

Merkblatt über die erforderlichen Mindestvoraussetzungen an eine gewerblich genutzte Küche

Küche:

- Die Fußböden und Wandflächen müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Es müssen wasserundurchlässige Materialien verwendet werden. Der Fußboden muss eine angemessene Ableitung des Abwassers ermöglichen. Die Wandflächen sind mit hellen, glatten und leicht zu reinigenden Oberflächen zu versehen. Decken und Deckenvorrichtungen müssen hell und glatt, so beschaffen sein, dass Ansammlungen von Schmutz und Kondenswasser, sowie unerwünschte Schimmelbefall und Ablösung von Materialien vermieden werden.
- Es müssen in ausreichender Zahl leicht erreichbare Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr vorhanden sein. Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände müssen praxisnah befestigt sein (Seifenspender und Einmalhandtücher). Befindet sich das Handwaschbecken in unmittelbarer Nähe von Arbeitsflächen, Spülen o. ä., ist zusätzlich neben dem Becken ein Spritzschutz anzubringen. Eine Doppelspüle ersetzt diese Forderung nicht!
- Ist im Küchenboden kein Bodenablauf vorhanden, muss ein gesonderter Schmutzwasserausguss installiert werden. Dieses „Schmutzwasserausgussbecken“ ist möglichst niedrig, in jedem Fall unterhalb des vorhandenen Arbeitsflächenniveaus anzubringen. Das Ausgussbecken kann, wenn nicht anders möglich, in einem Küchenebenraum in dem keine Lebensmittel behandelt oder gelagert werden, installiert werden.
- Es muss eine dem Betriebszweck ausreichend große und geeignete Spüleinrichtung eingerichtet werden.
- Um eine nachteilige Beeinflussung der Betriebsräume und somit der verarbeiteten Lebensmittel zu vermeiden, ist über allen Koch- und Bratstellen eine Dunstabzugsanlage zu installieren, die die abgesaugte Luft nach außen abführt.
- Küchenräume, sowie sämtliche Lebensmittellagerräume müssen eine ausreichende natürliche oder mechanische Frischluftzufuhr haben (z. B. durch Fenster). Mechanische Lüftungssysteme müssen so installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind.
- Fenster und sonstige Öffnungen müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Können Fenster ins Freie geöffnet werden, müssen sie mit Insektengittern ausgestattet sein.

Vorratsraum für Lebensmittel

- Erlaubt die Küchengröße keine Lagerung der Lebensmittelvorräte, so muss ein separater Lebensmittellageraum bereitgehalten werden. Der Fußboden muss hell und abwaschbar, die Wände und die Decke müssen hell, und glatt sein. Befindet sich der Lebensmittellageraum nicht unmittelbar neben der Küche, so muss der Weg zum Vorratsraum so gestaltet sein, dass dieser sauber und instand gehalten wird.

Personaltoilette

- Für die in der Küche beschäftigten Personen muss eine eigene, von den Gästetoiletten räumlich getrennte und **leicht erreichbare** Toilette mit einem Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr und Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände vorhanden sein (Seifenspender und Einmalhandtücher). Die Toilette darf keinen direkten Zugang zu den Lebensmittelbereichen haben. Ein räumlich vollständig abgeschlossener, entlüfteter Vorraum muss vorhanden sein. Vorhandene Toiletten die im persönlichen, privaten Bereich des Gebäudes genutzt werden sollen, gehören in diesem Fall zu den Betriebsräumen und unterliegen der Überwachung durch die zuständige Behörde.
- Alle sanitären Einrichtungen müssen über eine ausreichende natürliche oder mechanische Be- und Entlüftung verfügen.

Allgemeine Hinweise:

- Im Vorratsraum für Lebensmittel bzw. in der Küche dürfen keine Getränke gelagert werden. Hierfür ist ein separater Lagerplatz vorzuhalten.
- Reinigungsgeräte und -mittel dürfen nicht offen in der Küche oder im Vorratsraum gelagert werden. Hierfür ist eine räumlich getrennte Unterbringung oder ein verschließbarer Schrank vorzusehen.
- Für das Personal muss außerhalb der Küche und des Vorratsraumes eine geeignete Umkleidemöglichkeit vorhanden sein.
- Bedarfsgegenstände (Teller, Tassen etc.) dürfen nur in geschlossenen Schränken o. ä. gelagert werden.
- Anfallender Müll ist so aufzubewahren das keine nachteilige Beeinflussung der Küchenhygiene zu befürchten ist.
- Speisereste sind so zu entsorgen das keine nachteilige Beeinflussung stattfinden kann. Entweder über den Restmüll oder bei größeren Mengen über zugelassene Speiseresteentsorger. (TKB Rivenich) Die Abgabe an Nutztierhalter ist verboten.
- Das halten von Haustieren in der Küche sowie lebende Pflanzen sind nicht erlaubt.
- **Personen, die mit der Zubereitung von Speisen betraut sind, müssen im Besitz einer Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach § 43 Abs.1 Nr.1 Infektionsschutzgesetz sein.**