

Lebensmittelrechtliche Bestimmungen bezüglich der bautechnischen, räumlichen und einrichtungstechnischen Anforderungen an eine Ausgabeküche

Die nachstehend aufgeführten Anforderungen lebensmittelrechtlicher Vorschriften, hier insbesondere die des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene, sind bei einer Ausgabeküche in Abhängigkeit vom Einzelfall zu beachten.

1. Küchenräume/ Ausgabestelle: Räumliche Anforderungen

- 1.1. Räume in denen Lebensmittel behandelt, hergestellt und in Verkehr gebracht werden, müssen so beschaffen sein, dass eine gute Lebensmittelhygienepraxis zum Schutz der Lebensmittel gegen nachteilige Beeinflussung gewährleistet ist.
 - 1.1.1. Eine hygienisch einwandfreie Be- und Entlüftung muss vorhanden sein.
 - 1.1.2. Eine genügende natürliche oder künstliche Beleuchtung ist vorzusehen.
- 1.2. Die Größe der Küchenräume ist den betrieblichen Verhältnissen entsprechend anzupassen. Werden Kühl- und Gefriermöbel, Lebensmittellagerschränke, Geschirrspüleinrichtungen, Gemüseputzbecken und sonstige Einrichtungen, die nicht der reinen Kochküche zuzurechnen sind, untergebracht, ist der Platzbedarf entsprechend zu erweitern.
- 1.3. Die Wände der Küchenräume bzw. Ausgabestelle müssen mit einem glatten, leicht abwasch- und desinfizierbaren Belag (z. B. Fliesen) in einer für die entsprechenden Arbeitsvorgänge angemessenen Höhe, darüber mindestens mit einer Wandfarbe oder einem gleichwertigen Werkstoff versehen sein. Oberhalb der Verfliesung wird ein schimmelhemmender Kunststoff- bzw. Latexanstrich empfohlen.
 - 1.3.1. Empfehlenswert ist eine **Verfliesung der Wände bis unter die Decke** der Küchenräume.
- 1.4. Die Decken müssen geschlossen, glatt und mindestens mit einer nicht abblätternden Deckenfarbe versehen sein. Hier wird ein abwaschbarer, schimmelhemmender Kunststoff- bzw. Latexanstrich empfohlen.
- 1.5. Die Fußböden müssen massiv, wasserundurchlässig, fugendicht, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie sind mit ausreichendem Gefälle und ungeziefer-, geruchs- und rückstausicheren Wasserabflüssen zu versehen. Es werden hier leicht zu reinigende und rutschsichere Bodenfliesen empfohlen.
- 1.6. In der Küche müssen ausreichende natürliche oder künstliche Be- und Entlüftungseinrichtungen vorhanden sein. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich sind zu vermeiden.
- 1.7. Fenster und Luftöffnungen, die geöffnet werden können, müssen gegen das Eindringen von Insekten und sonstigen Schädlingen durch Fliegengaze gesichert sein.
- 1.8. Die betrieblichen Abläufe sind so zu gestalten, dass die reine Seite "Herrichten und Abgabe von Speisen" von der unreinen Seite "Annahme und Spülen des unsauberen Geschirrs" getrennt sind. Die Wege der unreinen Seite sollen sich nicht mit denen der reinen Seite kreuzen.

2. Ausstattung und Einrichtung

Die Küche muss mindestens verfügen über:

- 2.1. Handwaschbecken mit fließendem warmen und kalten Wasser, Seifen- und Desinfektionsmittelspender, Einweghandtücher und Aufnahmegefäß für die benutzten Tücher.
- 2.2. Die erforderlichen Einrichtungen und Arbeitsgeräte.
- 2.3. Einrichtungen wie Arbeitstische, Arbeitsplatten, Regale und Arbeitsgeräte müssen korrosionsfest und hygienisch einwandfrei sowie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein und dürfen weder aus Holz noch aus Zink bestehen.
- 2.4. Zur Aufbewahrung von Zutaten und Lebensmittelvorräten sollen ein ausreichend großer, nach außen lüftbarer Nebenraum oder gleichwertige Einbauschränke vorhanden sein.
- 2.5. Ausreichende Kühl- und Gefriereinrichtungen mit geeigneten Thermometern müssen zur Verfügung stehen.
- 2.6. Ein Abfallgefäß mit dichtschießendem Schwingdeckel (vorzugsweise mit Fußbedienung).
- 2.7. Ggf. eine Dunstabzugshaube über den Erhitzungseinrichtungen, sollte das Essen nicht heiß angeliefert werden.
- 2.8. Wasserzapfstellen für warmes und kaltes Wasser (Trinkwasserqualität).
- 2.9. Eine ausreichende Spülanlage: Doppelseitige Spüle mit Abtropfblech oder Spülmaschine in Verbindung mit einer Einbeckenspüle. Die Spüle kann auch in einem unmittelbar anschließenden, gut lüftbaren Nebenraum untergebracht werden.
- 2.10. Einrichtungen zur Aufbewahrung von Reststoffen, wie Verpackungsmüll, Restmüll und Speiseabfällen sind derart anzulegen, dass von ihnen keine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln sowie der „reinen Betriebsbereiche“ ausgeht. Als Abfalllager ist ein separater Raum vorzusehen. Insbesondere Räume in denen Speiseabfälle bis zur Entsorgung gelagert werden, sind derart herzurichten, dass erforderlichenfalls eine einwandfreie Reinigung und Desinfektion durchgeführt werden kann. Abfallsammelräume sind so zu gestalten, dass sie frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden können.

3. Toiletten

- 3.1. Für das Betriebspersonal muss eine separate Personaltoilette vorhanden sein, die nicht von Kunden genutzt wird. Toilettenräume dürfen nicht direkt in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Das Handwaschbecken muss mit fließendem warmem Wasser sowie mit Flüssigseife, Einmalhandtüchern und Händedesinfektion ausgestattet sein.

4. Personalräume

- 4.1. Aufenthaltsräume für Arbeitnehmer müssen vorhanden sein, soweit dies nach den betrieblichen Verhältnissen erforderlich ist (Fremdpersonal).
- 4.2. Es müssen ausreichende Umkleemöglichkeiten zum Wechseln der Straßenkleidung gegen die spezielle Berufsbekleidung/Schutzkleidung vorhanden sein. Hier werden für die Mitarbeiter entsprechende Doppelschränke zur Aufnahme von Berufskleidung und Straßenkleidung empfohlen.

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 den Zweckverband Veterinäramt JadeWeser.