



Hygienische Anforderungen in gewerblichen Küchen

Allgemeine Anforderungen

Betriebstätten, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt und in Verkehr gebracht werden, müssen sauber und stets instand gehalten sein. Sie müssen so konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein:

- ▶ dass eine angemessene Instandhaltung, Reinigung und/ oder Desinfektion möglich ist
- ▶ Eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel vermieden oder auf ein Mindestmaß beschränkt wird
- ▶ Ausreichende Arbeitsflächen vorhanden sind, die hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge ermöglichen
- ▶ Die Ansammlung von Schmutz, das Eindringen von Fremtteilchen, die Bildung von Kondensflüssigkeit oder Schimmelbildung auf Oberflächen vermieden wird
- ▶ Gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Verunreinigung und Eindringen von Schädlingen gewährleistet ist
- ▶ Soweit erforderlich, geeignete Bearbeitungs- und Lagerräume vorhanden sind, die eine ausreichende Kapazität bieten, damit die Lebensmittel auf einer geeigneten Temperatur gehalten werden können
- ▶ Eine Überwachung und, sofern erforderlich, eine Registrierung der Lagertemperatur möglich ist

Personaltoiletten

- ▶ Es müssen genügend Toiletten mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss vorhanden sein
- ▶ Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird
- ▶ Toiletten müssen mit Seifenspendern ggf. Desinfektionslösungen und Vorrichtungen zum hygienischen Händetrocknen, die fest an der Wand installiert sind, ausgestattet sein

Handwaschbecken/ Schmutzwasserausguss/ Fußbodenablauf

- ▶ Die Betriebsstätte muss an geeigneten Stellen über genügend Handwaschbecken verfügen
- ▶ Handwaschbecken müssen mit Warm- und Kaltwasserzufuhr sowie mit Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen ausgestattet sein
- ▶ Die Betriebsstätte muss mit einem Schmutzwasserausguss ausgestattet sein. Fußbodenabläufe müssen in ausreichender Anzahl und Größe vorhanden sein
- ▶ Handwaschbecken, Schmutzwasserausguss und Fußbodenablauf sind sauber und instand zu halten

Be- und Entlüftung

- ▶ Die Betriebsstätte, insbesondere die sanitären Anlagen, müssen über eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen
- ▶ Wenn mit einer nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln durch die Abluft über Koch-, Bratgeräten und Heißluftdämpfern zu rechnen ist, muss diese abgesaugt werden
- ▶ Künstlich erzeugte Luftströme aus einem unreinen in einen reinen Bereich sind zu vermeiden

Beleuchtung

- ▶ Die Betriebsstätte muss über eine angemessene natürliche und/ oder künstliche Beleuchtung verfügen
- ▶ Es muss verhindert werden, dass herab fallende Fremdkörper von Leuchtmitteln in Lebensmittel gelangen können

Abwasserableitungssysteme

- ▶ Abwasserableitungssysteme müssen so konzipiert und gebaut sein, dass jede nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel vermieden wird

Lagerung der Reinigungsgeräte, Reinigungs- und Desinfektionsmittel

- ▶ Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Reinigungsgeräte dürfen nicht in Bereichen offen gelagert werden, in denen mit Lebensmittel umgegangen wird

Anforderungen an die Räume

- ▶ Die Bodenbeläge sind in einwandfreiem Zustand zu halten. Sie müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren, wasserundurchlässig, Wasser abstoßend, abriebfest und rutschhemmend sein
- ▶ Die Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein
- ▶ Sie müssen bei Arbeiten mit leicht verderblichen und/ oder unverpackten Lebensmitteln wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und bis zu einer den Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen
- ▶ Die Decken sind sauber und instand zu halten. Die Decken und Deckenstrukturen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen und Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden

Fenster

- ▶ Fenster und andere Öffnungen müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Können Fenster und Türen zum Lüften ins Freie geöffnet werden, müssen sie mit Insektengittern versehen sein, die problemlos zu reinigen sind

Türen

- ▶ 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

Oberflächen

- ▶ Oberflächen, einschließlich Flächen von Ausrüstungen die mit Lebensmittel in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten, müssen leicht zu reinigen, und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Oberflächen dürfen keine Risse und Spalten aufweisen, in denen sich Schmutz festsetzen kann. Sie müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nicht giftigem Material bestehen

Waschbecken zum Reinigen von Lebensmitteln

- ▶ Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel müssen vom Handwaschbecken getrennt vorhanden sein. Jedes Waschbecken zum Waschen von Lebensmitteln muss über eine angemessene Zufuhr von kaltem und/ oder warmen Trinkwasser verfügen. Sie müssen sauber gehalten sowie erforderlichenfalls desinfiziert werden

Lebensmittelabfälle

- ▶ Lebensmittel- und andere Abfälle müssen so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt werden. Abfälle dürfen in Betriebsräumen nur in verschließbaren Behältern gesammelt werden. Spätestens nach Betriebsschluss sind die Abfallbehälter zu leeren und zu reinigen
- ▶ Abfälle sind auch im Außenbereich so zu lagern, dass Ungeziefer nicht angelockt wird und anderweitige nachteilige Einflüsse vermieden werden
- ▶ Es sind geeignete Vorkehrungen für die Lagerung und Entsorgung zu treffen. Besondere Anforderungen für die Beseitigung tierischer Lebensmittelabfälle sind zu berücksichtigen

Schädlingsbekämpfung

- ▶ In den Betriebs- und Lagerräumen ist durch geeignete Kontrollmaßnahmen der Befallstatus laufend zu überwachen. Auftretende Schädlinge sind mit geprüften und anerkannten Mitteln zu bekämpfen, wobei die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden dürfen. Ein Vertrag mit einem zugelassenen Fachbetrieb ist zu empfehlen

Personalhygiene

- ▶ Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten. Sie müssen geeignete, körperbedeckende und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen
- ▶ Das Personal muss nach § 43 Abs. 1, Nr. 1 des Infektionsschutzgesetzes durch das Gesundheitsamt belehrt worden sein

Personalschulung

- ▶ Folgebelehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz sind jährlich zu wiederholen. Bei Neueinstellung ist ebenfalls eine Belehrung notwendig. Diese Belehrungen sind zu dokumentieren
- ▶ Hygieneschulungen des Personals sind regelmäßig durchzuführen und zu dokumentieren

Eigenkontrolle nach HACCP – Grundsätzen

- ▶ Es sind Maßnahmen und Vorkehrungen zu treffen, die notwendig sind, um mögliche Gesundheitsgefahren für den Verbraucher durch Lebensmittel auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen zu vermeiden
- ▶ Es ist zu gewährleisten, dass ein Lebensmittel unter Berücksichtigung seines Verwendungszwecks für den menschlichen Verzehr sichere und tauglich ist
- ▶ Hierzu ist ein Kontroll- und Überwachungsverfahren einzurichten, das auf den HACCP – Grundsätzen beruht. Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen, die der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens