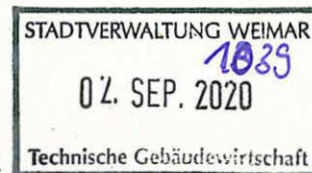


71.00 Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt



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 10.08.2020	Unser Zeichen, unsere Nachricht vom 501.44 Bauanfr LM 2020.09.01	Datum 01.09.2020
---	---	---------------------

Ersatzneubau Gemeinschaftsschule Am Hartwege 2 Antrag auf Baugenehmigung – vorgezogene Ämterbeteiligung

Sehr geehrte Frau Braumiller,
Sehr geehrte Frau Wolf,

mit E-Mail vom 10.08.2020 legten Sie uns den Einrichtungsplan für die Küche zum og. Bauvorhaben vor.

Der Einrichtungsplan wurde aus lebensmittelhygienischer Sicht geprüft. Die Prüfung erfolgte auf der Grundlage der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 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.

Dem Einrichtungsplan wird unter Einhaltung folgender lebensmittelrechtlicher Auflage zugestimmt:

1. Im Bereich der Zubereitung ist ein weiteres Spülbecken erforderlich um die Anforderungen gemäß Artikel 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang 2 Kapitel II Nr. 2 und 3 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 zu erfüllen.
Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen müssen erforderlichenfalls vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen aus korrosionsfesten Materialien hergestellt, leicht zu reinigen sein und über eine angemessene Warm- und Kaltwasserzufuhr verfügen.
Geeignete Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel müssen erforderlichenfalls vorhanden sein. Jedes Waschbecken bzw. jede andere Vorrichtung zum Waschen von Lebensmitteln muss im Einklang mit den Vorschriften des Kapitels VII über eine angemessene Zufuhr von warmem und/oder kaltem Trinkwasser verfügen und sauber gehalten sowie erforderlichenfalls desinfiziert werden.

2. Die Anforderungen der Stellungnahme vom 22.06.2020 sind weiterhin zu beachten.
3. Rechtzeitig vor Betriebsbeginn ist eine Abhanhme der Küchenräume durch unserer Amt erforderlich.

Es wird empfohlen, den Handtuchspender, Position 39, im Bereich des Handwaschbeckens zu installieren.

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