

Merkblatt

Lebensmittelrechtliche Vorgaben über die bauliche Ausstattung von Küchen und deren Nebenräume

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. Wandflächen

Die Wandflächen müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

Sie müssen bis zu der zu erwartenden Verschmutzungshöhe, mindestens aber bis zu einer Höhe von 2 Metern mit glatten und leicht zu reinigenden Oberflächen zu versehen sein.

Empfehlung: Die Verwendung von hellen und gleichfarbige Fliesen erleichtert die Schmutzerkennung.

Fugen zwischen Wänden und Decken sowie fest montierte Einrichtungsgegenstände (Hängeschränke, Dunstabzug etc.) müssen zur Wand hin geschlossen sein.

Übergänge von den Wänden zum Fußboden müssen leicht zu reinigen sein und sind so auszuführen, dass sich keine unerwünschten Stoffe fest setzen können.

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

2. Fußböden

Die Fußböden müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

Es müssen wasserundurchlässige, abriebfeste und rutschhemmende Materialien (BGR 181) verwendet werden.

Der Fußboden muss eine angemessene Ableitung des Abwassers ermöglichen. In Abhängigkeit von Größe und Nutzung müssen für die Ableitung von Abwässern Fußbodeneinläufe für Schmutzwasser vorhanden sein.

Postanschrift

Lauterstraße 8
67657 Kaiserslautern

Stadtbus (Haltestelle)
Goetheschule
Rundbau

Öffnungszeiten

Pfaffstraße 40/42
Mo - Mi 08.00 - 12.00 + 13.30 - 16.00 Uhr
Do 08.00 - 12.00 + 13.30 - 18.00 Uhr
Fr 08.00 - 12.00 Uhr

Telefon

0631/7105-450

Telefax

0631/7105-457

Internet

www.kaiserslautern-kreis.de

E-Mail

info@kaiserslautern-kreis.de

Konto

Kreissparkasse Kaiserslautern
Konto-Nr.: 5868
BLZ: 540 502 20

Dieser muss gegen das Eindringen von Ungeziefer sowie gegen den Rückstau von Flüssigkeiten gesichert sein. Abdeckung und Schmutzauffangbehälter müssen ohne Werkzeug zur Reinigung leicht herausnehmbar sein. Sofern nach den Vorgaben der örtlichen Wasserwerke ein Fettscheider eingebaut werden muss, ist dieser außerhalb der Betriebsräume zu installieren.

Schmutzwasserausguss

Ist im Küchenboden kein Bodenablauf vorhanden, muss ein gesonderter Schmutzwasserausguss installiert werden. Dieses „Schmutzwasserausgussbecken“ ist möglichst niedrig, in jedem Fall unterhalb des vorhandenen Arbeitsflächenniveaus anzubringen.

Das Schmutzwasserausgussbecken kann, wenn nicht anders möglich, in einem Küchenebenraum in dem keine Lebensmittel behandelt oder gelagert werden, installiert werden.

3. Decken und Deckenvorrichtungen

Decken und Deckenvorrichtungen müssen geschlossen, glatt und leicht zu reinigen sein. Sie müssen so beschaffen sein, dass Ansammlungen von Schmutz und Kondenswasser, sowie unerwünschte Schimmelbefall und Ablösung von Materialien vermieden werden.

Beleuchtungskörper

Beleuchtungskörper sind mit einem Splitterschutz auszustatten. Es muss verhindert werden, dass herab fallende Fremdkörper von Leuchtmitteln in Lebensmittel gelangen können. Die Beleuchtung muss so hell sein, dass Verschmutzungen an der Einrichtung sowie Veränderungen an der Ware leicht erkennbar sind.

4. Fenster und Türen

Fenster und Türen sind sauber und instand zu halten. Sie müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Türen müssen eine entsprechend glatte und Wasser abstoßende Oberfläche haben.

Fenster, Türen und Luftöffnungen die nach Außen zu öffnen sind, müssen mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektenschutzgittern ausgestattet sein.

5. Arbeitsflächen

Arbeitsflächen in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten, 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.

Empfehlung: Die Küchenausstattung aus Edelstahl erleichtert die Instandhaltung.

6. Ver- und Entsorgungsleitungen

Ver- und Entsorgungsleitungen (Strom, Gas, Wasser etc.) sind unter Putz zu verlegen oder so zu gestalten, dass keine Schmutznester entstehen können und jederzeit eine gefahrlose leichte Reinigung möglich ist.

Hier gilt im Allgemeinen, dass Gegenstände die an Wänden, Decken oder Fußböden befestigt oder aufgestellt werden, mit einem für die Reinigung ausreichendem Abstand anzubringen oder dass diese zu Reinigungszwecken versetzbar sind oder zu der Wand und/oder dem Boden hin fest verschlossen sind.

Empfehlung: Um eine Reinigung zu erleichtern, sind die Zwischenräume gegen Verschmutzung oder Ungezieferbefall komplett zu versiegeln.

7. **Be-und Entlüftung**

In Küche und deren Nebenräume ist für eine ausreichende natürliche oder mechanische Be- und Entlüftung zu sorgen. Die natürliche Be- und Entlüftung kann mittels Fenster eingehalten werden. Dabei ist darauf zu achten, dass die abgeführte Luft durch einen gleich großen Luftstrom von außen ersetzt wird. Die nachströmende Außenluft muss hygienisch unbedenklich und temperiert sein.

Wenn keine Fenster vorhanden sind oder wenn mit einer nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln durch die Abluft über Koch-, Bratgeräten und Heißluftdämpfern zu rechnen ist, muss eine ausreichende mechanische Be- u. Entlüftung (Dunstabzugshaube) eingebaut werden. Künstlich erzeugte Luftströme aus einem unreinen (z.B.: Gastraum) in einen reinen Bereich (Küche) 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)

8. **Handwaschbecken**

Es müssen in ausreichender Zahl leicht erreichbare separat zu nutzende Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr vorhanden sein. Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände müssen in Griffnähe befestigt sein (Seifenspende und Einmalhandtücher). Aus Platzgründen kann ein Kombi-Becken (Handwasch- u. Schmutzwasserausgussbecken kombiniert) Verwendung finden. Befindet sich das Handwaschbecken in unmittelbarer Nähe von Arbeitsflächen, Spülen o. ä., ist zusätzlich neben dem Becken ein Spritzschutz anzubringen. Bei der Benutzung darf kein Spritzwasser auf Lebensmittel oder Arbeitsflächen für Lebensmittel gelangen.

Eine Doppelspüle ersetzt diese Forderung nicht!

9. **Spüleinrichtung**

Es muss eine dem Betriebszweck ausreichend große und geeignete Spüleinrichtung eingerichtet werden.

Zum Reinigen von Arbeitsgeräten, Geschirr usw. ist eine dem Betriebsablauf angepasste Spüleinrichtung (eine ausreichend große Doppelspüle, oder eine Spülmaschine und mindestens ein Spülbecken) einzurichten. Der Spülbereich ist ein unreiner Bereich und darf die reinen Arbeitsbereich nicht nachteilig beeinflussen (ggf. separate Spülküche). Spülvorrichtungen von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen müssen aus korrosionsbeständigem Material bestehen und sich leicht reinigen und desinfizieren lassen.

Zum Waschen von Lebensmitteln müssen ebenfalls geeignete Vorrichtungen vorhanden sein.

Empfehlung: Eine räumliche Trennung der Spüleinrichtung verringert die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel.

10. **Personaltoilette**

Wegen der Gefahr der Schmierinfektion muss für die in der Küche beschäftigten Personen eine geeignete, von den Gästetoiletten räumlich getrennte, Personaltoilette vorhanden sein. Diese muss mit einem Handwaschbecken das über eine Warm- und Kaltwasserzufuhr sowie leicht erreichbaren Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände verfügen (Seifenspender und Einmalhandtücher).

Die Toilette darf keinen direkten Zugang zu den Lebensmittelbereichen (Küche, Vorbereitung etc.) haben. Ein räumlich vollständig abgeschlossener, entlüfteter Vorraum muss vorhanden sein. Toilettengerüche dürfen nicht in Räume, in denen mit Lebensmittel umgegangen wird, gelangen.

Vorhandene Toiletten die im persönlichen, privaten Bereich des Gebäudes genutzt werden sollen, gehören in diesem Fall zu den Betriebsräumen und unterliegen der Überwachung durch die zuständige Behörde.

Alle sanitären Einrichtungen müssen über eine ausreichende natürliche oder mechanische Be- und Entlüftung verfügen.

11. **Vorratsraum**

Erlaubt die Küchengröße keine Lagerung der Lebensmittelvorräte, so muss ein separater Lebensmittellageraum bereitgehalten werden. Die Räumlichkeit ist wie unter Ziffer 1 bis 7 beschrieben zu gestalten.

Befindet sich der Lebensmittellageraum nicht unmittelbar neben der Küche, so muss der Weg zum Vorratsraum so gestaltet sein, dass dieser sauber und instand gehalten wird. Die über den abwaschbaren Bereich der Wände hinausragenden Wandteile und die Decke sind mit heller Farbe zu streichen.

Fenster und Türen sind wie unter Ziffer 4. zu gestalten. Lebensmittellageräume müssen ebenfalls über eine ausreichende natürliche oder mechanische Be- und Entlüftung verfügen. Die Beleuchtung ist wie unter Ziffer 3. beschrieben zu gestalten.

12. **Kühl- oder Tiefkühleinrichtungen**

Für Lebensmittel die gekühlt oder tiefgekühlt aufbewahrt werden müssen, für diese sind, in entsprechender und ausreichender Anzahl, der Größe und der Funktion des Betriebes angepasste Kühl- oder Tiefkühleinrichtungen aufzustellen.

In derselben Kühleinrichtung dürfen verpackte und unverpackte Lebensmittel nur lagern, wenn sie sich nicht gegenseitig nachteilig beeinflussen können, die Trennung von reinen und unreinen Vorräten muss gewährleistet sein.

Zur Kontrolle der Temperaturen müssen geeignete Thermometer vorhanden sein.

13. **Kühlräume / Kühlzellen**

Kühlräume / Kühlzellen oder Gefrierräume sind wie unter den Ziffern 1 bis 3 und 6 beschrieben, zu gestalten.

Ein Bodeneinlauf ist nicht erforderlich, jedoch muss der Boden so beschaffen sein, dass das Reinigungswasser leicht aus dem Raum abfließen kann.

Das Kondenswasser des Kühlverdampfers ist in einem geschlossenen System in das Abwassernetz einzuleiten.

Türen sind sauber und instand zu halten. Sie müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Türen müssen eine entsprechend glatte und Wasser abstoßende Oberfläche haben.

Zur Aufbewahrung von Lebensmitteln sind ausreichend Gestelle, Regale und Ablageflächen aus korrosionsbeständigem und leicht zu reinigendem Material, bereit zu stellen.

14. Allgemeine Hinweise:

Einwandfreie Küchenhygiene erfordert die Trennung von „**reinen**“ (Zubereitung, Portionierung u. Ausgabe von Speisen) und „**unreinen**“ (Gemüseputzen, Abfallsammlung, Rücklauf v. gebrauchtem Geschirr, Spülküche) Arbeitsgängen. Diese Wege dürfen sich nicht kreuzen.

Wird dies nicht beachtet, besteht die Gefahr einer Kontamination der „**reinen**“ Seite.

Empfehlung: Eine räumliche Trennung von „**reinen**“ und „**unreiner**“ Seite verringert die Gefahr einer Kreuzkontamination.

Reinigungsgeräte und -mittel dürfen nicht offen in der Küche oder im Vorratsraum gelagert werden. Hierfür ist eine räumlich getrennte Unterbringung oder ein verschließbarer Schrank vorzusehen.

Für das Personal muss außerhalb der Küche und des Vorratsraumes eine geeignete Umkleemöglichkeit vorhanden sein. Straßenkleidung und Hygienekleidung sind getrennt aufzubewahren.

Anfallender Müll ist so aufzubewahren das keine nachteilige Beeinflussung der Küchenhygiene zu befürchten ist. (Hier müssen Müllgefäße mit Deckel und Fußbedienung bereitgestellt werden)

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.

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.

Der Aufenthalt von Haustieren in der Küche sowie das Aufstellen lebender Pflanzen sind nicht erlaubt.

Wir weisen daraufhin, dass das aufgeführte Merkblatt und weitere Formulare auf unserer Homepage heruntergeladen, ausgedruckt und gespeichert werden können.

<http://www.kaiserslautern-kreis.de/verwaltung/lebensmittel-veterinaerwesen-landwirtschaft/lebensmittelund-fleischhygiene.html>

Rechtsgrundlage in der jeweils geltenden Fassung

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

Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygiene-rechts (BGBl. I 2007 S. 1816)

Empfehlung

DIN 10506

Leitlinie für eine Gute Hygienepraxis der einzelnen Fachverbänden (z.B.: Dehoga)

Weitere Auskünfte erteilt:

Kreisverwaltung Kaiserslautern

Lebensmittelüberwachung, Veterinärwesen und Landwirtschaft

Fachbereich 6.1

Lauterstraße 8

67657 Kaiserslautern

Telefon: +49 (0631) 7105-456

Telefax: +49 (0631) 7105-457

E-Mail: veterinaeramt2@kaiserslautern-kreis.de