



Anforderungen an eine Schankwirtschaft

Dieses Informationsblatt dient der Orientierung über die Anforderungen an eine Schankwirtschaft (inkl. Raucherlokal, Shisha-Bar etc.).

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. Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden, u.a. der Thekenbereich/ Schankraum

- 1.1. Die Grundfläche muss eine dem Zweck entsprechende ausreichende Größe haben.
- 1.2. Bodenbeläge müssen in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein, fugendicht, leicht zu reinigen und eventuell zu desinfizieren sein.
- 1.3. Die Wände sind mit einem glatten Anstrich auf glattem Zement oder gleichwertigem Putz zu versehen. Sie müssen leicht zu reinigen und eventuell zu desinfizieren sein.
- 1.4. Decken und Deckenstrukturen müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.
- 1.5. Flächen (Türen, Fenster, Ausrüstungen, Arbeitsflächen etc.) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfreiem und nichttoxischem Material bestehen.
- 1.6. Es ist für eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung zu sorgen.
- 1.7. Fenster, Türen und Lüftungsöffnungen ins Freie müssen erforderlichenfalls mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern versehen sein.
- 1.8. Separate Handwaschbecken müssen an geeigneten Standorten in ausreichender Anzahl vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben. Darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein.

- 1.9. Die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel (bspw. zusätzliches Waschbecken für den Spülboy und/oder Ausgussbecken) müssen von den Handwaschbecken getrennt sein.
- 1.10. Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Reinigungsgeräte sind gesondert von Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, zu lagern (z.B. in verschließbaren Boxen und hängend).
- 1.11. Grundsätzlich dürfen nur lebensmittelechte Bedarfsgegenstände für Lebensmittel verwendet werden. Bedarfsgegenstände, die für den Kontakt mit Lebensmitteln vorgesehen sind, müssen entweder mit der Angabe „für Lebensmittelkontakt“ oder mit einer konkreten Verwendungszweckangabe oder dem folgenden Symbol gekennzeichnet sein:



Symbol: Quelle: Anh. II der VO (EG) Nr. 1935/2004

2. Getränke Kühlraum/ Bierkeller/ Getränkelager

- 2.1. Der Fußboden muss wasserundurchlässig, fugendicht, leicht zu reinigen und eventuell zu desinfizieren sein. Er sollte gleitsicher sein. Er sollte ggf. gleitsicher und durch einen Bodenablauf geruchsicher zu entwässern sein.
- 2.2. Die Wände sind mit einem glatten Anstrich auf glattem Zement oder gleichwertigem Putz zu versehen. Sie müssen leicht zu reinigen und eventuell zu desinfizieren sein.
- 2.3. Decken und Deckenstrukturen müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.
- 2.4. Das Kondenswasser (z.B. des Verdampfers) ist in ein geschlossenes Abwassersystem abzuführen.
- 2.5. Räume, in denen ein Fasskühler untergebracht ist (wie bspw. Keller oder historische Gewölbe), sollten zumindest in einem besenreinen Zustand gehalten werden.

3. Personal

- 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.
- 3.3. Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.
- 3.4. Für die Kleidung des Personals muss eine Möglichkeit für die getrennte Aufbewahrung der Arbeits- und Straßenkleidung vorhanden sein (z.B. Spinde oder Schrank). Erforderlichenfalls sind geeignete Umkleieräume bereit zu stellen.

3.5. Im Rahmen von Personalschulungen sind folgende Belehrungen bzw. Schulungen durchzuführen:

- a. Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (alle 2 Jahre) – die Erstbelehrung muss durch das Gesundheitsamt erfolgen!
- b. Lebensmittelhygieneschulung nach VO (EG) Nr. 853/2004 (Jährlich)
 - Erforderlichenfalls zusätzlich über den Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln nach § 4 der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)

Wichtig: Das Personal muss vor Arbeitsantritt die Belehrungen bzw. Schulungen vorweisen bzw. absolvieren.

4. Speisenangebot in Betrieben, in denen geraucht wird (wie z.B. Raucherlokale und Shisha Bars)

Der Gaststättenbegriff nach § 1 Abs. 1 Nr. 11 HessNRSg ist weit gefasst und umfasst alle Betriebe, in denen gewerblich Speisen und/oder Getränke an jede Person oder an einen bestimmten Personenkreis zum Verzehr an Ort und Stelle angeboten werden.

Darunter fallen u.a. Restaurants, Kneipen, Straußwirtschaften, Kantinen, Vereinsgaststätten, Cafés, Imbisse, Bars, Diskotheken, Wasserpfeifenlokale, vorübergehende Gaststättenbetriebe bei Veranstaltungen in Mehrzweckhallen, Festzelten, Spielhallen (sofern Speisen u./o. Getränke abgegeben werden).

Ausnahmen vom Rauchverbot gibt es u.a. für Gaststätten mit weniger als 75 Quadratmetern Gastfläche und ohne vollständig abgetrennten Nebenraum, wenn keine oder nur kalte und einfach zubereitete warme Speisen verabreicht werden (§ 2 Abs. 5 Nr. 2 HessNRSg).

Aus lebensmittelrechtlicher Sicht ist die nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln beim Herstellen, Behandeln oder in den Verkehr bringen zu vermeiden. Als nachteilige Beeinflussung wird eine Ekel erregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie z. Bsp. durch Gerüche, Dämpfe und Rauch, definiert (siehe § 3 Satz 1 LMHV).

Folgendes Speisenangebot ist in Betrieben, in denen geraucht wird, aus lebensmittelrechtlicher Sicht vertretbar:

Verpackte Speisen, die gekühlt oder tiefgekühlt bezogen wurden und entweder gekühlt verzehrt werden können (wie zum Bsp. kalte Frikadellen oder Würste, belegte Wurst- oder Käsebrötchen) oder in einem Backofen oder einer Mikrowelle erwärmt oder fertig zubereitet werden müssen (wie zum Bsp. Tiefkühl-Pizza, -Flammkuchen, -Baguettes, warme Frikadellen).

Eine weitere Zubereitung wie zum Bsp. das Belegen von Brötchen oder Pizza, das Anbraten oder Fertigbraten von Speisen oder das Zubereiten bzw. Anrichten eines Salates darf nicht erfolgen.

Auf eine bedarfsgerechte Ausstattung ist zu achten, wie z. B. eine Spüleinrichtung, ein Handwaschbecken, Kühl-, bzw. Tiefkühleinrichtungen mit Thermometer etc.).

Bitte setzen Sie sich mit uns in Verbindung, bevor Sie Speisen in Ihrem Betrieb, in dem geraucht wird, anbieten.

Ein Teil der o.g. Informationen sind folgender Internetseite zu entnehmen:

[Nichtraucherchutzgesetz | familie.hessen.de](https://www.familie.hessen.de/Nichtraucherchutzgesetz)

5. Eigenkontrollen

Die nachfolgenden Aspekte der Eigenkontrollen sind schriftlich so zu dokumentieren, dass aus der Aufzeichnung, die erfolgten Kontrollen, deren Ergebnisse und ggf. ergriffene Maßnahmen hervorgehen. Die Dokumentationen sind über einen angemessenen Zeitraum aufzubewahren und der kontrollierenden Behörde auf Verlangen vorzuweisen.

Hinsichtlich der Eigenkontrollen wird zusätzlich auf das Informationsblatt „Eigenkontrollen“ verwiesen. (s. untenstehenden QR-Code)

- 5.1. Im Rahmen der Wareneingangskontrolle sind der Zustand (z.B. Frische, Qualität, Sauberkeit, Kennzeichnung von MHD / Verbrauchsdatum) und ggf. die Temperatur der angelieferten Waren zu kontrollieren. Bei Normabweichungen sind aus der Dokumentation die ergriffenen Maßnahmen hervorzugehen.
- 5.2. Die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln, Zutaten und Verpackungsmaterial ist in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sicherzustellen.
- 5.3. Ein Reinigungs- und Desinfektionsplan inkl. Dokumentation ist zu erstellen. Aus diesem sollte hervorgehen, wer, was, wann, wie oft, womit und wie tätig werden soll (Nennung der jeweils Verantwortlichen) und tätig geworden ist (Erledigungsvermerke).
- 5.4. Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen (Monitoring). Die regelmäßige Kontrolle auf Schädlingsbefall ist zu dokumentieren. Bei Schädlingsbefall sind Nachweise über die Bekämpfung der Schädlinge vorzulegen, z.B. Dokumente einer Schädlingsbekämpfungsfirma, aus denen hervorgeht, dass eine wirksame Bekämpfung von Schädlingen betrieben wurde.
- 5.5. Geeignete Verfahren zur Reinigung der Getränkeschankanlage sind nach DIN 6650-6 zu etablieren und zu dokumentieren (Schank-, Betriebsbuch für Getränkeschankanlagen).

6. Weitere wichtige Hinweise

6.1. Infoblätter u.a. zu den Themen

- a. Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen
- b. Eigenkontrollen

finden Sie unter diesem QR-Code:



6.2. Die vorstehenden Angaben basieren überwiegend 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:

[BMLEH - Lebensmittel-Hygiene - Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene](#)

6.3. Weitere Auskünfte bzw. Hilfestellungen finden Sie u.a. unter

- a) Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA Bundesverband) - [DEHOGA Bundesverband: Lebensmittelrecht & Verbraucherrecht](#), u.a. die Hygiene-Leitlinie für die Gastronomie
- b) Deutscher Brauer-Bund e.V., u.a. Informationen zu Ausschank & Pflege - [Ausschank & Pflege - Deutscher Brauer-Bund](#)
- c) BGN Nahrungsmittel und Gastgewerbe: Hygienischer Betrieb von Getränkeschankanlagen - Arbeitssicherheitsinformation (ASI) 6.84 [complete.pdf](#) (https://medien.bgn.de/catalogs/asi_6-84/pdf/complete.pdf)
- d) beim Lebensmittelverband Deutschland - [Lebensmittelhygiene: Lebensmittelverband Deutschland](#), u.a. verschiedene Leitlinien
- e) Bei der IHK Darmstadt - Rhein Main Neckar – [Tourismus / Gastgewerbe - IHK Darmstadt](#)
- f) Die Onlinehilfen zur Lebensmittelhygiene der IHK in Bayern [Gaststätten und Imbisse » Onlinehilfe Lebensmittelhygiene](#)
- g) HDE-Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene vom Hauptverband des Deutschen Einzelhandels e. V. (HDE) [leitlinie_print_NEW.indd](#)
<https://www.ihk.de/blueprint/servlet/resource/blob/2295968/878e2fe18e2e77439fc0eebbc6af14bf/hde-leitlinie-fuer-eine-gute-vergabepaxis-data.pdf>

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Leider ist es den Kontrollbehörden aufgrund ihrer umfangreichen, staatlich zugewiesenen Aufgaben in aller Regel nicht möglich, umfassend beratend tätig zu werden.

Eine umfassende Beratung kann von privaten Sachverständigen oder Interessenverbänden wahrgenommen werden. Diese orientiert sich dann am konkreten Einzelfall.

Abteilung für Veterinärwesen und Verbraucherschutz

Telefon: 06252 15-5977

Fax: 06252 15-5928

E-Mail: vetamt@kreis-bergstrasse.de

(bitte im Betreff immer die Gemeinde mit angeben)