



Bei der Planung oder dem Umbau einer Küche in einer Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung sollte das Veterinäramt frühzeitig eingebunden werden. Dazu können die Pläne als *.pdf-Datei sowie eine Beschreibung der geplanten Tätigkeiten per E-Mail an veterinaeramt@dortmund.de geschickt werden.

Die baulichen und technischen Anforderungen sind jeweils abhängig vom Einzelfall, d.h. insbesondere von den geplanten Tätigkeiten und den bestehenden Gegebenheiten.

Eine Aussage zu Anforderungen anderer Rechtsgebiete (z.B. Brandschutz, Arbeitsschutz, etc.) kann vom Veterinäramt nicht getroffen werden.

Die lebensmittelrechtliche Grundlage für die bauliche Gestaltung von Betriebsstätten, in denen mit offenen Lebensmitteln umgegangen wird, findet sich in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene in geltender Fassung, dort in Anhang II.

Im Folgenden sind für eine erste Orientierung einige grundlegende lebensmittelrechtliche und lebensmittelhygienische Anforderungen an kleinere Küchen in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung (z.B. Schulen, Kitas, Heime, etc.) dargestellt:

Grundsätzliche Anforderungen:

- Bei der Anlage der Arbeitsbereiche ist darauf zu achten, dass reine (Koch-)Bereiche und unreine (Spül-)Bereiche getrennt sind.
- Insgesamt sollten kreuzende Wege vermieden werden, z.B. beim Warenfluss, Rückführung Schmutzgeschirr.
- Es sind glatte, wasserundurchlässige Oberflächen, die leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sind, erforderlich.
Dabei sollten Lücken- und Spaltenbildungen vermieden oder Küchenmöbel "abrückbar" aufgestellt werden.
Es ist empfehlenswert, wenn Lampen etc. über einen Splitterschutz verfügen.
Falls Bodenblenden installiert werden, sind diese entweder ringsum dicht zu verfügen oder regelmäßig zu Reinigungszwecken zu entfernen; wenn ein Bodenablauf vorhanden ist, kann ggf. auch auf Bodenblenden verzichtet werden, dann müssen aber auch Rückwand und Schrankunterseite „wasserfest“ ausgestaltet sein.
- Handwaschbecken sind mit einer Kalt- und Warmwasserzufuhr, (wandständigen) Spendern für Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie Einmalhandtüchern und einem Abwurf für diese auszustatten.
Berührungslose Armaturen, z.B. Sensor, werden empfohlen; Mindestanforderung ist eine berührungsarm zu bedienende Armatur (z.B. Einhebelmischer).
Spender sind so anzubringen, dass sie nicht über Flächen angebracht sind, auf denen Lebensmittel gehandhabt werden.
- Entsprechend der durchgeführten Tätigkeiten sind bis zu 3 Waschbecken im Küchenbereich erforderlich: Immer ein Handwaschbecken, ggf. ein Becken zum Waschen von Lebensmitteln möglichst mit angrenzender Arbeitsfläche sowie ggf. ein Spülbecken zum (Vor-) Spülen von Geschirr. Bitte beachten Sie, dass sich diese Becken nicht zum Ausschütten von Putzwasser eignen und sehen dafür entsprechende Alternativen vor, z.B. Bodenabfluss, Ausgussbecken, ggf. auch in einem anderen Raum.
Die Anordnung dieser Becken ist im Einzelfall anhand der Küchenplanung festzulegen, als praxistauglich hat sich häufig erwiesen, das Lebensmittelbecken einzeln in den reinen Bereich der Küche einzuplanen.



- Für Essensreste, Verpackungsmaterial etc. werden Abfallbehälter mit Deckel benötigt, die zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sind. Der Deckel sollte dabei ohne Handbedienung zu öffnen und zu schließen sein.
- Es ist auf eine ausreichende Be- und Entlüftung zu achten, die ggf. Dunstabzugshauben oder Wrasenabzüge über Kochzeilen, Spülmaschinen etc. umfasst. Falls eine künstliche Luftführung besteht, ist darauf zu achten, dass diese nicht von unreinen in reine Bereiche führt.
- Es sind ausreichende Lagermöglichkeiten vorzusehen, u.a. für Lebensmittel, Lebensmittelbedarfsgegenstände.
Reinigungsmittel sind in geschlossenen Schränken oder außerhalb der Küche zu lagern. Reinigungsgeräte müssen hygienisch einwandfrei gelagert werden.
- Eine getrennte Aufbewahrung von Privat- und Arbeitskleidung ist vorzusehen ebenso wie die Möglichkeit zur separaten Lagerung von sauberer und schmutziger Arbeitskleidung.
- Es ist eine Personaltoilette vorzusehen, die nur von Mitarbeitenden genutzt wird, die entsprechend des Infektionsschutzgesetzes belehrt sind.
Die Personaltoilette muss über ein Handwaschbecken mit einer Kalt- und Warmwasserzufuhr, (wandständigen) Spendern für Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie Einmalhandtüchern und einem Abwurf für diese verfügen.
Berührungslose Armaturen, z.B. Sensor, werden empfohlen; Mindestanforderung ist eine berührungsarm zu bedienende Armatur (z.B. Einhebelmischer).
- Toiletten dürfen nicht direkt in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird! Dies ist besonders bei offenen Küchen / Speiseräumen zu beachten.
- Ob der Einbau eines Fettabscheiders notwendig ist, sollte mit der zuständigen Stelle, der Stadtentwässerung Dortmund, abgeklärt werden.

Hinweise zu technischen Geräten

Es gibt bis auf die o.g. (Oberflächen müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein) keine expliziten lebensmittelrechtlichen Anforderungen an technische Küchengeräte, allerdings sollten einige Hinweise beachtet werden, damit es im laufenden Betrieb nicht zu Problemen kommt:

- Waschmaschine und Trockner gehören nicht in die Küche.
- Spülmaschinen müssen immer auf mindestens 65°C betrieben werden, dies sollte bei der Auswahl des Gerätes im Hinblick auf die geplante Nutzung berücksichtigt werden.
- Besonders wenn professionelle Spülmaschinen in haushaltsübliche Einbauküchen eingebaut werden entstehen häufig nicht zu reinigende Lücken und Spalten um die Maschine. Dies sollte vermieden werden.
- Einige Geräte (z.B. Trinkwasserzapfanlagen, einige Kombidämpfer, etc.) müssen gemäß den Herstellervorgaben regelmäßig gewartet werden damit sichergestellt ist, dass diese hygienisch einwandfrei betrieben werden. Daher sollte ggf. beim Kauf eines Gerätes auch die entsprechende Wartung mit berücksichtigt werden.