



26.00 Amt für Gebäudewirtschaft
26.10 Abt. Technische Gebäudewirtschaft
Frau Braumiller

Bearbeiter/in: Terlecki
Haus, Zimmer: K 015
Straße Hausnr.: Schwanseestr. 17
PLZ Ort: 99423 Weimar

Telefon:
+49 (3643) 762855

Telefax:
+49 (3643) 762850

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom 12.06.2020	Unser Zeichen, unsere Nachricht vom 501.44 Bauanfr LM 2020.09	Datum 22.06.2020
---	--	---------------------

Ersatzneubau Gemeinschaftsschule Am Hartwege 2 Antrag auf Baugenehmigung – vorgezogene Ämterbeteiligung

Sehr geehrte Frau Braumiller,

die vorgelegten Projektunterlagen zu dem o. g. Bauvorhaben wurden aus lebensmittelhygienischer Sicht geprüft. Die Prüfung erfolgte auf der Grundlage der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene vom 20.04.2004, Artikel 4 Abs. 2 in Verbindung mit Anhang II Kapitel 1 und 2 sowie der Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (LMHV) vom 8. August 2007 (BGBL. I S. 1817) i.d.g.F.

In einem Telefonat in der 25. KW 2020 trafen Sie auf meine Anfrage folgende Aussage zu den angesprochenen Sachverhalten:

- 1.) Im Gemeinschaftshaus /Erdgeschoss ist eine Ausgabeküche geplant.
Die eingezeichnete Küchenplanung wurde als sog. „Platzhalter“ eingesetzt.
Die Planung erfolgt gemeinsam mit dem künftigen Pächter.
- 2.) Die Mensa im Gemeinschaftshaus kann mit dem Marktplatz und dem Musikraum kombiniert werden, hier sind flexible Wände geplant. Somit können mehr Sitzplätze für die Speiseneinnahme zur Verfügung gestellt werden. In dem Lehrkonzept sind freie Pausen vorgesehen, somit sollte es nicht zu Stauzeiten bei der Versorgung kommen.
- 3.) Die im 2. OG des Gemeinschaftshauses eingeplante Teeküche dient ausschließlich der Selbstversorgung der Lehrer.
- 4.) Die in den Lernhäusern geplanten Küchen dienen der Selbstversorgung der einzelnen Stammgruppen. In den geplanten Küchenzeilen werden je ein Handwaschbecken und eine Spülmaschine empfohlen.

Dem vorliegenden Antrag wird unter Vorbehalt folgender, lebensmittelrechtlicher Auflagen zugestimmt:

1. Rechtzeitig vor Baubeginn ist dem Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt der Stadt Weimar ein Betreiberkonzept mit einem detaillierter Einrichtungsplan abzustimmen und die Zustimmung einzuholen.
2. Die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene vom 20.04.2004, Artikel 4 Abs. 2 in Verbindung mit Anhang II sind einzuhalten. Insbesondere wird in diesen Zusammenhang auf die Kapitel I; II; IV; V; VI, VII; IX verwiesen.

Anforderungen für Räume, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird:

- Es sind geeignete Vorrichtungen zum Reinigen der benutzten Arbeitsgeräte und des benutzten Geschirrs zu installieren. Eine geeignete Spülmaschine ist mindestens erforderlich.
- Es müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein. Diese sind mit einer Warm- und Kaltwasserzufuhr vorzusehen, welche für das mit Lebensmitteln umgehende Personal leicht zu erreichen sind. Die Anbringung eines Einhebelmischers wird mindestens für erforderlich gehalten. Geeignete Spender für Einwegseife, Einweghandtücher sowie ggf. Händedesinfektionsmittel sind zur Verfügung zu stellen.
Bei der Platzierung der Handwaschbecken ist darauf zu achten, dass diese für die Mitarbeiter leicht erreichbar sind und durch Warengüter nicht zugestellt werden können
- Geeignete Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel müssen vorhanden sein. Jedes Waschbecken bzw. jede andere Vorrichtung zum Waschen von Lebensmitteln muss über eine angemessene Zufuhr von warmen und/oder kaltem Trinkwasser verfügen und sauber gehalten sowie erforderlichenfalls desinfiziert werden
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen nicht in Bereichen gelagert werden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Ein geeigneter Lagerplatz ist einzurichten (z. B. ein verschließbarer Putzmittelschrank, in dem Putzgeräte aufgehängt werden können).
- Kühl- und Gefrierlagermöglichkeiten müssen in ausreichender Anzahl zur Verfügung stehen.
- Die Einrichtungsgegenstände müssen so installiert sein, dass diese und das unmittelbare Umfeld angemessen gereinigt werden können.
- Fußböden und Wandflächen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie sind wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest zu gestalten und dürfen nicht aus toxischem Material bestehen.
- Decken und Deckenstrukturen sind so zu bauen, dass Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt wird.

- Türen müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie sind glatt und wasserabstoßend zu gestalten.
- Sämtliche Flächen in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein sowie aus glattem, abriebfestem korrosionsfestem, nicht toxischem Material bestehen.
- Abwasserleitungssysteme müssen so konzipiert und gebaut sein, dass jedes Kontaminationsrisiko durch Abwasser vermieden wird (hier: geschlossenes Abwassersystem).
- Eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung muss gewährleistet sein. Unreine Luftströme (z. B. Toilette) dürfen nicht über reine Bereiche (Küche, Lager) abgeleitet werden.
- Fenster und andere Öffnungen sind so zu bauen, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Alle zu öffnenden Fenster sind mit Insektenschutzgittern auszustatten, welche zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können.
- Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen über eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung verfügen.

Trinkwasser

- Das Wasser muss Trinkwasserqualität nach Trinkwasserverordnung vorweisen. Eine Untersuchung des Trinkwassers ist vor der Inbetriebnahme erforderlich (Wasserprobe). Ansprechpartner sind die Kollegen des städtischen Gesundheitsamtes (Kontakt: 03643 7627-52 oder 7627-50).

Umkleidebereich

- Es ist ein geeigneter Umkleidebereich einzurichten. Die saubere Arbeitskleidung darf nicht mit privaten Kleidungsstücken und Gegenständen sowie verschmutzter Arbeitskleidung zusammengelagert werden. Verschließbare Doppelspinde sind zu empfehlen.
- 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. Alle sanitären Anlagen müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen.

Mülllagerung

- Lebensmittelabfälle und andere Abfälle sind in verschließbaren Behältern zu lagern, Berührungslose Mülleimer sind zu empfehlen. Ein geeigneter Mülllagerplatz außerhalb der Küche ist erforderlich, die zentrale Müllsammelstelle des Hauses entspricht dem Erfordernis.

Diese Stellungnahme verliert ihre Gültigkeit, wenn von dem vorliegenden Konzept abgewichen wird oder Veränderungen von lebensmittelhygienischer Bedeutung vorgenommen werden.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag



M. Terlecki
Dipl.-Ing. (FH)
Lebensmittelkontrolleurin