

KREISVERWALTUNG KUSEL

Lebensmittelüberwachung



Abt. Ernährung, Gesundheit, Soziale Dienste

Merkblatt

Lebensmittelrechtliche Vorgaben über die bauliche Ausstattung von Küchen und deren Nebenräume

1. Die Wände müssen eben, glatt, hell, wasserundurchlässig, wasserabstoßend und abriebfest sein bis zu der zu erwartenden Verschmutzungshöhe, mindestens aber bis zu einer Höhe von 2 Metern z.B.: gleichfarbig helle, ebene, glasierte Wandfliesen auf glatterm Verputz ohne Hohlräume (Wir empfehlen: Fliesen vom Fußboden bis zur Decke).
Nassbereiche sind in geeigneter Weise von Trockenbereichen zu trennen. Fugen zwischen Wänden und Decken sowie festmontierten Einrichtungsgegenständen müssen geschlossen sein.
Übergänge von den Wänden zum Fußboden müssen leicht zu reinigen sein und sind so auszuführen, dass sich keine unerwünschten Stoffe fest setzen können (Hohlkehlen bei Fliesenbelag).
Dabei ist darauf zu achten, dass sich die Dehnungsfuge im Wandbereich und nicht im Fußboden befindet.
2. Einwandfreie Küchenhygiene erfordert die Trennung von „Reinen“ (Zubereitung, Portionierung u. Ausgabe von Speisen) und „Unreinen“ (Gemüseputzen, Abfallsammlung, Rücklauf v. gebrauchtem Geschirr, Spülküche) Arbeitsgängen. Wird dies nicht beachtet, besteht die Gefahr einer Kontamination der reinen Seite. Diese Wege dürfen sich nicht kreuzen. Erforderlich ist eine räumliche Trennung.
3. Die Decke muss undurchlässig, glatt (keine Struktur- oder Nut- u. Federbretter) und leicht zu reinigen sein, eine helle Farbe aufweisen und so gestaltet sein, dass Kondenswasserbildung weitgehend verhindert wird. Die Deckenhöhe (lichte Höhe) muss bei einer Grundfläche bis 50 qm mindestens 2,5 m betragen, zwischen 50 und 100 qm mindestens 2,75 m und über 100 qm 3,00 m.
4. Die Küche und deren Nebenräume müssen eine ausreichende natürliche Be- u. Entlüftung mittels Fenster aufweisen. Wenn keine Fenster vorhanden sind, muss eine mechanische Be- u. Entlüftung eingebaut werden. Dabei ist darauf zu achten, dass die abgeführte Luft durch einen gleich großen Luftstrom von außen ersetzt wird. Die nachströmende Außenluft muss hygienisch unbedenklich und temperiert sein.
5. Fenster, Türen und Luftöffnungen müssen leicht zu reinigen und so konstruiert sein, dass die Ansammlung von Schmutz vermieden wird. Sie müssen mit abnehmbaren und reinigungsfähigen Insektenschutzgittern versehen sein. Zur Vermeidung von Kondenswasser hat die Verglasung der Fenster mit Isolierglas zu erfolgen. Die Küche ist durch eine Tür vom Gastraum abzutrennen. Türen in Küchen und Nebenräumen sind mit Selbstschließern auszustatten.
6. Der Fußboden muss rutschhemmende Eigenschaften aufweisen (hier sind die Bewertungsgruppen: Rutschfestigkeit (R) und der Verdrängungsraum (V) zu beachten). Er muss hell, wasserundurchlässig, abriebfest, nicht absorbierend, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Darüber hinaus ist ein ausreichendes Gefälle (mindestens 2°) in einen geruchssicheren Bodeneinlauf notwendig. Dieser muss gegen das Eindringen von Ungeziefer sowie gegen den Rückstau von Flüssigkeiten gesichert sein. Abdeckung und

Weitere Dienstgebäude der Kreisverwaltung Kusel:

Besuchszeiten:

Trierer Straße 41: Fremdenverkehr
Haselrech 1: Kreisvolkshochschule
Luitpoldstraße 14: Kreismusikschule

Montag bis Mittwoch: 8.30 - 12.00 Uhr
14.00 - 16.00 Uhr
Donnerstag: 8.30 - 12.00 Uhr
14.00 - 18.00 Uhr

Freitag: 8.30 - 12.00 Uhr
oder nach Vereinbarung

Schmutzauffangbehälter müssen ohne Werkzeug zur Reinigung leicht herausnehmbar sein. Sofern nach den Vorgaben der örtlichen Wasserwerke ein Fettabscheider eingebaut werden muss, ist dieser außerhalb der Betriebsräume zu installieren.

7. Neben ausreichenden Spülvorrichtungen (Doppelspüle sowie ggf. Geschirrspülmaschine) mit Warm- u. Kaltwasserzufuhr sind in der Küche an geeigneten Standorten genügend separate Handwaschbecken mit Warm und Kaltwasserzufuhr sowie Einhebelmischbatterie zu installieren. In Griffnähe sind hier Seifen- u. Handtuchspender bereit zu halten. Darüber hinaus muss ein Schmutzwasserausgussbecken vorhanden sein. Aus Platzgründen kann ein Kombi-Becken (Handwasch- u. Schmutzwasserausgussbecken kombiniert) Verwendung finden.
8. Spülvorrichtungen und Vorrichtungen zum Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen müssen aus Korrosionsbeständigen Material bestehen und sich leicht reinigen und desinfizieren lassen.
9. Über Koch- u. Brateinrichtungen sowie Heißluftdämpfern, Wasserbädern und Friteusen sind Abzugshauben mit Fettfiltern und Entlüftung nach Außen anzubringen. Als Material für Filter und Rahmen kommt Aluminium, Edelstahl oder Stahl mit hitzebeständigem Kunststoffüberzug in Frage. Die Abmessung der Filter sollen die Maße 500 x 500 mm nicht überschreiten, damit die Reinigung in Geschirrspülmaschinen möglich ist. Fettfilter müssen horizontal in einem Winkel zwischen 35 ° bis 45 ° eingebaut werden. Um das Abtropfen von Fett zu vermeiden, müssen die Fettfilter mit Fettfangrinnen versehen sein. Die Entlüftung muss über das Dach erfolgen, wenn dies zum Schutze der Gäste, der Bewohner des Betriebsgrundstückes oder der Nachbargrundstücke oder der Allgemeinheit wegen erheblichen Geruchsbelästigungen erforderlich ist.
10. Gegenstände, die an Wänden, Decken oder Fußböden befestigt oder unverrückbar aufgestellt werden, sind mit einem für die Reinigung ausreichendem Abstand anzubringen. Anderenfalls sind die Zwischenräume gegen Verschmutzung oder Ungezieferbefall zu versiegeln.
11. Neben ausreichend, nach Geschlechtern getrennten Toilettenanlagen für Gäste, müssen zusätzlich Personaltoiletten vorhanden sein. Diese dürfen keinen direkten Zugang zur Küche oder zu Räumen, in denen mit Lebensmittel umgegangen wird, haben. Abortanlagen für Frauen und Männer müssen mittels durchgehender Wände und Tür getrennt sein. Jede Anlage muss einen nach außen lüftbaren Vorraum mit Handwaschbecken aufweisen. Der Weg der in der Küche Beschäftigten zu den Personaltoiletten sollte wegen der Gefahr einer Schmierkontamination in unmittelbarer Nähe der Betriebsstätte sein.. Die sanitären Anlagen wie z.B. Handwaschbecken mit warmem und kaltem Wasser, Einhebelmischbatterie, Seifen- u. Einweghandtuchspender müssen einwandfrei funktionieren. Fensterlose Räume müssen mechanisch be- u. entlüftet werden. Toilettengerüche dürfen nicht in Räume, in denen mit Lebensmitteln umgegangen, wird gelangen.
12. Der Lebensmittellagerraum ist wie folgt auszustatten: Der Fußboden ist wie unter Ziffer 6. (Küche) beschrieben zu gestalten. Die Wände und die Decke müssen glatt sein und festen Verputz aufweisen. Sie sind ebenfalls bis zu einer Höhe von 2 m mit hellen, ebenen, glasierten Wandfliesen zu versehen, oder mit einem, in der Wirksamkeit vergleichbaren Material, auszustatten. Die über den abwaschbaren Bereich der Wände hinausragenden Wandteile und die Decke sind mit heller, abwaschbarer Farbe zu streichen. Fenster und Türen sind wie unter Ziffer 5. zu gestalten. Für den Lebensmittellagerraum ist ebenfalls eine ausreichende Be- u. Entlüftung erforderlich.
13. Sämtliche Betriebsräume müssen ausreichend beleuchtet sein. Glaslampen sind im Verarbeitungsbereich mit einem Splitterschutz zu versehen. Nennbeleuchtungsstärken

richten sich nach DIN 5034/35. Lampen sind mit abnehmbaren und leicht zu reinigenden Schirmen zu versehen.

14. Kühlräume / Kühlzellen oder Gefrierräume sind bei der Bauausführung oder einem Umbau wie unter den Ziffern 1, 3- 6 und 13 beschrieben, zu gestalten. Ein Bodeneinlauf ist nicht erforderlich, jedoch muss der Boden so beschaffen sein, dass das Reinigungswasser leicht aus dem Raum abfließen kann. Türen müssen sich auch bei Verriegelung von innen öffnen lassen. Das Kondenswasser des Kühlverdampfers ist in einem geschlossenen System in das Abwassernetz einzuleiten. Zur Aufbewahrung von Lebensmitteln sind ausreichend Stapelmöglichkeiten, die aus korrosionsbeständigem Material bestehen, bereit zu stellen.

Unsere Auflagen ergeben sich auf Grund der Verordnung EG 852/2004 (Lebensmittelhygiene- VO) in der jeweils gültigen Fassung.

Dieses Merkblatt soll lediglich eine Hilfestellung darstellen und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es entbindet nicht von der Verpflichtung, sich selbst über den aktuellen Stand der jeweils gültigen gesetzlichen Vorschriften, DIN- Normen u. v. m. zu informieren.