

Anforderungen an eine gewerbliche Küche, Kantine etc.

Dieses Informationsblatt dient der Orientierung über die Anforderungen an eine gewerbliche Küche, Kantine etc. Der Lebensmittelunternehmer bleibt zu einer umfassenden Prüfung und Beurteilung unter Zugrundelegung der jeweils aktuellen Rechtsvorschriften sowie zur Beachtung der maßgeblichen Leitlinien verpflichtet, woraus sich im Einzelfall weitere Anforderungen ergeben können. Er trägt die Hauptverantwortung für die Herstellung und das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel und ist dafür verantwortlich, die Einhaltung der erforderlichen hygienischen Bedingungen sicherzustellen.

Dieses Informationsblatt beschreibt Umstände, die im Regelfall die Herstellung und das Inverkehrbringen von Lebensmitteln unter geeigneten hygienischen Bedingungen ermöglichen. Abweichungen von den Anforderungen sind im Einzelfall möglich, wenn die Sicherheit der Lebensmittel dadurch nicht gefährdet wird.

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so konzipiert sein, dass hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge möglich sind und Kontaminationen sowie nachteilige Beeinflussungen vermieden werden (z. B. Trennung von reinem und unreinem Bereich, Gewährleistung der Schädlingsbekämpfung).

1. Küche

- 1.1 Die Grundfläche der Küche muss eine dem Zweck entsprechende ausreichende Größe haben.
- 1.2 Die Bodenbeläge müssen in einwandfreiem Zustand sein. Sie müssen leicht zu reinigen und gegebenenfalls zu desinfizieren, wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen. Sie sollten nach Vorgaben des Arbeitsschutzrechtes auch die vorgeschriebene Gleitsicherheit aufweisen.
- 1.3 Die Wände sind bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe mit einem abriebfesten, wasserundurchlässigen, glatten Belag (z. B. Fliesen - keine Tapete) oder Anstrich auf glattem Zement oder gleichwertigem Putz auszustatten. Sie müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein.
- 1.4 Decken und Deckenstrukturen / Dachinnenseiten müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.
- 1.5 Es muss eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung gewährleistet sein. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem unreinen in einen reinen Bereich sind zu vermeiden. Über sämtlichen Koch-, Brat- und Frittierstellen sollte eine ausreichende Lüftungsanlage vorhanden sein, um über die Luft übertragene Kontaminationen zu vermeiden.

- 1.6 Flächen (Türen, Fenster, Ausrüstung, Arbeitsflächen etc.) 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. Sie müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfreiem und nichttoxischem Material bestehen. Fenster und Lüftungsöffnungen ins Freie müssen mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern versehen sein.
- 1.7 Für kühl oder tiefgefroren zu lagernde Lebensmittel müssen ausreichende, mit Thermometern ausgestattete Kühleinrichtungen vorhanden sein. Tropfwasser aus Kühleinrichtungen muss im geschlossenen System direkt in das Abwassersystem eingeleitet werden.
- 1.8 Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten bzw. Ausrüstungen müssen vorhanden sein. Diese müssen über Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität verfügen.
- 1.9 Separate Handwaschbecken müssen an geeigneten Standorten in ausreichender Anzahl vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben. Darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein. Die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel (z. B. zusätzliches Waschbecken) müssen von den Handwaschbecken getrennt sein.
- 1.10 Es ist für eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung zu sorgen.

2. Vorratsraum

- 2.1 Der Fußboden muss wasserundurchlässig, fugendicht, leicht zu reinigen und eventuell zu desinfizieren sein.
- 2.2 Die Wände sind mit einem glatten Anstrich auf glattem Zement oder gleichwertigem Putz zu versehen. Sie müssen leicht zu reinigen und eventuell zu desinfizieren sein
- 2.3 Decken und Deckenstrukturen / Dachinnenseiten müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.
- 2.4 Einrichtungen, Türen und Fenster müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfreiem, leicht zu reinigendem Material bestehen.
- 2.5 Lebensmittel dürfen sich bei ihrer Lagerung nicht gegenseitig nachteilig beeinflussen, d.h. ungewaschenes Gemüse darf z. B. nicht räumlich zusammen mit frischem unverpacktem Fleisch und/oder anderen offenen Lebensmitteln gelagert werden. Behälter mit Lebensmitteln dürfen nicht direkt auf dem Boden stehen.

3. Thekenbereich/ Speisenausgabe

- 3.1 Im Theken- bzw. Ausgabebereich ist ein separates Handwaschbecken in leicht erreichbarer Nähe zum Arbeitsplatz mit Warm- und Kaltwasserzufuhr und Mitteln zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen erforderlich.
- 3.2 Ein Schutz der Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung (z. Bsp. Spuckschutz) ist zu gewährleisten.

4. Personaltoiletten

- 4.1 Eine Personaltoilette ist erforderlich. Alle sanitären Anlagen müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Das Handwaschbecken ist mit fließender Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität auszustatten; darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein.

5. Nebenräume

- 5.1 Für das Personal muss eine Möglichkeit für die getrennte Aufbewahrung der Arbeits- und Straßenkleidung vorhanden sein.
- 5.2 Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Reinigungsgeräte sind gesondert zu lagern.
- 5.3 Soweit erforderlich, sind angemessene Umkleieräume für das Personal bereit zu stellen.