



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. 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.
5. Es muss eine angemessene Abwasserentsorgung vorhanden sein (Fußbodeneinlauf, Schmutzwasserausguss).
6. Lebensmittel sind vor einer nachteiligen Beeinflussung zu schützen (Vorrichtung wie Anhustenschutz im Kundenbereich, Abdeckung).
7. Es müssen geeignete Temperaturen für ein hygienisch einwandfreies Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln herrschen. Leicht verderbliche Lebensmittel sind angemessen zu kühlen. Verzehrsmitteln warme Speisen sollten max. 2 Stunden bei mindestens 65 °C warm gehalten werden. Die erforderlichen Temperaturen sind regelmäßig zu überprüfen und zu dokumentieren.
8. Abfälle müssen so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt werden.
9. 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.
10. Betriebsstätten müssen angemessen be- und entlüftet werden. Über Koch- und Brateinrichtungen ist eine wirksame Dunstabzugshaube mit Fettfiltern erforderlich.
11. 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 Handrocknungseinrichtung vorhanden sein.
12. Für Reinigungsmittel und Reinigungsgeräte muss ein von den Betriebsräumen getrennter Bereich vorhanden sein.

Stand: Februar 2006

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 Lebensmittelüberwachungsbehörde.

Ausgehändigt durch:

Fachdienst Veterinär, Lebensmittel- und Gewerbeüberwachung

Auf dem Michaeliskloster 4, 21335 Lüneburg

Telefon: 04131 26-1413; Telefax: 04131 26-1633

e-mail: : lebensmittelkontrolle@landkreis.lueneburg.de