

Merkblatt

Einrichtung von gewerblichen Küchen

Für den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln (Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen) und zur Einhaltung einer guten Hygienepraxis müssen folgende Punkte bei der Küchenplanung und -einrichtung Berücksichtigung finden:

1. Küchen sind so zu erstellen, dass eine Überschneidung des „reinen“ Bereiches mit dem „unreinen“ (**Kreuzkontamination**) ausgeschlossen wird. Dies bedeutet, dass die Speisenzubereitung getrennt von der Reinigung des Schmutzgeschirrs und von der Vorbereitung ungereinigter Rohstoffe erfolgen muss.
2. Die **Fußböden** müssen aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem Material bestehen. Auf den begehbaren Flächen sind rutschfeste Fußbodenfliesen oder andere rutschfeste Beläge zu verlegen.
Nähere Angaben erteilt das Landesamt für Arbeitsschutz, Gesundheitsschutz und technische Sicherheit (**Tel. 90254-50; Fax 90254-5301; Internet: <http://www.berlin.de/lagetsj>**).
3. Die Fußbodenfliesen oder andere Materialien unter den fest eingebauten Geräten sollten zur Erleichterung der Reinigung eine glatte Oberfläche aufweisen.
Empfehlung: Der Übergang von Wand- zu Bodenfliesen sollte zur Erleichterung der Reinigung als liegender Hohlkehlssockel gestaltet werden.
4. Die **Wandflächen** sind mit einer wasserundurchlässigen, leicht zu reinigenden und im Bedarfsfall desinfizierbaren Oberfläche zu versehen. Die Wände müssen bis zu einer Höhe, die für die jeweiligen Arbeitsvorgänge erforderlich ist, glatte Flächen aufweisen.
Empfehlung: mindestens 2 Meter Höhe.
5. Die **Decken und Deckenstrukturen** müssen so beschaffen sein, dass Schimmelbefall, Ansammlungen von Schmutz, Kondenswasser und Ablösung von Materialien vermieden werden.
6. **Fenster**, die zum Lüften ins Freie geöffnet werden, müssen mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern ausgestattet sein.
7. **Lampen und Heizkörper** müssen eine glatte Oberfläche aufweisen und leicht zu reinigen sein (z.B. Abdeckungen, Splitterschutz).
8. **Flächen** (z.B. Türen, Fenster, Geräte) 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 aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen. Die Einrichtung ist so zu gestalten, dass eine leichte Reinigung möglich ist.
9. Zum **Waschen von Lebensmitteln** müssen geeignete Vorrichtungen (Waschbecken mit Wasseranschluss) vorhanden sein.
10. Zum **Reinigen von Arbeitsgeräten und Geschirr** müssen ebenfalls geeignete Vorrichtungen vorhanden sein, die aus korrosionsbeständigem Material bestehen und über eine Zufuhr von warmem und kaltem Wasser verfügen.
11. Die Abwasserentsorgung muss zweckdienlich sein und so konzipiert und gebaut werden, dass jedes Kontaminationsrisiko vermieden wird. So sollten in Abhängigkeit von Größe und Nutzung der Küche für die Ableitung von **Abwässern** Fußbodeneinläufe bzw. ein Ausgussbecken vorhanden sein.
12. Für Lebensmittel, die gekühlt oder tiefgekühlt aufbewahrt werden müssen, sind entsprechende Einrichtungen in ausreichender Anzahl und Größe und der Funktion des Betriebes angepasst aufzustellen. In derselben **Kühleinrichtung** dürfen verpackte und unverpackte Lebensmittel nur lagern, wenn sie sich nicht gegenseitig nachteilig beeinflussen können. Zur Kontrolle der Temperaturen müssen geeignete Thermometer vorhanden sein.

13. Es müssen in ausreichender Zahl leicht erreichbare, separat zu nutzende **Handwaschbecken** mit Warm- und Kaltwasserzufuhr sowie Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein (z.B. Seifen- und Handtuchspender).
14. Für ausreichende **Umkleidemöglichkeiten** des Personals ist zu sorgen. Straßenkleidung und Hygienekleidung sind getrennt aufzubewahren.
15. Den in der Küche tätigen Personen ist eine zum Betrieb gehörende **Toilette** zur Verfügung zu stellen; auch dort sind die Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr auszustatten. Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen müssen vorhanden sein (z.B. Seifen- und Handtuchspender).

Diese Toilettenräume dürfen keinen direkten Zugang zu Räumen haben, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder gelagert werden.
16. Für **Reinigungsmittel** und **-geräte** ist eine gesonderte geschlossene Abstellmöglichkeit zu schaffen.
17. Für eine ausreichende natürliche oder mechanische Be- und **Entlüftung** ist zu sorgen. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem „unreinen“ 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.
18. Lebensmittelabfälle und andere Abfälle müssen so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt werden.

Die Abfälle sind in verschließbaren Behältern zu lagern. Diese Behälter müssen angemessen gebaut sein, einwandfrei instand gehalten sowie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

Empfehlung: Bei Neuanlagen sollten die Planungsunterlagen mit dem Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörde abgestimmt werden.

Dieses Merkblatt stellt ausschließlich eine Informationshilfe dar und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es entbindet nicht von der Verpflichtung, sich selbst über den aktuellen Stand gesetzlicher Hygienevorschriften zu informieren und diese anzuwenden.

Rechtsgrundlage in der jeweils geltenden Fassung

Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. EU Nr. L 139 S. 1)

Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts (BGBl. I 2007 S. 1816)

Empfehlung

DIN 10506

Leitlinie für eine Gute Hygienepraxis in der Gastronomie (1/2006)

Merkblatt des Bundesinstitutes für Risikobewertung: "Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie" in mehreren Sprachen:

<https://www.bfr.bund.de/cm/350/hygieneregeln-in-der-gemeinschaftsgastronomie-deutsch.pdf>

<https://www.bfr.bund.de/cm/350/hygieneregeln-in-der-gemeinschaftsgastronomie-englisch.pdf>

<https://www.bfr.bund.de/cm/350/hygieneregeln-in-der-gemeinschaftsgastronomie-franzoesisch.pdf>

Weitere Auskünfte erteilt:

Bezirksamt Mitte von Berlin

Ordnungsamt – FB Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

Beusselstr. 44 n-q, Gebäude 32, 10553 Berlin

Telefon: (030) 3230442-280

Web: www.berlin.de/ba-mitte/vetleb

E-Mail: vetleb@ba-mitte.berlin.de

MB-05-00-02, Fassung: 04, Stand: 06/2018