



Informationen über hygienische Mindestanforderungen an Wohnbereichsküchen und ähnlich konzipierte Küchen in Gemeinschaftseinrichtungen

Infoblatt Nr.: 23 Stand 18.03.2022

Von Speisen kann leicht eine Gesundheitsgefährdung für den Verbraucher ausgehen, wenn sie nicht sachgerecht hergestellt oder behandelt werden. Dies gilt insbesondere, wenn die Gemeinschaftsverpflegung auch von den BewohnerInnen mit zubereitet wird.

Aus diesem Grund sind die nachfolgenden hygienischen Mindestanforderungen zu beachten:

Bauliche Ausstattung/Einrichtung

- Der Küchen-/Produktionsbereich ist vom Essens-/Aufenthaltsbereich abzugrenzen.
- Die Oberflächen der Kucheneinrichtung, Wände, Decken und Fußböden müssen glatt, abwaschbar und leicht zu reinigen sein.
- Küchengerät aus Holz ist generell ungeeignet.
- Es muss ein Handwaschbecken (Kalt- und Warmwasserzufuhr) mit Einmalhandtuchspender und Seifendosierspender vorhanden sein. Zusätzlich wird ein Händedesinfektionsmittelspender¹ empfohlen.
- Für die Geschirreinigung muss ein Spülbecken bzw. eine Spülmaschine vorhanden sein. Die Reinigung von Lebensmitteln muss in einem separaten Waschbecken (alternativ Kunststoffwanne) erfolgen.
- Es dürfen keine betriebsfremden Gegenstände (z.B. Dekorationsartikel, Gardinen, Pflanzen, insbesondere auch keine Medikamente) vorhanden sein.
- Es müssen ein Mülleimer mit Deckel und eine Kühleinrichtung mit Thermometer zur Verfügung stehen.
- Im Personaltoilettenbereich wird ein Händedesinfektionsmittelspender empfohlen.

Verantwortlichkeit und persönliche Hygiene

- Es muss eine verantwortliche Person² für den Bereich benannt werden, die die hygienischen Anforderungen im Umgang mit Lebensmitteln kompetent beaufsichtigt und entsprechende Anweisungen an die BewohnerInnen und MitarbeiterInnen erteilt.
- Die Erstellung eines Reinigungs- und Desinfektionsplanes ist erforderlich.
- Vor Arbeitsbeginn, nach Bedarf und insbesondere nach jedem Toilettenbesuch sind die Hände gründlich zu waschen. Die Verwendung eines Händedesinfektionsmittels¹ wird empfohlen.
- Bei der Speisenzubereitung ist mindestens eine saubere Küchenschürze zu tragen.
- Das Anhusten, Annesen von Speisen ist auf jeden Fall zu vermeiden. Verletzungen an Händen und Armen sind sachgerecht zu versorgen und mit wasserundurchlässigem Material abzudecken. Mitarbeiter- und BewohnerInnen mit einer Atemwegserkrankung und/oder einer Magen-Darm-Infektion dürfen nicht mit der Speisenzubereitung betraut werden.

Umgang mit Lebensmitteln

- Leichtverderbliche Lebensmittel dürfen nur im Produktionsbereich verarbeitet werden und sind durchgehend zu kühlen. Kühlvorschriften sind zu beachten!
- Kühltemperaturen sind täglich zu kontrollieren. Eine Dokumentation wird empfohlen.
- Speisen sind ausreichend zu erhitzen und bis zur Abgabe heiß zu halten (max. 3 Stunden Heißhaltezeit, nie unter +65°C).
- Tiefgefrorenes Fleisch und Geflügel ist vor der Zubereitung im Abtropfsieb (Tauwasser wegschütten) möglichst im Kühlschrank aufzutauen.





- Bezüglich der Lagerdauer von Lebensmitteln ist auf angegebene Verbrauchs- und Mindesthaltbarkeitsdaten zu achten. Selbst zubereitete Speisen sind bei Aufbewahrung mit einem Herstellungsdatum zu versehen.
- Die Abgabe von besonders kritischen Lebensmitteln (z.B. Hackepeter, Vorzugsmilch, Rohmilchprodukte, Speisen mit rohem Ei) wird nicht empfohlen bzw. ist verboten.
- Bei der Zubereitung von zusammengesetzten Speisen, die gekochte Zutaten enthalten (z.B. Kartoffelsalat), müssen die Zutaten abkühlen bevor diese weiterverarbeitet werden.
- Medikamentenschalen-/Becher sollten nur in einer Spülmaschine gereinigt werden. Sonst wird die Verwendung von Einmalbehältnissen empfohlen.

Rechtsgrundlagen:

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (EG ABI. Nr. L 31, S. 1) in der zur Zeit gültigen Fassung
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (EG Abl. L 139, S. 1 ff) in der zur Zeit gültigen Fassung
- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), (BGBl I 2005, 2618, (3007) vom 1. Sept. 2005 in der zur Zeit gültigen Fassung
- ¹ Die Verwendung eines VAH (*Verbund für Angewandte Hygiene*) gelisteten Händedesinfektionsmittel wird empfohlen.
- ² Eine Erstbelehrung nach Infektionsschutzgesetz - IfSG durch das Gesundheitsamt muss vorhanden sein.

Die Ausführungen dieses Informationsblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Weitere und eingehende Informationen erhalten Sie:

für Bremen		für Bremerhaven	
Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz und Veterinärdienst des Landes Bremen			
Dienststelle Bremen		Dienststelle Bremerhaven	
Lötzener Str. 3		Freiladestr. 1	
28207 Bremen		27572 Bremerhaven	
	0421/361 15240		0471/596 15240
Fax	0421/361 15244	Fax	0471/596 13881
e-Mail:	office@lmtvet.bremen.de	e-Mail:	officebhv@lmtvet.bremen.de

Das Informationsblatt wurde in Kooperation mit dem Gesundheitsamt Bremen erstellt.