

Anforderungen an Hofcafes und ggf. Melkhuskes

Die nachstehend aufgeführten Anforderungen lebensmittelrechtlicher Vorschriften, hier insbesondere die des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene, sind bei Hofcafes und Melkhuskes 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 (Fenster) muss vorhanden sein.
 - 1.1.2. Eine genügende natürliche oder künstliche Beleuchtung ist vorzusehen.
- 1.2. 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.
 - 1.2.1. Empfehlenswert ist eine **Verfliesung der Wände bis unter die Decke** der Küchenräume.
- 1.3. Die Decken müssen geschlossen, glatt und mindestens mit nicht abblätternden Deckenfarbe versehen sein. Hier wird ein abwaschbarer, schimmelhemmender Kunststoff- bzw. Latexanstrich empfohlen.
- 1.4. Die Fußböden müssen massiv, wasserundurchlässig, fugendicht, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.
- 1.5. Fenster und Luftöffnungen, die geöffnet werden können, müssen gegen das Eindringen von Insekten und sonstigen Schädlingen durch Fliegengaze gesichert sein.

2. Küchenausstattung und Einrichtung

Die Küche muss mindestens verfügen über:

- 2.1. Eine ausreichende Anzahl an Kühleinrichtungen.
- 2.2. Die für die Zubereitung bzw. Regenerierung erforderlichen Erhitzungseinrichtungen (z. B. Backofen).
- 2.3. Eine Handwaschvorrichtung mit fließendem warmen und kaltem Wasser, Seifenspender, Einweghandtücher und Aufnahmegefäß für die benutzten Tücher
- 2.4. Ein Abfallgefäß mit dichtschießendem Schwingdeckel (vorzugsweise mit Fußbedienung).
- 2.5. Die erforderlichen Einrichtungen und Arbeitsgeräte.
- 2.6. Einrichtungen wie Schneidbretter, Arbeitstische, Arbeitsplatten, 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.

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.