

Merkblatt

Einrichtung von gewerblichen Küchen

Dieses Merkblatt soll ausschließlich eine Informationshilfe für den Gewerbetreibenden darstellen und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es entbindet nicht von der Verpflichtung, sich selbst über den aktuellen Stand gesetzlicher Hygienevorschriften zu informieren.

Für den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln (Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen) und zur Einhaltung einer guten Hygienepraxis müssen folgende Punkte bei der Küchenplanung und -einrichtung Berücksichtigung finden:

1. Einrichtungen sind so zu erstellen, dass eine Überschneidung des „reinen“ Bereiches mit dem „unreinen“ (Kreuzkontamination) ausgeschlossen wird. Dies bedeutet, dass die Speisenzubereitung getrennt von der Reinigung des Schmutzgeschirrs und von der Vorbereitung ungereinigter Rohstoffe erfolgen muss.
2. Die Fußböden müssen aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem Material bestehen. Auf den begehbaren Flächen sind rutschfeste Fußbodenfliesen oder andere rutschfeste Beläge zu verlegen. (Arbeitsstätten VO)
Die Fußbodenfliesen oder andere Materialien unter den fest eingebauten Geräten sollten zur Erleichterung der Reinigung eine glatte Oberfläche aufweisen.

Empfehlung: Der Übergang von Wand- zu Bodenfliesen sollte zur Erleichterung der Reinigung als Hohlkehlssockel gestaltet werden.

3. Die Wandflächen sind mit einer wasserundurchlässigen, leicht zu reinigenden und im Bedarfsfall desinfizierbaren Oberfläche zu versehen. Die Wände müssen bis zu einer Höhe, die für die jeweiligen Arbeitsvorgänge erforderlich ist, glatte Flächen aufweisen.
Empfehlung: mindestens 2 Meter Höhe.
4. Die Decken und Deckenstrukturen müssen so beschaffen sein, dass Schimmelbefall, Ansammlungen von Schmutz, Kondenswasser und Ablösung von Materialien vermieden werden.
5. Fenster, die zum Lüften ins Freie geöffnet werden, müssen mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbar Insektengittern ausgestattet sein.
6. Lampen und Heizkörper müssen eine glatte Oberfläche aufweisen und leicht zu reinigen sein (z.B. Abdeckungen, Splitterschutz).
7. Flächen (z.B. Türen, Fenster, Geräte) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und **insbesondere** Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen. Die Einrichtung ist so zu gestalten, dass eine leichte Reinigung möglich ist.

8. Zum Waschen von Lebensmitteln müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein.
9. Zum Reinigen von Arbeitsgeräten und Geschirr müssen ebenfalls geeignete Vorrichtungen vorhanden sein, die aus korrosionsbeständigem Material bestehen und über eine Zufuhr von warmem und kaltem Wasser verfügen.
10. In Abhängigkeit von Größe und Nutzung müssen für die Ableitung von Abwässern **Fußbodeneinläufe** bzw. ein **Ausgussbecken für Schmutzwasser** vorhanden sein.
11. Für Lebensmittel, die gekühlt oder tiefgekühlt aufbewahrt werden müssen, sind entsprechende Einrichtungen in ausreichender Anzahl und Größe und der Funktion des Betriebes angepasst aufzustellen. In derselben Kühleinrichtung dürfen verpackte und unverpackte Lebensmittel nur lagern, wenn sie sich nicht gegenseitig nachteilig beeinflussen können. Zur Kontrolle der Temperaturen müssen geeignete Thermometer vorhanden sein.
12. Es müssen in ausreichender Zahl leicht erreichbare, separat zu nutzende Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr sowie Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein (Seifen/ Desinfektionsmittel und Handtuchspender).
13. Für ausreichende Umkleidemöglichkeiten des Personals ist zu sorgen. Straßenkleidung und Hygienekleidung sind **getrennt** aufzubewahren.
14. Den in der Küche tätigen Personen ist eine zum Betrieb gehörende Toilette zur Verfügung zu stellen; auch dort sind die Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr auszustatten. Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen müssen vorhanden sein (z.B. Seifen- und Handtuchspender).
15. Diese Toilettenräume dürfen keinen direkten Zugang zu Räumen haben, in denen Lebensmittel hergestellt oder behandelt werden.
16. Für Reinigungsmittel und -geräte ist eine **gesonderte** Abstellmöglichkeit zu schaffen.
17. Für eine ausreichende natürliche oder mechanische Be- und Entlüftung ist zu sorgen. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem „unreinen“ in einen „reinen“ Bereich sind zu vermeiden. Die Lüftungssysteme müssen so installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind. (DIN 10505)
18. Lebensmittelabfälle und andere Abfälle müssen so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt werden. Die Abfälle sind in verschließbaren Behältern zu lagern. Diese Behälter müssen angemessen gebaut sein, einwandfrei instand gehalten sowie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.
19. Die Lagerung hat so zu erfolgen, dass eine Belästigung durch unangenehme Gerüche oder Schädlinge, sowie eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln im Betrieb ausgeschlossen ist. Gegebenenfalls sind die Abfälle kühl zu lagern.

Rechtsgrundlage in der jeweils geltenden Fassung

Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene
Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts