

**Merkblatt**  
**über die erforderlichen Mindestvoraussetzungen an**  
**gewerblich genutzte Küchen / Imbisseinrichtungen**



Für den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln (Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen) und zur Einhaltung einer guten Hygienepraxis sollen folgende Punkte bei der Küchenplanung und -einrichtung Berücksichtigung finden.

**Allgemeines:**

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass

- ✓ eine angemessene Instandhaltung, Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist, aerogene Kontaminationen vermieden oder auf ein Mindestmaß beschränkt werden und ausreichende Arbeitsflächen vorhanden sind, die hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge ermöglichen,
- ✓ die Ansammlung von Schmutz, der Kontakt mit toxischen Stoffen, das Eindringen von Fremdteilchen in Lebensmittel, die Bildung von Kondensflüssigkeit oder unerwünschte Schimmelbildung auf Oberflächen vermieden wird,
- ✓ gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleistet ist

**bauliche und konzeptionelle Anforderungen:**

1. Die **Fußböden** müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Die verwendeten Materialien müssen wasserundurchlässig bzw. wasserabstoßend und abriebfest sein. Die begehbaren Flächen müssen eine rutschfeste Oberfläche aufweisen.  
Zur Erleichterung der Reinigung unter den Einrichtungsgegenständen sollte der Bodenbelag eine glatte Oberfläche aufweisen.  
Empfehlung: Der Übergang von Wand- zu Bodenfliesen sollte zur Erleichterung der Reinigung als liegender Hohlkehlssockel gestaltet werden.
2. Die **Wandflächen** sind mit einer wasserundurchlässigen, leicht zu reinigenden und im Bedarfsfall desinfizierbaren Oberfläche zu versehen. Die Wände müssen bis zu einer Höhe, die für die jeweiligen Arbeitsvorgänge erforderlich ist, glatte Flächen aufweisen.  
Empfehlung: mindestens 2 Meter Höhe.
3. Die **Decken** und Deckenstrukturen müssen so beschaffen sein, dass Schimmelbefall, Ansammlungen von Schmutz, Kondenswasser und Ablösung von Materialien vermieden werden.
4. **Fenster**, die zum Lüften ins Freie geöffnet werden, müssen mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern ausgestattet sein.
5. **Lampen und Heizkörper** müssen eine glatte Oberfläche aufweisen und leicht zu reinigen sein (z.B. Abdeckungen, Splitterschutz).
6. **Flächen** (z.B. Türen, Fenster, Geräte) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen. Die Einrichtung ist so zu gestalten, dass eine leichte Reinigung möglich ist.
7. Zum **Waschen von Lebensmitteln** müssen geeignete Vorrichtungen (Waschbecken mit Trinkwasseranschluss) vorhanden sein.
8. Zum **Reinigen von Arbeitsgeräten und Geschirr** müssen ebenfalls geeignete Vorrichtungen vorhanden sein, die aus korrosionsbeständigem Material bestehen und über eine Zufuhr von warmem und kaltem Wasser verfügen.  
Zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen aus dem „unreinen“ in den „reinen“ Bereich, ist die Einrichtung des Spülbereiches für Schmutzgeschirr getrennt vom Hygienebereich (Zu- und Verarbeitung von Lebensmitteln) zu planen.
9. Die **Abwasserentsorgung** bzw. die Abwasserableitungssysteme müssen zweckdienlich sein und so konzipiert und gebaut werden, dass jedes Kontaminationsrisiko vermieden wird.

**Merkblatt**  
**über die erforderlichen Mindestvoraussetzungen an**  
**gewerblich genutzte Küchen / Imbisseinrichtungen**



Zur Ableitung von auf dem Boden entstandenem Abwasser ist ein Fußbodeneinlauf zu installieren. Sollte aus bautechnischen Gründen eine Installation eines Bodenablaufes nicht möglich sein, ist ein separates „Schmutzwasserausgussbecken“ aufzustellen.

10. Für Lebensmittel, die gekühlt oder tiefgekühlt aufbewahrt werden müssen, sind entsprechende **Kühleinrichtungen** in ausreichender Anzahl und Größe und der Funktion des Betriebes angepasst bereitzustellen. In derselben Kühleinrichtung dürfen verpackte und unverpackte Lebensmittel nur lagern, wenn sie sich nicht gegenseitig nachteilig beeinflussen können. Zur Kontrolle der Temperaturen müssen geeignete Thermometer vorhanden sein.
11. Es müssen in ausreichender Zahl leicht erreichbare, separate **Handwaschbecken** mit Warm- und Kaltwasserzufuhr sowie Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein (z.B. Flüssigseifen- und Handtuchspender).
12. Für ausreichende **Umkleidemöglichkeiten** des Personals ist zu sorgen. Straßenkleidung und Hygienekleidung sind getrennt aufzubewahren.
13. Für die in der Küche beschäftigten Personen muss eine eigene, von den Gästetoiletten räumlich getrennte und leicht erreichbare Toilette vorhanden sein. Die **Personaltoiletten** sind ebenfalls mit einem Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr sowie mit Mitteln zur hygienischen Reinigung und Trocknung der Hände auszustatten. Diese Toilettenräume dürfen keinen direkten Zugang zu Räumen haben, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder gelagert werden.
14. **Reinigungsmittel und -geräte** dürfen nicht offen in der Küche oder im Vorratsraum gelagert werden. Hierfür ist eine räumlich getrennte Unterbringung oder ggfs. ein verschließbarer Schrank vorzusehen.
15. Für eine ausreichende natürliche oder mechanische **Be- und Entlüftung** ist zu sorgen. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem „unreinen“ in einen „reinen“ Bereich sind zu vermeiden. Die Lüftungssysteme müssen so installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind.
16. **Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse und andere Abfälle** sind in verschließbaren Behältern zu lagern. Sämtliche Abfälle müssen so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt werden. Es sind geeignete Vorkehrungen für die Lagerung und Entsorgung von Abfällen zu treffen. Abfallsammelräume müssen so konzipiert sein, dass sie sauber und erforderlichenfalls frei von Schädlingen gehalten werden können. Eine Lagerung von Lebensmittelabfällen und ungenießbaren Nebenerzeugnissen in Kühlräumen für Lebensmittel ist nicht zulässig.

**Rechtsgrundlagen:**

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. EU Nr. L 139 S. 1)
- Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts (BGBl. I 2007 S. 1816)

**Empfehlungen weiterer Literatur:**

- DIN 10506
- Leitlinie für eine Gute Hygienepaxis in der Gastronomie
- Merkblatt des Bundesinstitutes für Risikobewertung: "Hygiene in Großküchen" in mehreren Sprachen:

<http://www.bfr.bund.de/cm/350/hygienerregeln-in-der-gemeinschaftsgastronomie-deutsch.pdf>

**Hinweis:**

Dieses Merkblatt ist eine inhaltliche Zusammenfassung der Rechtsgrundlagen. Die Aufzählungen erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit, sie umfassen lediglich die Mindestanforderungen.

Empfehlung: Bei Neuanlagen sollten die Planungsunterlagen mit dem Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt abgestimmt werden.