

Merkblatt

Landratsamt Main-Tauber-Kreis

Veterinäramt

Lebensmittelüberwachung

Wachbacher Str. 52

97980 Bad Mergentheim

Tel.: 07931/4827-6253, Fax: 07931/4827-6250

E-Mail: veterinaeramt@main-tauber-kreis.de

Internet: www.main-tauber-kreis.de



Main-Tauber-Kreis.de

Anforderungen an eine Speisegaststätte

Küche:

Die Grundfläche einer Küche muss eine dem Zweck entsprechende ausreichende Größe haben.

Der Fußboden muss gleitsicher (mindestens R 11 Fliese), wasserundurchlässig, fugendicht, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Der Übergang zwischen Fußboden und Wänden ist mit einer Hohlkehle zu versehen. Es muss eine ordentliche Ableitung des Schmutzwassers gewährleistet sein.

Die Wände sind bis zu einer angemessenen Höhe mit einem hellen, abwaschbaren, glatten Belag (z.B. Fliesen - keine Tapete) oder Anstrich auf glattem Zement oder gleichwertigem Putz auszustatten. Die darüberliegenden Teile der Wände müssen einen glatten Putz und nicht abblätternenden hellen Anstrich haben (keine Raufasertapete).

Die Decke muss geschlossen und mit einem nicht abblätternenden hellen Anstrich oder gleichwertigem Material versehen sein.

Die Küche muss eine Lüftungsanlage (nach Richtlinie VDI 5052) haben. Fenster und Lüftungsöffnungen ins Freie müssen mit leicht entfernbar Insektengittern ausgestattet sein. Über sämtlichen Koch-, Brat- und Frittierstellen muss eine ausreichend leistungsfähige Dunstabzugsanlage vorhanden sein, die Anschluss nach außen hat und mit Fettfiltern versehen ist.

Die Küche muss eine ausreichende Spülanlage, eine separate Handwaschgelegenheit (mit fließend Warm- und Kaltwasser) und einen Schmutzwasserausguss haben. Das Handwaschbecken, mit Seifenspender und Einweghandtüchern, muss sich in leicht erreichbarer Nähe des Arbeitsplatzes befinden. Das Handwaschbecken muss so angebracht sein, dass Lebensmittel durch den Waschvorgang nicht nachteilig beeinflusst werden können.

Die Oberflächen von Türen und Fenstern müssen aus leicht zu reinigendem Material bestehen. Maschinen, sowie sonstige Einrichtungsgegenstände und Bauteile müssen so beschaffen sein, dass jederzeit eine gründliche Reinigung und Desinfektion möglich ist.

Es ist für eine ausreichende, natürliche oder künstliche Beleuchtung zu sorgen.

In der Küche ist die reine Seite (Speisenzubereitung) und die unreine Seite (Spülbereich und Salat- und Gemüsevorbereitung) so voneinander zu trennen, dass eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln auszuschließen ist. Ebenso muss die Schmutzgeschirrrückgabe von der Speisenausgabe getrennt sein, um zu verhindern, dass Schmutzgeschirr in unmittelbarer Nähe von fertig zubereiteten Speisen oder anderen Lebensmitteln gelagert wird.

Vorratsraum

Der Fußboden muss gleitsicher, wasserundurchlässig, fugendicht, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Die Wände sind mit einem glatten, hellen Anstrich auf glattem Zement oder gleichwertigem Putz zu versehen. Die Decke muss geschlossen und mit einem nicht abblätternden, hellen Anstrich oder gleichwertigem Material versehen sein (keine Raufasertapete).

Fenster und Lüftungsöffnungen ins Freie müssen mit leicht entfernbaren Insektengittern ausgestattet sein. Regale und Einrichtungen, sowie Türen und Fenster müssen in einwandfreiem und ebenfalls aus leicht zu reinigenden Materialien sein.

Für kühl zu lagernde Lebensmittel müssen ausreichende, mit Thermometern ausgestattete Kühleinrichtungen vorhanden sein. Kühlaggregate sind außerhalb von Räumen zu installieren, in denen Lebensmittel behandelt, gelagert oder in den Verkehr gebracht werden. Kondenswasser von Kühlaggregaten muss im geschlossenen System direkt in das Abwassersystem abgeleitet werden.

Es wird darauf hingewiesen, dass sich Lebensmittel bei ihrer Lagerung nicht gegenseitig nachteilig beeinflussen dürfen, d.h. ungewaschenes Gemüse darf z.B. nicht räumlich zusammen mit frischem, unverpacktem Fleisch und offenen Lebensmitteln gelagert werden. Behälter mit Lebensmitteln dürfen nicht unmittelbar auf dem Boden stehen (z.B. auf Kunststoffrosten u. ä.).

Getränkelager / Bierkeller:

Im Getränkelager und Bierkeller dürfen keine offenen Speisen und zubereitete Lebensmittel gelagert werden.

Der Fußboden muss gleitsicher, wasserundurchlässig, fugendicht und leicht zu reinigen sein. Die Wände sind mit einem glatten, hellen Anstrich auf glattem Zement- oder gleichwertigem Putz zu versehen. Die Decke muss geschlossen und mit einem nicht abblätternden hellen Anstrich oder gleichwertigem Material versehen sein. Der Boden muss durch einen Bodenablauf geruchsicher zu entwässern sein.

Thekenbereich:

Im Falle einer Behandlung von Speisen im Thekenbereich (z.B. Kuchentheke) ist ein Handwaschbecken in leicht erreichbarer Nähe mit Warm- und Kaltwasserzufuhr, Seifen- und Papierhandtuchspender zu installieren.

Personaltoiletten:

Für die im Betrieb Beschäftigten müssen in ausreichender Anzahl saubere Personaltoiletten vorhanden sein. Sie dürfen keinen unmittelbaren Zugang zu den Räumen haben, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden. Toiletten oder deren Vorräume müssen mit Handwaschbecken mit fließendem heißem und kaltem Wasser, Seifenspender und einer hygienischen Handrocknungsmöglichkeit ausgestattet sein. Toiletten- und Toilettenvorraum sind gesondert mit einer Be- und Entlüftung auszustatten.

Nebenräume:

Für das Personal ist ein Umkleieraum und Schrank zur Verfügung zu stellen. Die Arbeitskleidung muss getrennt von der Straßenkleidung aufbewahrt werden.

Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Reinigungsgeräte sind gesondert zu lagern, so dass Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden können.

Weitere Informationen: Hygieneleitlinien der verschiedenen Branchen / Fachliteratur