



Merkblatt
Einrichtung von Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird

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:

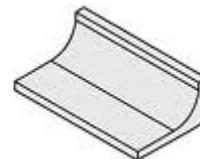
1. Küchen sind so zu erstellen, dass eine Überschneidung des „reinen“ Bereiches mit dem „unreinen“ Bereich (Kreuzkontamination) ausgeschlossen wird. Dies bedeutet, dass die Speisenzubereitung getrennt von der Reinigung des Schmutzgeschirrs und von der Vorbereitung ungereinigter Rohstoffe erfolgen muss.

2. Die Fußböden müssen aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem Material bestehen. Auf den begehbaren Flächen sind rutschfeste Fußbodenfliesen oder andere rutschfeste Beläge zu verlegen.

Nähere Angaben erteilt die angehörige Berufsgenossenschaft.

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 Bodenfliese sollte zur Erleichterung der



Reinigung als liegender Hohlkehlsockel gestaltet werden.

3. In Abhängigkeit von Größe und Nutzen müssen für die Ableitung von Abwässern ausreichend Fußbodeneinläufe bzw. Ausgussbecken für Schmutzwasser vorhanden sein. Empfehlung: Auf Ausgussbecken ist eher zu verzichten.

4. Die Wandflächen sind mit einer wasserundurchlässigen, leicht zu reinigenden und im Bedarfsfall desinfizierbaren hellen 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.

5. Die Decken und Deckenstrukturen müssen so beschaffen sein, dass Schimmelbefall, Ansammlungen von Schmutz, Kondenswasser und Ablösungen von Materialien vermieden werden.

Empfehlung: Die Decke in einem hellen Farbton gestalten.

6. Fenster, die zum Lüften ins Freie geöffnet werden, müssen mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern ausgestattet sein.

7. Lampen und Heizkörper müssen eine glatte Oberfläche aufweisen und leicht zu reinigen sein (z.B. Abdeckungen, Splitterschutz).

8. 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.
9. Zum Waschen von Lebensmitteln müssen geeignete Vorrichtungen (Waschbecken mit Wasseranschluss) vorhanden sein.
10. 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.
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 Temperatur müssen geeignete Thermometer vorhanden sein.
12. Es müssen, im Herstellungsbereich, in ausreichender Zahl leicht erreichbare, separat zu nutzende Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr sowie Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein (z.B. 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-, Desinfektionsmittel- 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 sind in verschließbaren Behältern zu lagern. Diese Behälter müssen angemessen gebaut sein, einwandfrei instand gehalten sowie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.
Die Abgabe der Abfälle tierischen Ursprungs darf nur an zugelassene Firmen erfolgen. Empfehlung: bei Neuanlagen sollten die Planungsunterlagen mit der Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörde abgestimmt werden.

Rechtsvorschriften (jeweils in derzeit gültiger Fassung):
Verordnung (EU) 853/2004 Verordnung über Lebensmittelhygiene vom 29.04.2004.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an den oben benannten Fachdienst unter der angegebenen Anschrift.