlegenden Hygieneregeln bei den Toiletten ebenfalls keine Schleuse vorhanden sein. Denn in der nachstehenden Bestimmung in Anlage III Kapitel I Punkt 3 des Königlichen Erlasses vom 13. Juli 2014 über die Lebensmittelhygiene ist Folgendes festgelegt: *„Punkt 2 findet keine Anwendung in Zentren für Kleinkindbetreuung für Toiletten und Töpfchen, die von Kleinkindern und Kindern benutzt werden, und in Wickelräumen, unter der Bedingung, dass diese Räumlichkeiten ausreichend Platz für die hygienische Ausführung der Tätigkeiten bieten. Töpfchen und Toiletten für Kinder dürfen sich nicht in der Küche befinden. Das*

Wechseln der Windeln darf nicht auf Oberflächen vorgenommen werden, auf denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.“

6. Anhänge

/

7. Übersicht der Überarbeitungen

Übersicht der Überarbeitungen des Rundschreibens		
Version	Gilt ab dem	Grund und Umfang der Überarbeitung
1.0	24.05.2012	Originalversion
2.0	Veröffentlichungsdatum	Allgemeine Überarbeitung