



Hygieneanforderungen an Küchen

1. Trockenlagerraum

Lagerräume für nicht kühlbedürftige Lebensmittelkonserven und der Behandlung/Aufbewahrung von Lebensmitteln dienende Bedarfsgegenstände müssen wasserundurchlässige, leicht zu reinigende, rutschsichere Fußböden ohne offene Fugen haben. Die Tür, auch der Rahmen, muß eine glatte Oberfläche aufweisen. Wände, auch Türbereiche, und Decken müssen im vorliegenden Falle hell sein.

2. Vorratskühl/-gefrierräume

Die Räume müssen grundsätzlich den unter 1 genannten Anforderungen entsprechen. Die Wände und der Türbereich sind darüber hinaus abwaschbar zu gestalten.

3. Betriebsküche

Der Fußboden muß wasserundurchlässig, ohne offene Fugen und rutschsicher sein, damit eine leichte Reinigung und ggf. Desinfektion möglich ist.

Die Wände sind glatt und abwaschbar zu gestalten. Die Decke muß glatt und so beschaffen sein, dass sich Schmutz und Schimmel nicht ansiedeln können. Türen und Fensterrahmen müssen glatt und abwaschbar sein. Wir halten es im vorliegenden Falle für erforderlich, dass Wände (auch Türbereiche) und die Decke hell gestaltet werden.

In der (Spül-)Küche sind ein Doppelspülbecken mit Abtropf, ein Schmutzwasserausguß sowie ein Handwaschbecken, jeweils mit fließend warmem und kaltem Wasser, zu installieren. Ebenso muß eine entsprechend ausgestattete Wasserzapfstelle vorhanden sein.

Für eine ausreichende Be- und Entlüftung der Küchenräume ist Sorge zu tragen. Die Lüftungsöffnungen der Küchenräume müssen zu Reinigungszwecken leicht entfernbare Insektengitter haben.

4. Personaltoiletten

Für die in der Einrichtung tätigen Personen müssen separate, hygienisch einwandfreie Toiletten zur Verfügung stehen. Die Toiletten dürfen nicht einen direkten Zugang zu dem Küchenbereich haben. Wände und Decken sind wie unter 3 beschrieben zu gestalten. Den Toilettenanlagen müssen einen separaten Vorraum haben, in dem eine Handwaschgelegenheit mit fließend warmem und kaltem Wasser sowie eine hygienisch einwandfreie Handtrocknungsvorrichtung (z. B. Papierhandtuchspender) installiert sein müssen.

5. Reinigungsgeräte

Reinigungsgeräte und Gebrauchsgegenstände sind außerhalb der Küche, z. B. in einem Putzmittelraum oder Spind aufzubewahren; der Raum muß Ziffer 3 genügen .