



Merkblatt

Hygienische Anforderungen beim Betrieb einer Speisewirtschaft

Es sind die Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene zu beachten. Dies bedeutet für den Betrieb einer Speisewirtschaft insbesondere:

1. Betriebsstätten müssen so beschaffen sein, dass Lebensmittel jederzeit gegen Kontaminationen jeder Art geschützt sind.
 - 1.1. Sie müssen so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass sie hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge ermöglichen.
 - 1.2. Sie müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein und mit genügend Arbeitsflächen ausgestattet werden.
2. Es müssen ausreichend Kühl-, Tiefkühl- und andere Lagermöglichkeiten vorhanden sein, um eine Trennung von keimarmen Lebensmitteln und keimbelasteten Lebensmitteln zu gewährleisten.
3. Es müssen geeignete Umkleidemöglichkeiten sowie genügend geeignete Toiletten vorhanden sein, die über eine geeignete Be- und Entlüftung verfügen müssen. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
4. Es müssen in ausreichender Zahl leicht erreichbare Handwaschbecken vorhanden sein. Diese Handwaschbecken müssen jeweils mit Warm- und Kaltwasserzufuhr, Einmalhandtüchern, Seifen- und Desinfektionsmittelspendern ausgestattet sein.
5. Es müssen im Arbeitsbereich geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein.
6. Für die Reinigung von Lebensmitteln muss ein Reinigungsbecken vorhanden sein, welches von den Handwaschbecken getrennt sein muss.
7. Über Bereichen mit hoher Dampfwicklung ist eine geeignete Abluftanlage einzurichten. Weiterhin ist für eine ausreichende und geeignete Belüftung zu sorgen. Zu beachten ist dabei, dass Luftströme aus einem unreinen in einen reinen Bereich zu vermeiden sind.
8. Können Fenster ins Freie geöffnet werden, müssen diese mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern ausgestattet sein.
9. Lebensmittelabfälle und andere Abfälle dürfen im Arbeitsbereich nur insofern gelagert werden, wie es für einen ordnungsgemäßen Betriebsablauf unvermeidbar ist. Es ist ein Abfalllager einzurichten, das so beschaffen sein muss, dass es sauber und frei von tierischen Schädlingen gehalten werden kann.
10. Alle Oberflächen von Einrichtungen sowie Ausrüstungen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen müssen glatt, abwaschbar und zu desinfizieren sein. Es ist korrosionsfestes Material zu verwenden.
11. Wird eine Getränkeschankanlage betrieben, so ist diese in regelmäßigen Abständen zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren. Reinigung und Desinfektion sind zu dokumentieren. Eine geeignete Lagermöglichkeit für Getränkefässer ist erforderlich.

Bei Nichtbeachtung der Anforderungen behalten wir uns vor, Veränderungen, auch baulicher Art, von dem/der Erlaubnisinhaber/-in zu fordern.