

Merkblatt

Anforderungen an Einrichtungen für:

- Gemeinschaftsverpflegung
- gastronomische Einrichtungen
- zentrale Vorbereitungsküchen u.a.
- Essenausgabestellen

(A) bauliche Anforderungen an Küchen- und Lagerräume

- 1. Fußböden:**
 - wasserundurchlässig, rutschfest, nass wisch- und desinfizierbar
 - Übergänge Fußboden/Wand und Wand/Wand sind als Hohl- bzw. Rundkehle zu gestalten (Empfehlung)
 - Fußboden mit ausreichend Gefälle zur Fußbodenentwässerung (rückstausicher, Geruchsverschluss, ungeziefersicher)
- 2. Wände:**
 - glatt, hell, wasserdicht, abwasch- und desinfizierbar (bis zu der erwartenden Verschmutzungshöhe)
 - Material: Fliesen, Beläge, Anstriche, Verkleidungen
 - horizontale vorstehende Simse bzw. Ränder vermeiden
- 3. Decke:**
 - hell
 - zu vermeiden sind Schimmelbildung, Kondenswasserbildung und das Abblättern von Farbe
- 4. Fenster, Türen, Öffnungen:**
 - hell, glatt, abwasch- und desinfizierbar
 - bei zu öffnenden/zum Öffnen vorgesehenen Fenstern ist ein Insektenschutz anzubringen
- 5. Einrichtungsgegenstände:**
 - abwasch- und desinfizierbar, korrosionsfest, fugenfrei (Versiegelung von Zwischenräumen)
 - Verwendung von Holz ist nur zulässig, wenn es technologisch unvermeidbar ist
 - so angeordnet, dass Schmutz- und Ungezieferbefall vermieden wird
- 6. Handwaschbecken:**
 - in ausreichender Zahl, leicht zugänglich, mit Seifenspender, Einweghandtücher, Abfallkorb
 - ausreichende Warm- und Kaltwasserversorgung (Einhebelmischbatterie)
 - bei Verarbeitung von Geflügel und Eiern wird zusätzlich eine Händedesinfektion empfohlen
- 7. Ausgussbecken:**
 - zusätzlich und leicht erreichbar zum evtl. vorhandenen Fußbodeneinlauf

- 8. Zwangsbe- und Entlüftung:**
- in der Küche müssen ausreichende Be- und Entlüftungseinrichtungen (zugfrei) vorhanden sein
 - Lagerräume sind ebenfalls wirksam zu be- und entlüften
 - über gesamter Garstrecke Wrasenabzug mit leicht herausnehmbarem Filter (Reinigung)
- 9. Speiseausgabe:**
- Trennung von Speiseausgabe und Schmutzgeschirrrücknahme
- 10. Schmutzgeschirrrückn.:**
- Geschirrspüle: je nach Einrichtungsart 3-teilige Spüle, 2-teilige Spüle mit Abtropfblech oder 1-teilige Spüle und Geschirrspülmaschine
- 11. Abfallbehandlg.:**
- gemäß den kommunalen und tierkörperbeseitigungsrechtlichen Bestimmungen
 - Abfallbehälter: in ausreichender Anzahl, stabil, korrosionsfest, abdeckbar
 - Hinweis: bei Bedarf Fettabschneider, abzustimmen mit Abwasserentsorger
- 12. Warenannahme:**
- Witterungsschutz (Vordach)
- 13. Personalräume:**
- Umkleidemöglichkeiten
 - getrennte Unterbringung von Hygiene- (Berufs-) und Straßenbekleidung
 - Personaltoilette: Vorraum mit Handwaschbecken und vollständiger Ausstattung, Warm- und Kaltwasser
 - s. ArbStättV § 37: ab fünf Beschäftigte Geschlechtertrennung der Personaltoilette
- 14. Hinweis:** Für Kühl- und Gefrierräume gelten gesonderte bauliche Anforderungen.
Dazu wenden Sie sich bitte an eine Fachfirma für Kälte- bzw. Kühlanlagen.

(B) Ausschank, Getränkelagerraum, Theke

- 1. Ausschank:**
- Gläserspüle (zweiteilige Spüle, einteilige Spüle mit Spülboy zweizylindrig) oder/und mit Spülautomat
 - Trinkwasseranschluss (Spüle und am Spülautomaten)
- 2. Getränkelager-
raum
(Bierkeller):**
- Decke: hell
 - Wände: abwasch- und desinfizierbar, wasserdicht
 - Fußboden: wasserdicht, rutschfest, reinigungs- und desinfizierbar, mit Gefälle zum Fußbodeneinlauf
 - Raum: belüftbar, kühl, geruchsneutral, Wasseranschluss

(C) Gästetoiletten

- Decke: glatt, hell
- Wände: abwasch- und desinfizierbar, wasserdicht (1,60 M, Empfehlung bis zur Decke)
- Fußboden: wasserdicht, reinigungs- und desinfizierbar, mind. vor Urinale ein Fußbodeneinlauf
- Be- und Entlüftung: ausreichend natürlich oder mechanisch
- Vorraum: Handwaschbecken, Seifenspender, Einweghandtücher oder Luftdusche, ausreichende (Warm- und) Kaltwasserversorgung
- hinsichtlich der Anzahl wenden Sie sich bitte an die örtlich zuständige Erlaubnisbehörde
unabhängig davon sollten folgenden Toiletten eingeplant werden:

<u>Anzahl Gastplätze</u>	<u>Damen/Sitz</u>	<u>Herren/ Sitz</u>	<u>Herren/ Urinal</u>
bis 40	1	1	2
41- 200	2	2	3
201- 400	4	3	6
> 401	Festlegung im Einzelfall		

davon oder zusätzlich mindestens eine Toilette behindertengerecht

Hinweis

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden.

Die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Gewerbetreibenden wird vorausgesetzt.

Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde behält sich weitere Auflagen vor.

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an das:

Landratsamt Bautzen
Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt
Bahnhofstraße 7
02625 Bautzen

Tel.Nr.: 03591 / 5251 39001

Fundstellen:

- DIN 10506 „Außer-Haus-Verpflegung“
- AID 31332/1996 „Großküchen“
- AID 1323/1996 „Küchenhygiene“
- VO (EG) Nr. 852/2004
- LMHV vom 08.08.2007