

Merkblatt

Hygienische Anforderungen in gewerblichen Küchen

Allgemeine Vorschriften für Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass

- eine angemessene Instandhaltung, Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist, aerogene Kontaminationen vermieden oder auf ein Mindestmaß beschränkt werden und ausreichende Arbeitsflächen vorhanden sind, die hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge ermöglichen,
- die Ansammlung von Schmutz, der Kontakt mit toxischen Stoffen, das Eindringen von Fremdteilchen in Lebensmittel, die Bildung von Kondensflüssigkeit oder unerwünschte Schimmelbildung auf Oberflächen vermieden wird,
- gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleistet ist,
- entsprechend des Produktionsumfangs, geeignete Bearbeitungs- und Lagerräume vorhanden sind, die insbesondere eine Temperaturkontrolle und eine ausreichende Kapazität bieten.

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.

Es müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben.

Grundsätzlich, müssen die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel von den Handwaschbecken getrennt angeordnet sein. Jedes Waschbecken bzw. jede andere Vorrichtung zum Waschen von Lebensmitteln muss über eine Zufuhr von warmem und/oder kaltem Trinkwasser verfügen und sauber gehalten sowie erforderlichenfalls desinfiziert werden.

Es muss in ausreichender Menge Trinkwasser zur Verfügung stehen.

Es muss eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung gewährleistet sein. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem kontaminierten 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.

Alle sanitären Anlagen müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen.

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen über eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung verfügen.

Abwasserableitungssysteme müssen zweckdienlich sein. Sie müssen so konzipiert und gebaut sein, dass jedes Kontaminationsrisiko vermieden wird.

Abhängig von der Betriebsart, müssen angemessene Umkleieräume und Toilettenräume für das Personal vorhanden sein.

Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen nicht in Bereichen gelagert werden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

Besondere Vorschriften für Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden

Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen zwischen und während Arbeitsgängen vermieden werden. Sie müssen insbesondere folgende Anforderungen erfüllen:

- a) Die Bodenbeläge sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, wasserabstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen.
- b) Die Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen sowie bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen.
- c) Decken (oder soweit Decken nicht vorhanden sind, die Dachinnenseiten) und Deckenstrukturen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation und unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.
- d) Fenster und andere Öffnungen müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Soweit geöffnet werden können, müssen sie erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können. Soweit offene Fenster die Kontamination begünstigen, müssen sie während des Herstellungsprozesses geschlossen und verriegelt bleiben.
- e) Türen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend glatte und Wasser abstoßende Oberflächen haben.

- f) Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) 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 entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen.

Lebensmittelunternehmen, die Verarbeitungserzeugnisse herstellen, bearbeiten und umhüllen, müssen über geeignete, ausreichend große Räume bzw. Kühlräume zur getrennten Lagerung der Rohstoffe einerseits und der Verarbeitungserzeugnisse andererseits verfügen.

Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen, gegebenenfalls zum Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen müssen vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen aus korrosionsfesten Materialien hergestellt, leicht zu reinigen sein und über eine angemessene Warm- und Kaltwasserzufuhr verfügen.

Vorschriften für Ausrüstungen

Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen

- so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass sie gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden können, sodass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist,
- so installiert sein, dass die Ausrüstungen und das unmittelbare Umfeld angemessen gereinigt werden können.

Die Ausrüstungen müssen erforderlichenfalls mit entsprechenden Kontrollvorrichtungen versehen sein.

Lebensmittelabfälle

Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse und andere Abfälle sind in verschließbaren Behältern zu lagern. Diese Behälter müssen angemessen gebaut sein, einwandfrei instand gehalten sowie leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren sein.

Es sind geeignete Vorkehrungen für die Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen zu treffen. Abfallsammelräume müssen so konzipiert und geführt werden, dass sie sauber und erforderlichenfalls frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden können.

Lagerung der Reinigungsgeräte, Reinigungs- und Desinfektionsmittel

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

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 Betrieb 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 Infektionsschutzgesetzes sind alle 2 Jahre 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 sicher 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 entsprechen.

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 Ihre Lebensmittelüberwachungsbehörde.