



Anforderungen an eine Speisegaststätte

1 Küche:

- 1.1 Die Grundfläche einer voll konzessionsfähigen Küche muss eine dem Zweck entsprechende ausreichende Größe haben.
- 1.2 Der Fußboden muss gleitsicher, wasserundurchlässig, fugendicht, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sowie geruchssicher zu entwässern bzw. mit einem Bodenablauf versehen sein. Die Wände sind bis zu einer angemessenen Höhe mit einem hellen, abwaschbaren, glatten Belag (z.B. Fliesen - keine Tapete) oder Anstrich auf glattem Zement oder gleichwertigem Putz auszustatten. Die darüber liegenden Teile der Wände müssen einen glatten Putz und nicht abblätternenden hellen Anstrich haben (keine Raufasertapete). Die Decke muss geschlossen und mit einem nicht abblätternenden hellen Anstrich oder gleichwertigem Material versehen sein.
- 1.3 Die Küche muss unmittelbar ins Freie zu lüften sein oder eine ausreichende technische Lüftungsanlage haben. An Fenstern, die geöffnet werden können, und an Luftöffnungen müssen Vorrichtungen gegen das Eindringen von Insekten vorhanden sein. Über sämtlichen Koch-, Brat-, Frittierstellen und ggf. Wasserbädern muss eine ausreichend leistungsfähige Dunstabzugsanlage vorhanden sein, die Anschluss nach außen hat und mit Fettfiltern versehen ist.
- 1.4 Die Küche muss eine ausreichende Spülanlage (fließend Warm- und Kaltwasser), eine separate Handwaschgelegenheit (fließend Warm- und Kaltwasser) und einen Schmutzwasserausguss haben. Das Handwaschbecken mit Seifenspender und Einweghandtüchern muss sich in leicht erreichbarer Nähe des Arbeitsplatzes befinden. Das Handwaschbecken muss so angebracht sein, dass Lebensmittel durch den Waschvorgang nicht nachteilig beeinflusst werden können.
- 1.5 Die Oberflächen von Türen und Fenstern müssen aus leicht zu reinigendem Material bestehen. Maschinen, sowie sonstige Einrichtungsgegenstände und Bauteile müssen so beschaffen sein, dass jederzeit eine gründliche Reinigung und Desinfektion gewährleistet ist. Es ist für eine ausreichende, natürliche oder künstliche Beleuchtung zu sorgen.
- 1.6 In der Küche ist die reine Seite (Speisenzubereitung) und die unreine Seite (Spül- und Schälküche) so voneinander zu trennen, dass eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln auszuschließen ist. Ebenso muss die Schmutzgeschirrrückgabe von der Speisenausgabe getrennt sein, um zu verhindern, dass Schmutzgeschirr in unmittelbarer Nähe von fertig zubereiteten Speisen oder anderen Lebensmitteln gelagert wird.

2 Vorratsraum

- 2.1 Der Fußboden muss gleitsicher, wasserundurchlässig, fugendicht, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Die Wände sind mit einem glatten, hellen Anstrich auf glattem Zement oder gleichwertigem Putz zu versehen. Die Decke muss geschlossen und mit einem nicht abblätternenden hellen Anstrich oder gleichwertigem Material versehen sein (keine Raufasertapete). An Fenstern, die geöffnet werden können, sowie an Luftöffnungen sind Vorrichtungen gegen das Eindringen von Insekten anzubringen.

Regale und Einrichtungen, sowie Türen und Fenster müssen ebenfalls aus leicht zu reinigenden Materialien bestehen.

- 2.2 Für kühl zu lagernde Lebensmittel müssen ausreichende, mit Thermometern ausgestattete Kühleinrichtungen vorhanden sein. Kühlaggregate sind außerhalb von Räumen zu installieren, in denen Lebensmittel behandelt, gelagert oder in den Verkehr gebracht werden. Tropfwasser von Kühlaggregaten muss im geschlossenen System direkt in das Abwassersystem abgeleitet werden.
- 2.3 Es wird darauf hingewiesen, dass sich Lebensmittel bei ihrer Lagerung nicht gegenseitig nachteilig beeinflussen dürfen, d.h. ungewaschenes Gemüse darf z.B. nicht räumlich zusammen mit frischem unverpackten Fleisch und offenen Lebensmitteln gelagert werden.

3 Getränke Keller / Bierkeller

- 3.1 Für Getränke und Getränkekisten sind Räumlichkeiten zu nutzen, die nicht der Lagerung von Lebensmitteln dienen.
- 3.2 Der Fußboden muss gleitsicher, wasserundurchlässig, fugendicht und leicht zu reinigen sein. Die Wände sind mit einem glatten, hellen Anstrich auf glattem Zement- oder gleichwertigem Putz zu versehen. Die Decke muss geschlossen und mit einem nicht abblätternden hellen Anstrich oder gleichwertigem Material versehen sein. Der Boden muss durch einen Bodenablauf geruchsicher zu entwässern sein.
- 3.3 Eine Wasserzapfstelle mit einem dazugehörigen Becken muss installiert werden.

4 Thekenbereich

- 4.1 Im Falle einer Behandlung von Speisen im Thekenbereich (z.B. Abgabe von Kuchen) ist ein Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr, Seifen- und Papierhandtuchspender in diesem Bereich zu installieren. Im Thekenbereich ist ein Handwaschbecken mit Warmwasser, Seifen- und Papierhandtuchspender zu installieren.

5 Personaltoiletten

- 5.1 Für die im Betrieb Beschäftigten sind in ausreichender Anzahl und in leicht erreichbarer Nähe be- und entlüftbare Toiletten zu erstellen, die keinen unmittelbaren Zugang zu Räumen haben, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden.
- 5.2 Toiletten oder deren Vorräume müssen mit Handwaschbecken mit fließendem Warm- und Kaltwasserzufuhr, Seifenspende, Spiegel und einer einwandfreien Handtrocknungseinrichtung ausgestattet sein.

6 Nebenräume

- 6.1 Für das Personal ist, soweit erforderlich, ein Umkleieraum oder ein Schrank für die Aufbewahrung der Straßenkleidung zur Verfügung zu stellen.
- 6.2 Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Reinigungsgeräte sind gesondert zu lagern, so dass Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden können.