

Merkblatt

Hygienische Anforderungen in gewerblichen Küchen

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 instandgehalten werden. Die Räume, Einrichtungen und Ausstattungen müssen aus einem leicht zu reinigenden Material bestehen.
3. Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen auf Grund einer Schulung über Fachkenntnisse verfügen, die ihrer jeweiligen Tätigkeit entsprechen. Sie müssen saubere und geeignete Arbeitskleidung tragen.
4. Für die Personalhygiene ist eine ausreichende Anzahl an Handwaschbecken mit fließendem, kaltem und warmem Wasser sowie Flüssigseife, erforderlichenfalls Desinfektionsmittel und Einmalhandtüchern erforderlich. 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 warmen und/oder kaltem Trinkwasser verfügen und sauber gehalten sowie erforderlichenfalls desinfiziert werden.
5. Reine Bereiche (z.B. Kochzone, kalte Küche) sind von unreinen Bereichen (z.B. Rohwarenanlieferung, Schmutzwasserausguss) räumlich zu 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. Die Temperaturen sind regelmäßig zu kontrollieren und schriftlich zu erfassen (siehe auch Merkblatt Lagertemperaturen für Lebensmittel).
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. 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.
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.

Weitere Merkblätter zum Thema Küchenhygiene in unterschiedlichen Sprachen finden Sie unter folgendem Link:

<https://www.bfr.bund.de/de/kuechenhygiene-193719.html>