Landkreis Vorpommern-Rügen
FG 34.30

Merkblatt
Hygieneanforderungen an den Bau gastronomischer Einrichtungen

Anforderungen an die räumliche Ausstattung beim Betreiben einer gastronomischen Einrichtung
Gesetzliche Grundlagen:
Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)
VO(EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene, DIN 10506 Juni 2010

Grundsätzliche Anforderungen an die Anzahl der Räume

Eine gute Lebensmittelhygienepraxis bedeutet, dass alles zu vermeiden ist, was für die Lebensmittel eine nachteilige Beeinflussung darstellt.
Daraus ergeben sich konkrete Anforderungen für die Anordnung der Räume und ihre Ausstattung. Es gibt allgemeine Vorschriften, aber auch spezifische Anforderungen, die der Größe und dem Zweck der gastronomischen Einrichtung angepasst werden müssen.
Der Gastraum mit der Anzahl der Plätze und die Art der abgegebenen Speisen bestimmen die Größe und Ausstattung der vorzuhaltenden Räume, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt und in Verkehr gebracht werden.

Für den Küchenbetrieb sind folgende Räume notwendig:

1. Die Küche mit entsprechender Größe, um eine gute Lebensmittelhygienepraxis zu ermöglichen;
2. entsprechende Tiefkühl- und Kühlzellen;
3. mehrere Lagerräume für Lebensmittel, Getränke und Bedarfsgegenstände;
4. ein Lagerraum (gekühlt) für Nassabfälle;
5. ein Lagerraum für Leergut, Flaschen, Pappen etc.;
6. ein Personalumkleideraum und eine Personaltoilette in leicht erreichbarer Nähe des Arbeitsplatzes;
7. ein Raum für die Lagerung von Reinigungsmitteln und Putzgeräten;

In kleineren Einrichtungen mit begrenztem Speisenangebot müssen entsprechend angepasste Lagermöglichkeiten vorhanden sein.
Die Räume müssen so angeordnet sein, dass eine Trennung von reinem und unreinem Bereich erfolgt, z.B. Belieferung des Lagers von der Hof- bzw. Straßenseite, Lager unmittelbar an die Küche grenzend, Toilettentüren nicht unmittelbar in Räume zu öffnen, in denen Lebensmittel behandelt werden, Personaltoiletten in Arbeitsplatznähe.
Die Küche darf kein Durchgangsraum sein.

Konkrete Anforderungen für die Küche

Eine gute Lebensmittelhygienepraxis muss gewährleistet sein. Reine und unreine Bereiche dürfen sich nicht kreuzen. Vor Inbetriebnahme muss ein amtlicher Nachweis der Trinkwasserqualität des Wassers vorgelegt werden. Der Fußboden muss eben, wasserundurchlässig und leicht zu reinigen sein. Es muss eine Abwasserableitungseinrichtung vorhanden sein.

Die Wände sind dermaßen zu gestalten, dass sie glatt, abwaschbar, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind.

Decken müssen so beschaffen sein, dass sich keine Kondensation, Schmutz und Schimmelbelag bilden können. Es dürfen keine ablösbaren Materialien verwendet werden. Fenster und Türen müssen glatte, wasserabstoßende Flächen haben und leicht zu reinigen sein. Vor alle zu öffnenden Fenster sind Fliegengitter anzubringen.

Die Anlage des Küchenablaufes muss so erfolgen, dass sich reine und unreine Arbeitsgänge nicht kreuzen. In unmittelbarer Arbeitsnähe sind Handwaschbecken mit fließend warmem Wasser zu installieren. Es muss ein extra Lebensmittelspülbecken vorhanden sein. Die Abwaschspülbecken sind in ausreichendem Abstand zu Lebensmittelbearbeitungsflächen zu installieren.
Für Oberflächen und Einrichtungen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind glatte abwaschbare Materialien zu verwenden. Sie müssen desinfizierbar sein.
Es ist für ausreichende Belüftung zu sorgen (Luftstrom nicht vom unreinen zum reinen Bereich). Aerogene Kontaminationen müssen vermieden werden. Lüftungssysteme sind so zu installieren, dass Filter und andere Teile, leicht zugänglich sind.
Ausreichende natürliche oder künstliche Beleuchtung muss vorhanden sein.

Anforderungen an die sanitären Einrichtungen

Für das Personal müssen gesonderte Toiletten mit Vorraum und Handwaschbecken mit fließend warmem Wasser vorhanden sein. Eine entsprechende Belüftung muss mechanisch oder natürlich vorhanden sein. Ein Umkleideraum mit Trennung von Straßen- und Berufsbekleidung in Arbeitsplatznähe ist einzuplanen.

Anforderungen an Lagerräume und Flure, durch die Lebensmittel transportiert werden

Die Fußböden müssen wasserundurchlässig und leicht zu reinigen sein. Wandflächen müssen mit glatten Oberflächen versehen und ebenfalls leicht zu reinigen sein. An Decken darf sich kein Kondenswasser, Schimmel und Schmutz ablagern können. Das Ablösen von Materialien muss vermieden werden. Fenster müssen mit Insektengittern versehen sein. Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen glatt, abwaschbar und leicht zu reinigen sein.
Speiseabfälle müssen gesondert gelagert und durch zugelassene Entsorgungsfirmen abgeholt werden.

Hinweis
Vor der Feinplanung der Küchen- und Lagereinrichtung ist durch den zukünftigen Betreiber der Fachdienst Veterinärwesen und Verbraucherschutz, Fachgebiet Lebensmittelüberwachung an den Standorten zu kontaktieren, um die Einhaltung der Hygienebestimmungen zu ermöglichen.
Sollte der Betreiber keine fachliche Ausbildung in der Lebensmittelbranche besitzen, muss eine Schulung zum Erwerb der Fachkenntnisse nachgewiesen werden (z.B. bei der IHK).