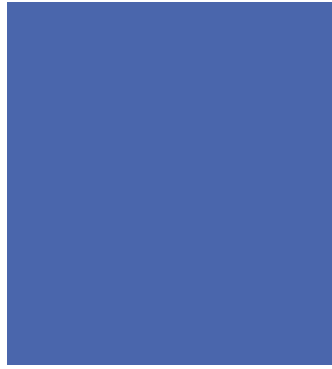




Wie gestalte ich die
Mindestanforderungen für
meinen erlaubnisfreien Gast-
stättenbetrieb?



Vorwort

Sie wollen einen erlaubnisfreien Gaststättenbetrieb eröffnen?

Diese Broschüre soll Ihnen dabei helfen, die rechtlichen Mindestanforderungen praxisnah umzusetzen.

Im Jahre 2004 wurde das Lebensmittelrecht auf europäischer Ebene angeglichen. Seitdem gelten in allen Mitgliedsstaaten für Lebensmittelbetriebe die selben Anforderungen.

Starre Vorschriften gibt es fast nicht mehr. Ziel ist es, das Unternehmen nach ihren Bedürfnissen und Möglichkeiten entscheiden können.

Sie sollen Experte sein! Nutzen Sie ihre Möglichkeiten!

Die wenigen Mindestanforderungen, die gesetzlich klar geregelt sind, sollen Ihnen hier kurz und informativ dargestellt werden.

Ihre

Claudia Warning



Mindestanforderungen an Räume

Die Mindestanforderungen wurden von der Europäischen Union gestaltet, um überall Lebensmittel so herzustellen, dass sie nicht zu einer Gefahr für den Verbraucher werden. Diese Mindestanforderungen können Sie auf alles anwenden, ob Böden, Wände, Decken oder Mobiliar.

Wie schon genannt, gibt es nur noch wenige Anforderungen, die ein Lebensmittelbetrieb erfüllen muss. Diese Anforderungen gelten für alle, die Lebensmittel lagern, abgeben, herstellen und behandeln. Diese Mindestanforderungen werden durch die Lebensmittelüberwachung kontrolliert.

Für die **Mindestanforderungen** gibt es eine **Grundformel**, die lautet:

Alles muss glatt, leicht zu Reinigen und ggf. desinfizierbar sein!

Zudem müssen folgende **Mindestanforderungen** erfüllt sein:



Doppelspüle

Sie benötigen eine Doppelspüle, wenn Sie erdbehaftete Lebensmittel verwenden, wie Tomaten, Gurken oder Erdbeeren. So soll eine gründliche Reinigung dieser Lebensmittel ermöglicht werden, indem man umschichtig die Lebensmittel in beiden Becken spült.

Die Doppelspüle muss einen heiß und/oder kalten Trinkwasseranschluss haben.



Bodenablauf

Gibt es in Ihrer Küche keinen Bodenablauf, kann auch eine Handwaschbecken-Schmutzwasserausgusskombination verwendet werden. Das Reinigungswasser soll aus hygienischen Gründen nicht in Waschbecken, in denen Lebensmittel behandelt werden oder über die Toilette entsorgt werden.



Beschaffenheit der Wände, Decken und Böden

Räume, in denen Lebensmittel hergestellt oder behandelt werden, müssen die Grundformel erfüllen (glatt, leicht zu Reinigen und ggf. zu desinfizieren). Wichtig hierbei ist, dass lebensmittel-taugliche Materialien verwendet werden und die Beschaffenheit so ist, dass Verschmutzungen nicht leicht entstehen oder anhaften können. Dies gilt auch für die Geräte und Lebensmittelbedarfsgegenstände (z.B. Kochgeschirr).



Handwaschbecken und Ausstattung

In Bereichen, in denen Sie Lebensmittel behandeln, benötigen Sie ein Handwaschbecken um sich schnell und einfach die Hände reinigen zu können. Diese Bereiche sind z.B. die Küche, Vorbereitungsräume und ggf. auch der Tresenbereich. Die Anzahl der Handwaschbecken richtet sich nach der Größe der Küche und kann von Ihnen individuell bestimmt werden.

Die Handwaschbecken müssen über fließend heiß und kalt Wasser verfügen. Ein professioneller Seifenspender und ein Einweghandtuchspender sind ebenfalls anzubringen. Dazu gehört ein Müllbehälter, für die Einweghandtücher. Stoffhandtücher und Seifenstücke sind weder an den Handwaschbecken in der Küche noch auf den Personaltoiletten zugelassen.



Personaltoilette

Auf der Personaltoilette muss ebenfalls ein Handwaschbecken, mit der gleichen Ausstattung, wie oben genannt, vorhanden sein.

Die Personaltoilette darf nicht direkt in einen Raum münden, in dem Lebensmittel behandelt werden, hier wird ein Vorraum benötigt.

Zudem muss eine ausreichende Lüftung und Beleuchtung vorhanden sein und natürlich ein Kanalisationsanschluss.



Beleuchtung

In den Räumen, in denen Sie Lebensmittel behandeln, lagern oder z.B. herstellen benötigen Sie eine ausreichende Beleuchtung. Das ermöglicht Ihnen, dass Sie Verschmutzungen leichter erkennen können und einen Schädlingsbefall rechtzeitig bemerken können.



Insektengitter

Fenster in Ihren Produktionsräumen sind mit Insektengittern zu versehen, die Sie auch leicht abnehmen und reinigen können. Insekten sind von Lebensmitteln fern zu halten.

Betriebe wie z.B. Bäckereien oder Cafés sollten, wenn es baulich möglich ist, an ihrer Eingangstür Insektengittertüren installieren. Wespen und andere Insekten können so auch von den Gasträumen fern gehalten werden, in denen sich oft die Auslagen befinden.



Belüftung

Nach der Hamburger Gaststätten-Verordnung ist es nicht mehr vorgeschrieben, eine Abluftanlage über Dach zu installieren. Je nach Art und Umfang Ihrer Produktion können Sie sich für verschiedenste Möglichkeiten entscheiden. Wichtig hierbei ist, dass Sie nach dem Gaststättenrecht die anliegenden Bewohner vor entstehenden Gerüchen schützen. Jedoch auch, dass Sie eine ausreichende Lüftung haben, so dass sich keine Verschmutzungen, z.B. in Form von Fetten, ablagern können. Dies deckt den Bereich der Lebensmittelsicherheit ab.

+ Eigenkontrollsystem

Um der Lebensmittelüberwachung einen verantwortungsvollen und sicheren Umgang mit Ihren Lebensmitteln darstellen zu können, benötigen Sie ein Eigenkontrollsystem nach HACCP-Grundsätzen.

Ein Eigenkontrollsystem spiegelt Ihr Wissen und Ihren verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln, bei einer Kontrolle oder bei z.B. Beschwerden, wieder. Zudem ist es für Sie ein geeignetes und einfaches Mittel, um ein Minimum an Ökonomie umzusetzen und dadurch effizient zu Wirtschaften.

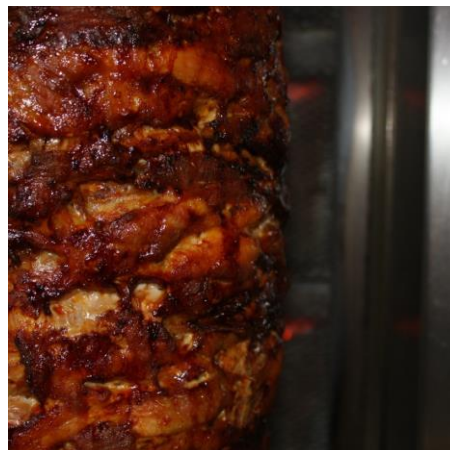
Behalten Sie ihre Lagertemperaturen z.B. nicht im Blick, verderben ihre Waren vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums und Sie müssen Lebensmittel, also Geldwert wegwerfen.

Ein **Eigenkontrollsystem** sollte mindestens folgende Listen enthalten:



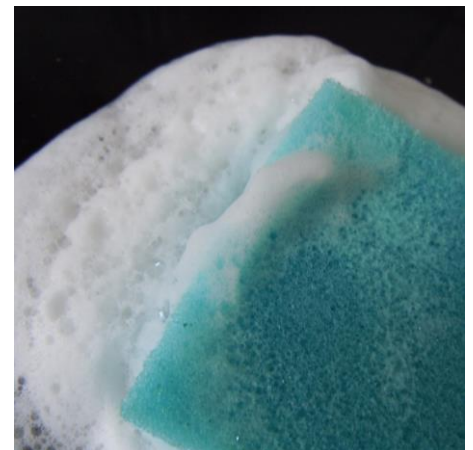
Erhitzungstemperatur

Sollten Sie Speisen vorbereiten und schon vorab erhitzen, wie z.B. Frikadellen, sollten Sie regelmäßig oder bei großem Betrieb prüfen, ob die Kerntemperatur der empfindlichen Lebensmittel mindestens 65°C beträgt.



Ausgabetemperatur

Geben Sie erhitzte Speisen aus, ist auch hier zu prüfen, ob die Temperatur 65°C übersteigt. Bei gekühlten Lebensmitteln, wie Desserts, sollte eine Temperatur von 5°C bei der Abgabe nicht überschritten werden.



Reinigungsplan

Den Reinigungsplan sollten Sie täglich führen, da Sie auch täglich reinigen. Sie können die verschiedenen Räume festlegen und evtl. auch spezifisch Geräte, die gerne bei der Reinigung übersehen werden.

Die Reinigungsmittel und evtl. Desinfektionsmittel sollten Sie auf dem Dokument notieren, damit eine Vertretung auch mit den Mitteln umgehen kann. Zu viel Reinigungsmittel ist Geldverschwendung und schadet der Umwelt,

zu wenig erzielt nicht den Zweck der Reinigung.

Desinfektionsmittel werden in einem normalen Betrieb bei normaler Produktion nicht benötigt, hier reichen auch herkömmliche Reinigungsmittel. Sollte jedoch einmal z.B. Auftauwasser von Geflügel verschüttet werden und hinter Geräte laufen, kann eine Desinfizierung sinnvoll sein. Geflügel, besonders das Auftauwasser, kann mit Salmonellen belastet sein.

Schädlingsbekämpfung

Die Schädlingsbekämpfung sollten Sie einmal im Monat schriftlich festhalten. Im normalen Betrieb sehen Sie Schädlingsbefall in der Regel sowieso. Prüfen Sie jedoch auch regelmäßig beliebte Verstecke. Schädlinge mögen es dunkel, warm und feucht. Scheuen Sie sich nicht und sehen Sie auch hinter Kühlschränke und Gefriertruhen oder in den Kaffeevollautomaten.

Schädlinge wie Fliegen oder Ameisen können Sie unter Umständen selber bekämpfen. Bei Schädlingen wie Mäusen, Ratten und Schaben (Kakerlaken) benötigen Sie professionelle Hilfe. Hier kann nur ein Schädlingsbekämpfer mit verschiedensten Mitteln helfen. Solange Sie keinen Schädlingsbefall feststellen können, benötigen Sie auch keinen Schädlingsbekämpfer als Prophylaxe.

Wareneingangskontrolle

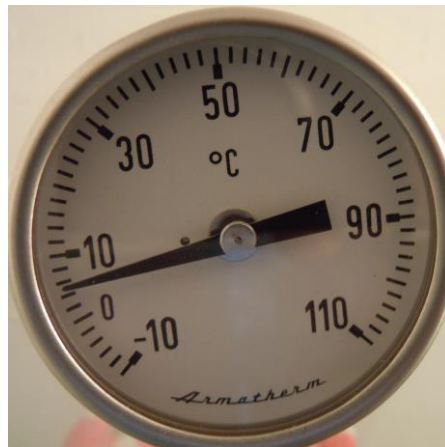
Die Wareneingangskontrolle sollten Sie stichprobenartig und Anlassbezogen durchführen. Wichtig hierbei sind die Anlieferemperaturen von empfindlichen und tiefgekühlten Lebensmitteln, besonders bei z.B. großer Hitze. Eine Wareneingangskontrolle sichert zudem, dass Sie sich keine Schädlinge in den Betrieb holen und das die Ware, für die Sie bezahlt haben, auch einwandfrei ist. Sie sollten hier auch auf Ihrer Liste festlegen, was bei evtl.



Abweichungen zu tun ist. So kann auch ihr Vertreter sehen, was zu tun ist, wenn die Temperaturen der Ware z.B. zu hoch sind. Beachten Sie hierbei bitte das first-in-first-out Prinzip. Ware, die Sie zuerst erhalten, verbrauchen Sie auch zuerst.

Personalschulung

Mit der Personalschulung sind die §4 LMHV-Schulung, die Belehrung nach §43 IfsG und deren Folgebelehrungen gemeint. Haben Sie eine §4 LMHV Schulung besucht, den Inhalt ihren Angestellten vermittelt und die Folgebelehrungen nach dem IfsG durchgeführt, können Sie das hier fixieren.



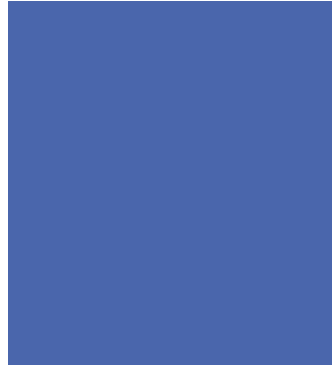
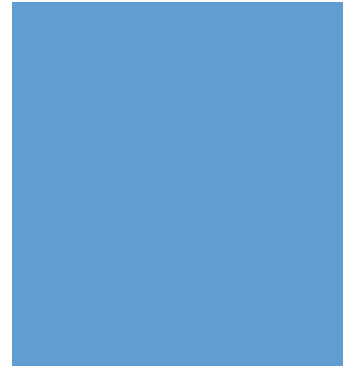
Kühltemperaturen

Die Kühltemperaturen und die Tiefkühltemperaturen sollten Sie täglich einmal fixieren. Derjenige, der morgens als erster den Betrieb betritt, sollte dies machen. Die Gefahr, dass die Temperaturen steigen oder Geräte ausfallen ist dann am Größten, wenn keiner im Betrieb ist, dem es auffallen könnte. Gemessen werden müssen die Temperaturen bei Tiefkühlgeräten, Kühltresen und bei Kühlgeräten, in denen empfindliche Lebensmittel gelagert werden. Ein Gemüse Kühlraum z.B. muss nicht festgehalten werden. Sie sollten hier auch die Solltemperaturen fixieren und was gemacht werden soll, wenn die Temperaturen nicht eingehalten werden. Der Mitarbeiter weiß dann, dass er z.B. einen Elektriker rufen muss oder die Geräte kälter stellen soll.

Tiefkühlschränke sollten mindestens eine Temperatur von -18°C haben, Kühlgeräte sollten bei 5°C liegen.

Beispiellisten für ein Eigenkontrollsystem, die Sie verwenden können finden Sie im Internet unter:

www.hamburg.de/hamburg-nord



Anwendungsbereich:

Diese Mindestanforderungen gelten zum großen Teil oder auch gänzlich für andere Lebensmittelbetriebe wie Bäckereien, Eisdiele, Kioske und andere Lebensmittel Einzelhändler.

Um genau abzuklären, welche Anforderungen für Sie gelten, scheuen Sie sich nicht, die Lebensmittelüberwachung zu fragen.

Helfen Sie ihrem Lebensmittelkontrolleur bei der Arbeit. Informieren Sie sich in ihrem zuständigen Bezirksamt. Es können vorab auch Besichtigungstermine vereinbart werden, bei denen der Lebensmittelkontrolleur Sie über die Anforderungen informiert.

Nutzen Sie das Fachwissen der Lebensmittelüberwachung um Ihren Betrieb zu gestalten!

Hinweis aus aktuellem Anlass:

In der Presse wird derzeit diskutiert, ob Lebensmittel mit einem abgelaufenen Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) noch verwendet werden dürfen. Sie als Lebensmittelunternehmer müssen Lebensmittel mit einem abgelaufenen MHD nicht wegwerfen. Der Hersteller garantiert mit dem MHD, dass die Ware bis dahin qualitativ einwandfrei ist und auch keine Geschmacks- einbußen entstehen.

Ist ein MHD abgelaufen, tauscht sich für Sie die Verantwortlichkeit. Sie können Lebensmittel mit einem abgelaufenen MHD durchaus noch verwenden. Sie müssen nur prüfen, ob die Lebensmittel noch genießbar und vor allem sicher sind. Das bedeutet für Sie, dass Sie abgelaufene Ware z.B. Joghurts stichprobenartig öffnen und die Beschaffenheit überprüfen.

Sind Sie sich nicht sicher, dass die Ware noch verwendet werden kann oder können Sie dies nicht beurteilen, sollten Sie von einer Verwendung absehen.

Waren mit einem abgelaufenen Verbrauchsdatum dürfen Sie nach Ablauf des Datums nicht mehr verwenden. Ein Verbrauchsdatum wird bei empfindlichen Lebensmitteln verwendet, die schnell verderben können. Nach Ablauf des Verbrauchsdatums kann man nicht mehr davon ausgehen, dass die Lebensmittel sicher sind.



Ansprechpartner:

Den Telefonischen Hamburg-Service erreichen Sie montags bis freitags zwischen 7.00 und 19.00 Uhr unter der Rufnummer 040 / 428 28-0.

Hier können Sie ihr zuständiges Bezirksamt und den zuständigen Lebensmittelkontrolleur erfragen.



Für allgemeine, branchenübergreifende Fragen zur Existenzgründung ist unser Service Center erste Anlaufstelle.

Im Service Center unserer Handelskammer Hamburg beraten wir Sie im Rahmen unserer Öffnungszeiten ohne Termin oder Sie rufen uns an: 36 138 – 138 oder senden uns ein Fax: 36 138 – 401.

Für konkrete, branchenbezogene Fragen stehen Ihnen darüber hinaus nach Terminvereinbarung Gesprächspartner in unseren Fachabteilungen zur Verfügung.

Handelskammer Hamburg, Adolphsplatz 1, 20457 Hamburg, www.hk24.de