

Küchenhygiene (gute Hygienepraxis)

1. Betriebsräume müssen ausreichend groß und so angelegt sein, dass ein hygienisches Arbeiten möglich ist. Es ist eine ausreichende Beleuchtung sicher zu stellen.
2. Betriebsstätten müssen sauber und instand gehalten werden. Die Räume, Einrichtungen und Ausstattungen müssen aus einem leicht zu reinigenden Material bestehen.
3. Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen über Fachkenntnisse verfügen, die ihrer jeweiligen Tätigkeit entsprechen und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden. Sie müssen saubere und geeignete Arbeitskleidung tragen.
4. Für die Personalhygiene sind eine ausreichende Anzahl an Handwaschbecken mit fließendem kalten und warmen Wasser sowie Mitteln zum Händewaschen und hygienischen Händetrocknen erforderlich. Diese Handwaschbecken müssen von weiteren Becken zur Reinigung von Lebensmitteln und den Abwaschvorrichtungen getrennt sein.
5. Reine Bereiche (z.B. Kochzone, kalte Küche) sind von unreinen Bereichen (z.B. Rohwarenanlieferung, Schmutzwasserausguss) räumlich zu trennen. Küchenhygiene beginnt bei der Küchenplanung.
6. Angebotene Lebensmittel sind auch im Verkaufsbereich vor einer nachteiligen Beeinflussung zu schützen (z.B. Vorrichtung wie Spuckschutz im Kundenbereich, Abdeckung).
7. Lebensmittel sind bei geeigneten und vorgegebenen Temperaturen zu lagern. Sie müssen hygienisch einwandfrei hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden. Leicht verderbliche Lebensmittel sind entsprechend der Vorgaben zu kühlen. Die Temperaturen sind regelmäßig zu kontrollieren und schriftlich zu erfassen (s. auch Merkblatt Temperaturen).
8. Abfälle müssen so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt werden, damit eine Anhäufung dieser Abfälle vermieden wird.
9. Schädlingsbefall ist durch geeignete Verfahren zu kontrollieren und nach dem neuesten Stand der Technik sachgerecht zu bekämpfen. Zu öffnende Fenster sind mit Insektenschutzgittern zu versehen.
10. Betriebsstätten müssen angemessen be- und entlüftet werden. Die Lüftungssysteme müssen so installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind.
11. Toilettenräume müssen belüftet werden und dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume münden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Das Handwaschbecken ist mit fließendem kalten und warmen Wasser sowie Mitteln zum Händewaschen und hygienischen Händetrocknen auszustatten.
12. Für Reinigungsmittel und Reinigungsgeräte muss ein von den Betriebsräumen getrennter Bereich oder ein verschlossenes Behältnis vorhanden sein.

Stand: 06.05.2020

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der Telefonnummer 04721-662132 an das Veterinäramt des Landkreises Cuxhaven.