

Lebensmittelrechtliche Bestimmungen bezüglich der bautechnischen, räumlichen und einrichtungstechnischen Anforderungen an Gaststättenküchen und Großküchen

Die nachstehend aufgeführten Anforderungen lebensmittelrechtlicher Vorschriften, hier insbesondere die des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene, sind bei Gaststättenküchen und Großküchen in Abhängigkeit vom Einzelfall zu beachten.

1. Küchenräume: Räumliche Anforderungen

- 1.1. Räume in denen Lebensmittel behandelt, hergestellt und in Verkehr gebracht werden, müssen so beschaffen sein, dass eine gute Lebensmittelhygienepraxis zum Schutz der Lebensmittel gegen nachteilige Beeinflussung gewährleistet ist.
 - 1.1.1. Eine hygienisch einwandfreie Be- und Entlüftung muss vorhanden sein.
 - 1.1.2. Eine genügende natürliche oder künstliche Beleuchtung ist vorzusehen.
- 1.2. Die Größe der Küchenräume ist den betrieblichen Verhältnissen entsprechend anzupassen. Werden Kühl- und Gefriermöbel, Lebensmittellagerschränke, Geschirrspüleinrichtungen, Gemüseputzbecken und sonstige Einrichtungen, die nicht der reinen Kochküche zuzurechnen sind, untergebracht, ist der Platzbedarf entsprechend zu erweitern.
- 1.3. Die Wände der Küchenräume müssen mit einem glatten, leicht abwasch- und desinfizierbaren Putz oder Belag (z. B. Fliesen) in einer für die entsprechenden Arbeitsvorgänge angemessenen Höhe, darüber mindestens mit einer Wandfarbe oder einem gleichwertigen Werkstoff versehen sein. Oberhalb der Verfliesung wird ein schimmelhemmender Kunststoff- bzw. Latexanstrich empfohlen.
 - 1.3.1. Empfehlenswert ist eine **Verfliesung der Wände bis unter die Decke** der Küchenräume.
- 1.4. Die Decken müssen geschlossen, glatt und mindestens mit einer nicht abblätternden Deckenfarbe versehen sein. Hier wird ein abwaschbarer, schimmelhemmender Kunststoff- bzw. Latexanstrich empfohlen.
- 1.5. Die Fußböden müssen massiv, wasserundurchlässig, fugendicht, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie sind mit ausreichendem Gefälle und ungeziefer-, geruchs- und rückstausicheren Wasserabflüssen zu versehen. Es werden hier leicht zu reinigende und rutschsichere Bodenfliesen empfohlen.
- 1.6. In der Küche müssen ausreichende natürliche oder künstliche Be- und Entlüftungseinrichtungen vorhanden sein. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich sind zu vermeiden. Die Entlüftung - speziell der Dunstabzugshaube - hat über das Dach so zu erfolgen, dass weder die Gäste, die Bewohner der Nachbargrundstücke, noch die Allgemeinheit durch Gerüche belästigt werden (Bau- und Ordnungsrecht).
- 1.7. Fenster und Luftöffnungen, die geöffnet werden können, müssen gegen das Eindringen von Insekten und sonstigen Schädlingen durch Fliegengaze gesichert sein.

- 1.8. Die betrieblichen Abläufe sind so zu gestalten, dass die reine Seite "Herrichten und Abgabe von Speisen" von der unreinen Seite "Annahme und Spülen des unsauberen Geschirrs" getrennt sind. Die Wege der unreinen Seite sollen sich nicht mit denen der reinen Seite kreuzen.

2. **Küchenausstattung und Einrichtung**

Die Küche muss mindestens verfügen über:

- 2.1. Eine ausreichende Anzahl von Erhitzungseinrichtungen (für Fisch und Fleisch sind getrennte Erhitzungseinrichtungen vorzusehen).
- 2.2. Eine Dunstabzugshaube mit Fettfilter und Fettauffangrinne über den Erhitzungseinrichtungen.
- 2.3. Wasserzapfstellen für warmes und kaltes Wasser (Trinkwasserqualität).
- 2.4. Handwaschbecken in ausreichender Zahl mit fließendem warmen und kaltem Wasser, Seifenspender, Einweghandtücher und Aufnahmegefäß für die benutzten Tücher, die von allen Arbeitsplätzen schnell und ungehindert zu erreichen sind. Erforderlichenfalls sind zusätzlich Handdesinfektionsmittelspender anzubringen
- 2.5. Einen Schmutzwasserausguss.
- 2.6. Ein Gemüseputzbecken, sofern Gemüse gereinigt und zubereitet wird.
- 2.7. Eine ausreichende Spülanlage: Doppelseitige Spüle mit Abtropfblech oder Spülmaschine in Verbindung mit einer Einbeckenspüle. Die Spüle kann auch in einem unmittelbar anschließenden, gut lüftbaren Nebenraum untergebracht werden.
- 2.8. Ein Abfallgefäß mit dichtschießendem Schwingdeckel (vorzugsweise mit Fußbedienung)..
- 2.9. Die erforderlichen Einrichtungen und Arbeitsgeräte.
- 2.10. Einrichtungen wie Arbeitstische, Arbeitsplatten, Schneidbretter, Regale und Arbeitsgeräte müssen korrosionsfest und hygienisch einwandfrei, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein und dürfen weder aus unbeschichtetem Holz noch aus Zink bestehen.

3. **Kühleinrichtungen**

- 3.1. Ausreichende Kühl- und Gefriereinrichtungen mit geeigneten Thermometern müssen für die verschiedenen kühlpflichtigen Lebensmittelgruppen zur Verfügung stehen.
- 3.2. Dabei ist zu beachten, dass für die Aufbewahrung von unverpackten Lebensmitteln tierischer und pflanzlicher Herkunft wie
 - a) Fisch und Fischerzeugnisse
 - b) Fleisch, Fleisch- und Wurstwaren
 - c) Gemüse und Obstjeweils gesonderte Kühleinrichtungen erforderlich sind.

- 3.3. Das Abtauwasser von Kühleinrichtungen ist der Kanalisation direkt zuzuführen. Kompressoren für Kühlraumaggregate sind weder in der Küche noch in sonst gewerblich genutzten Räumen, in denen unverpackte Lebensmittel be- oder verarbeitet werden, unterzubringen.

4. **Nebenräume**

- 4.1. Zur Aufbewahrung der verschiedenen, nicht kühlpflichtigen Lebensmittelvorräte, sollten ein ausreichend großer, trockener, nach außen lüftbarer Nebenraum (Lager) oder gleichwertige Lagermöglichkeiten (Einbauschränke) vorhanden sein.
- 4.2. Zur Lagerung der verschiedenen im Betrieb zur Anwendung kommenden Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie der Reinigungsgeräte ist ein entsprechender Reinigungsschrank oder ein gesonderter Raum vorzusehen.
- 4.3. Einrichtungen zur Aufbewahrung von Reststoffen, wie Verpackungsmüll, Restmüll und Speiseabfällen sind derart anzulegen, dass von ihnen keine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln sowie der „reinen Betriebsbereiche“ ausgeht. Als Abfallager ist ein separater Raum vorzusehen. Insbesondere Räume in denen Speiseabfälle bis zur Entsorgung gelagert werden, sind derart herzurichten, dass erforderlichenfalls eine einwandfreie Reinigung und Desinfektion durchgeführt werden kann. Abfallsammelräume sind so zu gestalten, dass sie frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden können.

5. **Toiletten**

- 5.1. Für das Betriebspersonal (Personen mit Unterrichtsnachweisen gemäß §§ 42/43 Infektionsschutzgesetz) muss eine gesonderte Toilettenanlage vorhanden sein.

Die Toilettenanlagen müssen verfügen über:

- 5.2. Toilette mit Wasserspülung
- 5.3. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Alle sanitären Anlagen müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen. Eine Handwascheinrichtung mit fließendem kaltem und warmem Wasser, Seifenspender, Einweghandtücher und Aufnahmebehälter für benutzte Tücher sind erforderlich.
- 5.4. Wände, die in ausreichender Höhe (vorteilhaft bis Deckenhöhe) einen waschfesten, glatten Belag (Fliesen) oder Anstrich haben.
- 5.5. Gleitsichere, wasserundurchlässige und leicht zu reinigende Fußböden (z. B. Fliesen).

6. **Personalräume**

- 6.1. Aufenthaltsräume für Arbeitnehmer müssen vorhanden sein, soweit dies nach den betrieblichen Verhältnissen erforderlich ist (Fremdpersonal).
- 6.2. Es müssen ausreichende Umkleidemöglichkeiten zum Wechseln der Straßenkleidung gegen die spezielle Berufsbekleidung/Schutzkleidung vorhanden sein. Hier werden für die Mitarbeiter entsprechende Doppelschränke zur Aufnahme von Berufskleidung und Straßenkleidung empfohlen.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an den Zweckverband Veterinäramt JadeWeser.

