



Merkblatt

Küchenhygiene (gute Hygienepraxis)

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 instand gehalten** werden. Die Räume, Einrichtungen und Ausstattungen müssen aus einem leicht zu reinigenden Material bestehen.
3. Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten. Sie müssen **saubere und geeignete Arbeitskleidung** tragen. Straßenkleidung darf in der Regel nicht in den Betriebsräumen aufbewahrt werden, ausnahmsweise kann zu diesem Zweck ein abgeschlossener Schrank verwendet werden.
4. Verkaufspersonal, einschließlich derjenigen, die „nur“ Geschirr abwaschen, haben eine gültige Bescheinigung über eine **Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz**. Das Personal hat diese Bescheinigung **am Arbeitsplatz dabei** und kann sie der Überwachungsbehörde vorzeigen. Arbeitgeber führen—**alle 2 Jahre eine Wiederholungsschulung** des Personals nach dem Infektionsschutzgesetz durch.
5. Für die Personalhygiene ist eine ausreichende Anzahl an **Handwaschbecken mit fließendem, kaltem und warmem Wasser sowie Flüssigseife**, erforderlichenfalls Desinfektionsmittel und **Einmalhandtüchern** erforderlich. Diese Handwaschbecken müssen von weiteren Becken zur Reinigung von Lebensmitteln und den Abwaschvorrichtungen getrennt sein. Es muss eine **angemessene Abwasserentsorgung** vorhanden sein (Fußbodeneinlauf, Schmutzwasserausguss).
6. Es müssen geeignete Vorrichtungen zum **Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten** und Ausrüstungen und zum **Reinigen von Lebensmitteln** vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen aus korrosionsbeständigen Materialien bestehen, leicht zu reinigen sein und eine ausreichende Warm- und Kaltwasserzufuhr besitzen (**Spülbecken**).
7. **Lebensmittel** sind vor einer nachteiligen Beeinflussung zu **schützen** (Vorrichtung wie Anhusteschutz im Kundenbereich, Abdeckung).
8. Es müssen **geeignete Temperaturen** für ein hygienisch einwandfreies Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln herrschen. Leicht verderbliche Lebensmittel sind angemessen zu kühlen. Verzehrsmittige warme Speisen sollten max. 2 Stunden bei mindestens 65

°C warm gehalten werden. Die erforderlichen Temperaturen sind regelmäßig zu überprüfen und zu dokumentieren.

9. **Abfälle** müssen so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt werden.
10. **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.
11. Betriebsstätten müssen angemessen be- und entlüftet werden. Über Koch- und Brateinrichtungen ist eine wirksame **Dunstabzugshaube mit Fettfiltern** erforderlich.
12. **Toilettenräume müssen entlüftet werden** und dürfen nicht unmittelbar in Räume münden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Ein **entlüftbarer Toilettenvorraum** ist erforderlich. Personaltoiletten müssen mit einer **fließend Warm- und Kaltwasserversorgung** ausgestattet sein. Es muss eine **hygienisch einwandfreie Handwasch- und Handtrocknungseinrichtung** vorhanden sein.
13. Für **Reinigungsmittel und Reinigungsgeräte** muss ein von den Betriebsräumen getrennter Bereich vorhanden sein.

Stand: 01.06.2018

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 Ihre Veterinärbehörde.