

Hygienebestimmungen

Rechtliche Aspekte sind entscheidend

Bauhygienische Anforderungen bei der Projektierung von Produktionsbetrieben

Fleischerzeuger, Fisch- und Geflügelproduzenten, Teigwaren-Hersteller sowie alle anderen Industriezweige, die mit der Produktion und Weiterverarbeitung von Lebensmitteln befasst sind, stehen früher oder später vor denselben Fragen: Entsprechen die betrieblichen Prozesse den aktuellen hygienischen Anforderungen? Hält der Betrieb den strengen Augen der Lebensmittelkontrolleure stand? Und was muss bei der Projektplanung berücksichtigt werden? Antworten liefert der folgende Bericht.

Von Dirk Kölling

Für bereits in Betrieb genommene Fleisch und Lebensmittel verarbeitende Betriebe, aber auch für Neuplanungen bildet in punkto Hygiene der gleiche gesetzliche Rahmen die Richtschnur: Es handelt sich um das Hygienepaket der Europäischen Union aus dem Jahre 2006, wonach grundsätzlich alle Betriebe, die Lebensmittel tierischen Ursprungs produzieren wollen, verpflichtet sind einen Antrag auf Zulassung zu stellen.

Wichtig ist es für die betroffenen Unternehmer, alle Aspekte der betrieblichen Hygiene im Blick zu haben – angefangen von der Bauweise der Räume und deren Ausstattung über die Einhaltung der Kühlkette einschließlich der lückenlosen Dokumen-

tation bis hin zu regelmäßigen Hygieneschulungen und der Umsetzung des HACCP-Konzept.

Die EU legt rechtliche Grundlagen fest

Nachfolgend werden einige markante Entwurfsregeln aus der Praxis skizziert, die im Wesentlichen auf folgenden rechtlichen Grundlagen basieren:

- Anforderungen aus der EG-Verordnung Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Anforderungen aus der EG-Verordnung Nr. 853 /2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel
- Empfohlene internationale technische Normen und Regeln. Allgemeine Grundsätze der Lebensmittelhygiene (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 2003) – Codex Alimentarius

■ Normen und Regeln der Fleischhygiene (CAC/RCP 58-2005) – Codex Alimentarius

Aus diesen Vorgaben lassen sich folgende Entwurfsgrundlagen ableiten:

Betriebsräume der weißen (sauberen) und schwarzen (unsauberen) Zone müssen so angeordnet sein, dass durch die Be-



Quelle: KÖLLING

Fleischwirtschaft 2/2011

Abb. 1: Design und Funktion sollten eine Einheit bilden – Außendarstellung eines großen Projektes

wegungen von Personal, Leergut, Produkten und zusätzlichen Materialien keine Kreuzkontamination entsteht.

Baulichen Anlagen sind so zu entwerfen, dass das Personal der weißen Zone und das Personal der schwarzen Zone sich nicht begegnet. Weiterhin sind separate Umkleibereiche, Kantinen und Toiletten entsprechend zu entwerfen und zu planen. Geführte Hygiene-Schleusen für die Personalzugänge sowie für den Rückweg des Personals, an diversen Stellen im Betrieb richtig platziert, sind heute selbstverständlich.

Umsetzung in die bauliche Praxis

Der Bereich Schlachtung, obwohl Bestandteil einer Gesamtanlage, ist als eigenes Gebäude bzw. eigener Betriebsteil zu betrachten und zu planen.

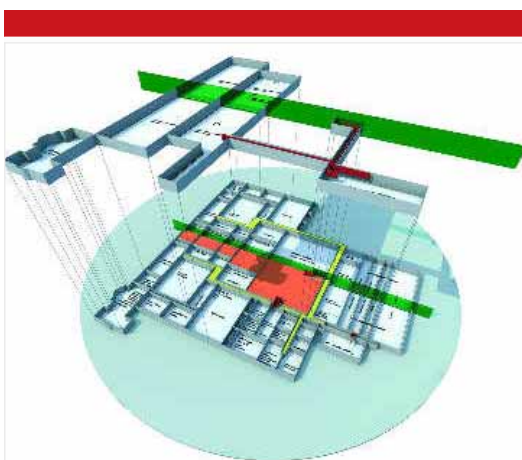
Grundsätzlich gilt folgende Regie für die Produktionsplanung nach der Schlachtung:

Es ist zu beachten, dass die Zone Weiß, beispielsweise bei der Produktion von Geflügel, durchgängig von der Kühllagerung bis zum Versand für „unverpacktes Fleisch“ eigene und separierte Räume erhält. Hier darf sich nur das „weiße Personal“ bewegen.

Weiterhin ist zu beachten, dass das Produkt Geflügel, sofern es verpackt wird, dafür aus

der Zone Weiß, der Produktion, heraus eine separierte, eigene Abfolge von Räumen für die Umhüllung, das Gefrieren, die Kartonzuführung, Palettierung,

Das Planungsteam Kölling-Architekten ist seit vielen Jahren als Spezialist für Hygiene, Qualitätsstandards und bauliche Anforderungen in der Lebensmittel- und Fleischindustrie auf internationaler Ebene tätig. Angefangen von der Beratung, über Optimierungen und Teillösungen im laufenden Betrieb bis hin zu kompletten Begleitung von der ersten Planung bis zur Inbetriebnahme bieten die Industriebau-Spezialisten aus Münster/Westfalen ihr Know-how an. Das Planungsbüro legt besonderen Wert auf die frühzeitige Einbindung der verantwortlichen regionalen Ämter und Behörden, die den Betrieb später abnehmen und beaufsichtigen müssen. Darüber hinaus arbeitet es mit erfahrenen nationalen und internationalen Kooperationspartnern aus den Bereichen Hygiene, Recht, Technologie und Technik zusammen. Zu den jüngsten Projekten gehörten beispielsweise die Begleitung der Masterplanung für einen großen Geflügelproduzenten in der Ukraine sowie gleiche Tätigkeit und bauliche Begleitung für einen großen Geflügelproduzenten in Ägypten.



Quelle: KÖLLING

Fleischwirtschaft 2/2011

Abb. 2: Die Explosionszeichnung aus dem Entwurfprozess veranschaulicht die Trennung von unreinen und reinen Bereichen im Fleisch verarbeitenden Betrieb.

Rechtliche Aspekte sind entscheidend

Lagerung und den Versand erhält.

Ab dem Bereich Kartonzuführung darf sich nur „schwarzes Personal“ bewegen. Ein großes Problem stellen Holzpaletten und Kartonagen dar. Der Weg von der Anlieferung der Kartonnage über Auffaltung bis zum Einsatzort muss ein eigener kontrollierter Bereich sein, denn hier besteht eine hohe Kontaminationsgefahr. Nur umhüllte Ware darf auf den Karton treffen. Werden hier Fehler gemacht, entstehen unkontrollierbare Kreuzkontaminationen.

Auf den Einsatz von Holzpaletten wird heute sinnvollerweise verzichtet. Es gilt allgemein die Regel: Eingesetzte Materialien müssen reinigungsfähig und desinfizierbar sein. Somit kommen Kunststoffpaletten zum Einsatz. Eine große Gefahrenquelle ist damit ausgeschlossen.

Reinigungsbereiche für Gebrauchsmaterialien wie E2-Kisten sind so zu planen und anzuordnen, dass der Weg zur Reinigung separat verläuft, sodass keine Kontamination sauberer bzw. gereinigter Materialien entsteht. Die geeinigten Materialien benötigen selbstverständlich ebenso den separaten Weg zurück in die Produktion.

Grundsätzlich gilt die Trennung und richtige Zonierung der schwarzen und weißen Bereiche. Besonderes Augenmerk liegt dabei natürlich auch auf der richtigen Platzierung von Nebenräumen bzw. flankierenden Bereichen, wie z.B. den Technikräumen, Werkstätten, Räumen

für das Messerschleifen, Fahrer-schleusen, der evtl. benötigten Personalzugänge aus der Verwaltung, Besucherschleusen und natürlich den diversen An- und Ablieferungsbereichen.

Trotz der umfangreichen rechtlichen und hygienischen Anforderungen und Spielregeln muss ein Produktionsgebäude natürlich in erster Linie unter den Gesichtspunkten der wirtschaftlich guten und vernünftigen inneren Logistik reibungslos funktionieren, um dem Unternehmen zu dienen. Denn hier wird wirtschaftlicher Erfolg generiert.

Ein sehr komplexes Zusammenspiel vieler Anforderungen, bei dem es sich lohnt, rechtzeitig das fachplanerische Know-how einzuholen.

Anschrift des Verfassers

Dirk Kölling, Kölling Architekten,
Krumme Str. 9, 48143 Münster/Westfalen

Dipl.-Ing. Architekt Dirk Kölling ist ausgebildeter technischer Zeichner für Maschinenbau und hat sein Studium mit Fachrichtung Hochbau an der Hochschule Ostwestfalen Lippe im Jahr 1995 abgeschlossen. Seit 2001 ist Kölling Inhaber und alleiniger Geschäftsführer eines Architekturbüros. Kölling Architekten ist Mitglied des



„Weinheimer Hygiene-Forums“, einer Initiative des Bundesverbandes der Lebensmittelkontrolleure BVLK e.V.