Landkreis Marburg-Biedenkopf
- Die Landrätin -

LANDKREIS MARBURG BIEDENKOPF

Fachdienst Veterinärwesen und Verbraucherschutz

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).

1. Getränkelager / Bierkeller

1.1 Für die Lagerung von Getränken und Getränkekisten 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. 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.

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. B. Spuckschutz) ist zu gewährleisten.

3. Personaltoiletten:

3.1 Eine 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. Das Handwaschbecken ist mit fließender Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität auszustatten; 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 Umkleideräume 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; kohlensäurehaltiges, 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/Auslauftülle, 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 -** siehe extra Infoblatt.