

Merkblatt Küchenhygiene

(gute Hygienepraxis)

1. Betriebsräume müssen ausreichend groß und so angelegt sein, dass ein hygienisches Arbeiten möglich ist. Es ist eine ausreichende Beleuchtung sicher zu stellen.
2. Betriebsstätten müssen sauber und instand gehalten werden. Die Räume, Einrichtungen und Ausstattungen müssen aus einem leicht zu reinigenden Material bestehen.
3. Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten und auf Grund einer Schulung über Fachkenntnisse verfügen, die ihrer jeweiligen Tätigkeit entsprechen. Sie müssen saubere und geeignete Arbeitskleidung tragen. Straßenkleidung darf in der Regel nicht in den Betriebsräumen aufbewahrt werden, ausnahmsweise kann zu diesem Zweck ein abgeschlossener Schrank verwendet werden.
4. Für die Personalhygiene ist eine ausreichende Anzahl an Handwaschbecken mit fließendem, kaltem und warmem Wasser sowie Flüssigseife, erforderlichenfalls Desinfektionsmittel und Einmalhandtüchern erforderlich. Diese Handwaschbecken müssen von weiteren Becken zur Reinigung von Lebensmitteln und den Abwaschvorrichtungen getrennt sein.
5. Es muss eine angemessene Abwasserentsorgung vorhanden sein (Fußbodeneinlauf, Schmutzwasserausguss). Reine Bereiche (z.B. Kochzone, kalte Küche) von unreinen Bereichen (z.B. Rohwarenanlieferung, Schmutzwasserausguss) räumlich trennen. Küchenhygiene beginnt bei der Küchenplanung.
6. Angebotene Lebensmittel sind auch im Verkaufsbereich vor einer nachteiligen Beeinflussung zu schützen (z.B. Vorrichtung wie Anhusteschutz im Kundenbereich, Abdeckung).
7. Es müssen geeignete Temperaturen für das Lagern, ein hygienisch einwandfreies Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln vorherrschen. Leicht verderbliche Lebensmittel sind angemessen zu kühlen. Verzehrfertige warme Speisen sollten max. 2 Stunden bei mindestens 65 °C warm gehalten werden. Die Temperaturen sind regelmäßig zu kontrollieren und schriftlich zu erfassen (s. auch Merkblatt Temperaturen)
8. Abfälle müssen so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt werden, damit eine Anhäufung dieser Abfälle vermieden wird.
9. Schädlingsbefall ist durch geeignete Verfahren zu kontrollieren und nach dem neuesten Stand der Technik sachgerecht zu bekämpfen. Zu öffnende Fenster sind mit Insektenschutzgittern zu versehen.
10. Betriebsstätten müssen angemessen be- und entlüftet werden. Über Koch- und Brateinrichtungen ist eine wirksame Dunstabzugshaube mit Fettfiltern erforderlich. Die Lüftungssysteme müssen so installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind.
11. Toilettenräume müssen entlüftet werden und dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume münden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Ein entlüftbarer Toilettenvorraum ist erforderlich.
Personaltoiletten müssen mit einer fließend Warm- und Kaltwasserversorgung ausgestattet sein. Es muss eine hygienisch einwandfreie Handwasch- und Handrocknungseinrichtung vorhanden sein. Das Handwaschbecken ist mit fließendem, kaltem und warmem Wasser sowie Flüssigseife, erforderlichenfalls Desinfektionsmittel und Einmalhandtüchern auszustatten.
12. Für Reinigungsmittel und Reinigungsgeräte muss ein von den Betriebsräumen getrennter Bereich
oder ein verschlossenes Behältnis vorhanden sein.

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.