

Merkblatt

(Stand: Januar 2021)

Einrichtung von gewerblichen Küchen

Dieses Merkblatt soll ausschließlich eine Informationshilfe für den Gewerbetreibenden darstellen. 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 Erhaltung einer guten Hygienepraxis müssen folgende Punkte bei der Küchenplanung und –Einrichtung Berücksichtigung finden.

1. Küchen sind so zu erstellen, dass eine Überschneidung des „reinen“ Bereiches mit dem „unreinen“ Bereich (**Kreuzkontamination**) ausgeschlossen wird. Sie müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen zwischen und während den Arbeitsgängen vermieden werden.

2. **Fußböden** müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen.

Empfehlung: Der Übergang von Wand- und Bodenfliesen sollte zur Erleichterung der Reinigung als liegender Hohlkehlsockel gestaltet werden.

3. **Wandflächen** müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen. Zur Erleichterung der Reinigung sollten die Wände bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen.

4. **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 können, müssen mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern ausgestattet sein.

6. **Lampen und Heizkörper** müssen eine glatte Oberfläche aufweisen und leicht zu reinigen sein (zum Beispiel: Abdeckungen, Splitterschutz).

7. **Flächen** (zum Beispiel: 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 nichttoxischen Material bestehen. Die Einrichtung ist so zu gestalten, dass eine leichte Reinigung möglich ist.

8. Zum **Waschen von Lebensmitteln** müssen geeignete Vorrichtungen (Waschbecken mit Trinkwasseranschluss) 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 nachhaltig 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 (zum Beispiel: Seifen- 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 (zum Beispiel: Seifen- und Handtuchspender). Diese Toilettenräume dürfen keinen direkten Zugang zu Räumen haben, in denen Lebensmittel hergestellt oder behandelt werden.
15. Für **Reinigungsmittel** und **-geräte** ist eine gesonderte geschlossene Abstellmöglichkeit zu schaffen.
16. 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.
17. 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.

Rechtsgrundlagen in den jeweils gültigen Fassungen (Auszug):

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. EU Nr. L 139 S. 1)

Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) (BGBl. I S. 1816, 1817) vom 08.08.2007

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an das
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Oberhavel
Telefon: 03301 601-6223 oder E-Mail: veterinaeramt@oberhavel.de