

Anforderungen an eine Schankwirtschaft mit Abgabe von ausschließlich nachbereiteten Speisen

Dieses Informationsblatt dient der Orientierung über die Anforderungen an eine Schankwirtschaft mit Abgabe von ausschließlich nachbreiteten Speisen. Der Lebensmittelunternehmer bleibt zu einer umfassenden Prüfung und Beurteilung unter Zugrundelegung der jeweils aktuellen Rechtsvorschriften sowie zur Beachtung der maßgeblichen Leitlinien verpflichtet, woraus sich im Einzelfall weitere Anforderungen ergeben können. Er trägt die Hauptverantwortung für die Herstellung und das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel und ist dafür verantwortlich, die Einhaltung der erforderlichen hygienischen Bedingungen sicherzustellen.

Dieses Informationsblatt beschreibt Umstände, die im Regelfall die Herstellung und das Inverkehrbringen von Lebensmitteln unter geeigneten hygienischen Bedingungen ermöglichen. Abweichungen von den Anforderungen sind im Einzelfall möglich, wenn die Sicherheit der Lebensmittel dadurch nicht gefährdet wird.

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so konzipiert sein, dass hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge möglich sind und Kontaminationen sowie nachteilige Beeinflussungen vermieden werden (z.B. Trennung von reinem und unreinem Bereich, Gewährleistung der Schädlingsbekämpfung).

1. Getränkeler / Bierkeller

- 1.1. Für die Lagerung von Getränken und Getränkeboxen sind Räumlichkeiten zu nutzen, die nicht der Lagerung von Lebensmitteln oder anderen/ artfremden Gegenständen dienen.
- 1.2. Die Bodenbeläge müssen in einwandfreiem Zustand sein. Sie müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren, wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein. Sie sollten auch gleitsicher sein. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen.
- 1.3. Die Wände sind mit einem glatten Belag (z.B. Fliesen - keine Tapete) oder Anstrich auf glattem Zement oder gleichwertigem Putz auszustatten. Sie müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein.
- 1.4. Die Decke muss geschlossen und mit einem nicht abblätternden hellen Anstrich oder gleichwertigem Material versehen sein.
- 1.5. Es muss eine Wasserzapfstelle vorhanden sein.

2. Thekenbereich / Speisenausgabe

- 2.1 Im Theken- bzw. Ausgabebereich ist ein separates Handwaschbecken in leicht erreichbarer Nähe zum Arbeitsplatz mit Warm- und Kaltwasserzufuhr, Seifen- und Einweghandtuchspender erforderlich. Weiterhin ist eine Doppelspüle oder ein Geschirrspüler erforderlich.
- 2.2 Ein Schutz der Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung (z. Bsp. Spuck- und Hustenschutz) ist zu gewährleisten.

3. Personaltoiletten:

- 3.1 Eine separate Personaltoilette ist erforderlich. Alle sanitären Anlagen müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
- 3.2 Toiletten oder deren Vorräume müssen mit einem Handwaschbecken mit fließender Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität ausgestattet sein; darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein.

4. Nebenräume

- 4.1 Für das Personal muss eine Möglichkeit für die getrennte Aufbewahrung der Arbeits- und Straßenkleidung vorhanden sein.
- 4.2 Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Reinigungsgeräte sind gesondert zu lagern.
- 4.3 Soweit erforderlich, sind angemessene Umkleieräume für das Personal bereit zu stellen.

5. Getränkeschankanlagen

Maßgeblich für die Getränkeschankanlagen ist die DIN 6650-6:2006-04.

5.1 Reinigungs- und Desinfektionsintervalle

Getränkeschankanlagen sind regelmäßig nach spezifischem Bedarf zu reinigen und zu desinfizieren, damit Getränke und Grundstoffe nicht nachteilig beeinflusst werden. Der spezifische Bedarf ergibt sich aus den Angaben der Getränke- und Gerätehersteller oder des Errichters, dem Zustand der Getränkeschankanlage oder nach Tabelle 1. Dieser kann beispielsweise durch geringen Ausstoß, längere Schankpausen, höhere Lagertemperaturen, schlechte Umgebungsbedingungen und die Art des Reinigungsverfahrens erhöht sein. Treten vor Ablauf der Reinigungs- und Desinfektionsintervalle nach Tabelle 1 Verschmutzungen auf, sind die Intervalle zu verkürzen oder das Reinigungs- und Desinfektionsverfahren zu ändern.

Tabelle 1: Reinigungs- und Desinfektionsintervalle

| Getränkegruppe ^a Beispiele | Reinigungs- und Desinfektionsintervalle in Tagen |
|---|---|
| Fruchtsaft; Fruchtnektar; Fruchtsaftgetränk | 1 |
| alkoholfreies Bier | 1 bis 7 |
| Bier | 7 |
| Wein; kohlenstoffhaltiges, alkoholfreies Erfrischungsgetränk | 7 bis 14 |
| Grundstoff, Spirituosen 30 bis 90 | 30 bis 90 |
| Wasser | 90 bis 180 |

a Bei Mischgetränken richtet sich das Reinigungsintervall nach der kürzeren Frist der Einzelkomponente.

5.2 Insbesondere folgende Indikatoren deuten auf eine Verschmutzung hin:

- Ablagerungen jeder Art;
- untypische Gerüche, z. B. Essiggeruch an den Zapfarmaturen, Milchsäuregeruch am Zapfkopf;
- sensorische Abweichung der Getränke;
- andere Auffälligkeiten, z. B. Schimmelwachstum auf Oberflächen, Eintrübungen sonst klarer Getränke, Schleimbildung an Zapfarmaturen und Fassanschlüssen.

5.3 Getränkeschankanlagen sind zu reinigen und zu desinfizieren:

- unmittelbar vor der ersten Inbetriebnahme;
- unmittelbar vor und nach einer Unterbrechung des Betriebes von einer Woche;
- unmittelbar beim Wechsel der Getränkearten;
- einmal täglich die mit Getränk und Luft in Berührung kommenden Teile (z. B. Teil der Zapfarmatur/Auslauffülle, Mischarmatur, Tropfblech);
- Leitungsanschlussteile (z. B. Zapfkopf, Schnellsteckkupplung, gegebenenfalls sind diese Teile dazu zu zerlegen) vor jedem Anschluss sowie unmittelbar nach dem Lösen von dem Getränke- oder Grundstoffbehälter.

6. Eigenkontrollen

Die nachfolgenden Aspekte der Eigenkontrollen sind laut VO (EG) Nr. 852/2004 zu dokumentieren. Die Dokumentationen sind über einen angemessenen Zeitraum aufzubewahren. Empfohlen wird in Abhängigkeit vom hergestellten Produkt eine Aufbewahrungszeit von mindestens 12 Monaten.

- 6.1 Im Rahmen der Wareneingangskontrolle sind der Zustand (bspw. Frische, Qualität, Sauberkeit, Kennzeichnung von MHD / Verbrauchsdatum) und die Temperatur der angelieferten Waren zu kontrollieren. Ergriffene Maßnahmen bei Normabweichungen sind zu dokumentieren. Bei Eigenbeschaffungen hat eine Temperaturkontrolle beim Entladen zu erfolgen.
- 6.2 Folgende Temperaturkontrollen sind erforderlich:
- Mindestens 1 x täglich sollte eine fortlaufende Temperaturkontrolle bei allen Gefrier- und Kühleinrichtungen erfolgen.
 - Beim Erhitzen von Geflügel, Hackfleisch, Fisch und anderen leichtverderblichen Lebensmitteln im Rahmen des Betriebs einer „warmen Küche“ haben Kerntemperaturkontrollen zu erfolgen. Eine Kontrolle der Durcherhitzung ist ggf. auch visuell möglich (Anschnneiden).
 - Bei der Speisenausgabe sind die Heißhaltetemperaturen (> 65° C) täglich zu kontrollieren, die Kontrollen sind zu dokumentieren. Bei Unterschreiten dieser Temperaturen ist ggf. eine Nacherhitzung durchzuführen.
 - Die Kühltemperaturen bei Dressings, Soßen, Desserts, Salaten u.a. leichtverderblichen Lebensmitteln sind zu kontrollieren.
- 6.3 Die Kontrolle des Frittierfetts hat täglich durch eine sensorische Qualitätsprüfung (Geruch, Farbe) oder mit einem geeigneten Testsystem zu erfolgen. Der Zeitpunkt des Austauschs ist zu dokumentieren.
- 6.4 Ein Reinigungs- und Desinfektionsplan ist zu erstellen. Aus diesem sollte hervorgehen, wer (Nennung der jeweils Verantwortlichen), was, wann, wie oft, womit und wie tätig werden soll und tätig geworden ist (Erledigungsvermerke).
- 6.5 Im Rahmen der Kontrolle des Schädlingsbefalls sind entweder Aufzeichnungen über eigene Kontrollmaßnahmen (gelten i.d.R. nur als ausreichend, wenn kein Schädlingsbefall vorliegt) zu führen oder es sind Dokumente einer Schädlingsbekämpfungsfirma, aus denen hervorgeht, dass eine wirksame Bekämpfung von Schädlingen betrieben wird, aufzubewahren.
- 6.6 Im Rahmen von Personalschulungen sind folgende Belehrungen durchzuführen:
- Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz alle 2 Jahre
 - Hygieneschulung
 - nach VO (EG) 852/2004 (1x jährlich)
 - erforderlichenfalls über den Umgang mit leichtverderblichen Lebensmitteln nach § 4 der Lebensmittelhygieneverordnung.
- 6.7 Die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln, Zutaten und Verpackungsmaterial ist in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sicherzustellen.

7. Sonstiges

Der Lebensmittelunternehmer hat nach dem Infektionsschutzgesetz Unterlagen über Unterweisungen und vorliegende Nachweise über Erstbelehrung / Gesundheitszeugnis und Folgebelehrungen aufzubewahren.

Abhängig von der Größe des Betriebs und einer möglichen Zulassungspflicht wird dem Lebensmittelunternehmer empfohlen, folgende Dokumente seines Betriebes bereit zu halten:

- Grundrissplan des Betriebes mit Beschriftung der Räume und ihrer Funktionen
- Produktionsmenge (Zahl der Speisen)
- Produktpalette
- Liste der Mitarbeiter mit Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten
- Entsorgungsplan für tierische Nebenprodukte (bspw. Speisereste, Frittierfette, Abfälle von Fleisch und Fleischerzeugnissen) einschließlich Nachweis über die Beauftragung eines Entsorgungsunternehmens
- Arbeitsanweisungen über den Umgang mit Lebensmitteln und die persönliche Hygiene
- Unterlagen über Arbeitskleidung (Ausstattung, Wechselintervalle usw.)

Ebenso kann es für die betrieblichen Abläufe wichtig sein, im Rahmen einer Risikoanalyse die kritischen Kontrollpunkte (CCPs) zu ermitteln.

Hilfestellung dazu leistet die „Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in der Gastronomie“ vom Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Hessen e. V. (www.dehoga.de). Diese enthält auch Hinweise zur Sicherstellung einer Guten Herstellungspraxis. Auskünfte über Ansprechpartner, weitere Leitlinien und als Leitlinien geltende DIN-Normen gibt Ihnen der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (www.bll.de/themen/hygiene/).

Die vorstehenden Angaben basieren auf der VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene in der zurzeit gültigen Fassung. Alle maßgeblichen gemeinschaftlichen und nationalen Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene finden Sie unter <http://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/SichereLebensmittel/Hygiene/Texte/Rechtsgrundlagen.html>.

Lebensmittelüberwachung und Tiergesundheit

veterinaer@kassel.de

Telefon 0561 787 3336

Kurt-Schumacher-Straße 31

34117 Kassel

Montag, Dienstag,

Donnerstag, Freitag

8.30-12.30 Uhr

Mittwoch

14.00-17.30 Uhr