

## Merkblatt

# zu baulichen Anforderungen in Gastronomie, Küchen und Essenausgabestellen

### KÜCHEN- UND LAGERRÄUME

#### 1. Fußböden:

- wasserundurchlässig, rutschfest, nass wisch- und desinfizierbar
- Übergänge Fußboden/Wand und Wand/Wand als Hohl-/Rundkehle gestalten (Empfehlung)
- Fußboden mit ausreichend Gefälle zur Fußbodenentwässerung (rückstausicher, Geruchsverschluss, ungeziefersicher)

#### 2. Wände:

- glatt, hell, wasserdicht, abwasch- und desinfizierbar (bis zu erwartbarer Verschmutzungshöhe)
- Material: Fliesen, Beläge, Anstriche, Verkleidungen
- horizontal 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 nur zulässig, wenn technologisch unvermeidbar
- so angeordnet, dass Schmutz- und Ungezieferbefall vermieden wird

#### 6. Handwaschbecken:

- in ausreichender Zahl, leicht zugänglich, mit Seifenspender, Einweghandtücher, Abfallkorb
- bei Verarbeitung von empfindlichen Produkten zusätzlich Händedesinfektion
- ausreichende Warm- und Kaltwasserversorgung (Einhebelmischbatterie / berührungsfrei)

#### 7. Ausgussbecken:

- zusätzlich und leicht erreichbar zum evtl. vorhandenen Fußbodeneinlauf

#### 8. Zwangsbe- und Entlüftung:

- ausreichende Be- und Entlüftungseinrichtungen (zugfrei) in der Küche
- Lagerräume sind ebenfalls wirksam zu be- und entlüften
- Wrasenabzug mit leicht herausnehmbaren Filter (Reinigung) über der gesamten Garstrecke

#### 9. Schmutzgeschirrrücknahme und -reinigung:

- Trennung von Speiseausgabe und Schmutzgeschirrrücknahme
- je nach Einrichtungsart 3-teilige Spüle, 2-teilige Spüle mit Abtropfblech oder 1-teilige Spüle und Geschirrspülmaschine

#### **10. Abfallbehandlung:**

- gemäß den kommunalen und tierkörperbeseitigungsrechtlichen Bestimmungen
- Abfallbehälter: in ausreichender Anzahl, stabil, korrosionsfest, abdeckbar
- Hinweis: bei Bedarf Fettabschneider, abzustimmen mit Abwasserentsorger

#### **11. Warenannahme:**

- Witterungsschutz (Vordach)

#### **12. Personalräume:**

- Umkleidemöglichkeiten
- getrennte Unterbringung von Hygiene- (Berufs-) und Straßenbekleidung
- Personaltoilette: Vorraum mit Handwaschbecken und vollständiger Ausstattung (Seife, ggf. Desinfektion, Papierhandtücher), Warm- und Kaltwasser
- s. ArbStättV § 37: ab fünf Beschäftigte Geschlechtertrennung der Personaltoilette

### **AUSSCHANK, GETRÄNKELAGERRAUM, THEKE**

#### **1. Ausschank:**

- Gläserspüle (zweiteilige Spüle, einteilige Spüle mit Spülboy zweizylindrig) oder / und mit Spülautomat
- Trinkwasseranschluss (Spüle und am Spülautomaten)

#### **2. Getränkelagerraum (Bierkeller):**

- Decke: hell
- Wände: abwasch- und desinfizierbar, wasserdicht
- Fußboden: wasserdicht, rutschfest, reinigungs- und desinfizierbar, mit Gefälle zum Fußbodeneinlauf
- Raum: belüftbar, kühl, geruchsneutral, Wasseranschluss

### **HINWEISE**

Für Kühl- und Gefrierräume gelten gesonderte bauliche Anforderungen. Dazu wenden Sie sich bitte an eine Fachfirma für Kälte- bzw. Kühlanlagen.

Die Anforderungen an Gästetoiletten (z.B. Anzahl, bauliche Beschaffenheit, Ausstattung, behindertengerecht) sind nicht Bestandteil dieses Merkblattes. Bei Fragen wenden sie sich bitte an die örtlich zuständige Erlaubnisbehörde.

*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.*

Für Fragen steht Ihnen Ihre zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde

Landratsamt Bautzen  
Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt  
Bahnhofstraße 7  
02625 Bautzen  
Tel. Nr.: 03591 / 5251 39001  
Fax-Nr.: 03591/ 5251 39009  
E-Mail: lueva@lra-bautzen.de

zur Verfügung.