

Merkblatt

Lebensmittelhygienische Anforderungen an Küchen der Gastronomie und der Gemeinschaftsverpflegung

Grundlage der lebensmittelhygienischen Anforderungen ist die Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts vom 08. August 2007. Sie dient der Umsetzung und Durchführung der VO (EG) 852/2004 und der VO (EG) 853/2004.

Die Verordnung bestimmt, dass Lebensmitteln nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden dürfen, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.

Art. 4 der VO (EG) 852/2004 beinhaltet die allgemeinen und speziellen Hygienevorschriften. Gem. Abs. 2 haben Lebensmittelunternehmer die allgemeinen Hygienevorschriften gemäß Anhang II zu erfüllen.

In den Kapiteln I und II des Anhangs II werden auch Vorgaben zu den baulichen Voraussetzungen und zur Einrichtung von Lebensmittel-Betriebsstätten, zu denen auch Küchen der öffentlichen Gastronomie und der Gemeinschaftsverpflegung gehören, gemacht.

Die Wichtigsten sind:

Fußböden müssen wasserundurchlässig, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Eine Vorrichtung zur Ableitung des Abwassers muss in der Regel vorhanden sein.

Wände müssen glatt, wasserundurchlässig und abwaschbar sein.

Decken- und Deckenvorrichtungen müssen so beschaffen sein, dass die Ansammlung von Schmutz und Kondenswasser, Schimmelbefall und Ablösung von Materialien vermieden werden.

Türen und Fenster müssen glatt und abwaschbar sein, Schmutzansammlungen müssen vermieden werden.

Wenn sie ins Freie geöffnet werden können, müssen sie mit zur Reinigung leicht entfernbaren Insektengittern versehen sein.

Handwaschbecken müssen leicht erreichbar, mit Kalt- und Warmwasserzufuhr sowie mit Seifenspendern und einmal zu benutzenden Handtüchern versehen sein.

Sie müssen getrennt von Vorrichtungen zum Reinigen von Lebensmitteln, Arbeitsgeräten oder Geschirr angebracht sein.

Be- und Entlüftung, natürlich oder mechanisch, muss in ausreichender und angemessener Form gewährleistet sein.

Die Filter und andere zu wartende Teile müssen leicht zugänglich sein.

Beleuchtung, natürlich oder künstlich, muss ausreichend vorhanden sein.

Toilettenräume für Personal müssen mit

- Handwaschbecken mit Kalt- und Warmwasserzufuhr,
- Seifenspendern und einmal zu benutzenden Handtüchern und
- natürlicher oder mechanischer Belüftung

ausgestattet sein.

Toiletten dürfen keinen direkten Zugang zu Räumen haben, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird (z.B. mit Vorraum).

Umkleidemöglichkeiten für das Personal müssen vorhanden sein.

Abfall-Lager sind außerhalb von Räumen, in denen Lebensmittel behandelt werden, sowie sauber und frei von tierischen Schädlingen zu halten.

Hinweis auf Zulassungspflicht

Wer rohes Fleisch, rohen Fisch oder rohe Eier verarbeitet und mehr als ein Drittel der hergestellten Lebensmittel an andere Betriebe / Einrichtungen (ausgenommen private Endverbraucher) liefert, benötigt für den Küchenbetrieb eine amtliche Zulassung.

In diesem Fall sollte so früh wie möglich Kontakt mit der o. g. Dienststelle aufgenommen werden, um die Anforderungen zu klären.