



# SüW

## MERKBLATT

### für Gaststätten

Stand: Januar 2006

#### Lebensmittelhygienische / Gaststättenrechtliche Mindestanforderungen

##### (Küchen, Lagerräume, Toiletten):

Ein Antrag für die Erlaubnis zum Betrieb einer Gaststätte ist zunächst bei der zuständigen Verbandsgemeindeverwaltung bzw. bei der Stadt Landau beim dortigen Ordnungsamt zu stellen.

Die Einhaltung und strikte Beachtung lebensmittelhygienischer Mindestanforderungen ist entscheidend für die ordnungsgemäße Führung eines Gaststättenbetriebes!

#### Folgende Punkte sind zu beachten:

##### I. Küche

###### A) Bauliche Anforderungen

*Mindestgröße:* ca. 15 m<sup>2</sup> (für Speisegaststätten)

*Deckenhöhe:* mind. 2,50 m

*Wände:* deckenhoch Wandfliesen (hell, glatt)

*Decke:* hell, abwaschbar (am zweckmäßigsten helle Feuchtraumpaneelen als zusammenhängende Fläche ohne Fugen)

*Boden:* Rutschfestigkeit gemäß Sicherheitsregeln für Küchen

Rutschfaktor:

- Gastronomische Küchen bis 100 Gedecke je Tag  
über 100 Gedecke je Tag
- Küchen für Gemeinschaftsverpflegung in Heimen, Schulen, Sanatorien
- Küchen für Gemeinschaftsverpflegung in Krankenhäusern, Kliniken
- Großküchen für Gemeinschaftsverpflegung in Mensen, Kantinen, Fernküchen
- Aufbereitungsküchen (Fast-Food-Küchen, Imbissbetriebe)
- Auftau- und Anwärmküchen
- Kaffee- und Teeküchen, Küchen in Hotels-Garni, Stationsküchen
- Spülräume
- Kühlräume, Tiefkühlräume
- - für unverpackte Ware
- - für verpackte Ware
- Bodenablauf
- Lüftung nach außen (Fenster)
- Fensterrahmen/Türen: hell, abwaschbar
- am Fenster: zu Reinigungszwecken leicht entfernbares Insektengitter

R 11 - V 4

R 12 - V 4

R 11

R 12

R 12 - V 4

R 12 - V 4

R 10

R 10

R 12 - V 4

R 12

R 11

## B) Inneneinrichtung

- Dunstabzugshaube (mit Entlüftung nach außen) über der Herdzeile
- separates Handwaschbecken mit Kalt- und Warmwasseranschluss, Seifenspender und hygienisch einwandfreier Handtrocknungsvorrichtung (z. B. Papierhandtücher)
- Schmutzwasserausguss (auch als „Kombibecken“ mit Handwaschbecken im Handel erhältlich)
- Spüle mit Kalt- und Warmwasseranschluss
- verschließbare Schränke für Geschirr
- sämtliches Mobiliar sowie Arbeitsflächen möglichst hell und allseits gut abwaschbar und desinfizierbar (am zweckmäßigsten: Edelstahl)

## II. Lebensmittelvorratslagerraum

- Größe entsprechend dem Betriebsumfang
- nach **außen** lüftbar (Fenster oder auch ggf. Zwangsbe- und -entlüftung)
- am Fenster zu Reinigungszwecken leicht entfernbares Insektengitter
- Wände, Decke hell
- Boden fugendicht und leicht zu reinigen
- Regale/Schränke für eine übersichtliche Lagerung der Lebensmittel
- Raum darf nur dem eigentlichen Geschäftszweck dienen, keine Lagerung von zweckfremden Gegenständen

## III. Getränkelagerraum

- separat; vom Lebensmittellager getrennt
- hell und sauber; geruchsneutral

## IV. Personaltoilette

Separate Toilette mit Vorraum:

- nach außen lüftbar, ggf. Zwangsbe- und -entlüftung
- Handwaschbecken mit Kalt- und Warmwasseranschluss, Seifenspender und hygienisch einwandfreier Handtrocknungsvorrichtung (z. B. Papierhandtücher)
- Personaltoilette darf nicht in direkter Verbindung mit der Küche oder einem Lebensmittelvorratslagerraum stehen. Es muss dann zumindest ein in sich völlig abgeschlossener be- und entlüftbarer Vorraum dazwischen geschaltet sein.

Anzahl der Toiletten richtet sich nach der Gastraumgröße:

Schank-/Speiseraumfläche, qm		Toiletten Herren	Urinalbecken Stück	Toiletten Damen
bis	50	1	0	1
von	50 - 100	1	2	2
von	100 - 150	2	2	2
von	150 - 200	2	3	3
über	200	Festsetzung	im	Einzelfall

- jeweils separate Vorräume mit Handwaschbecken, Seifenspender und hygienisch einwandfreie Handtrocknungsvorrichtung (z. B. Papierhandtücher)
- Wände der Toilettenanlagen:  
bis zur Höhe von 1,5 m waschfester, glatter Belag oder Anstrich
- Fußböden gleitsicher und leicht zu reinigen
- Standbreite von Urinalbecken darf 0,6 m nicht unterschreiten.

**Diese o. a. Punkte bilden für das Veterinäramt die Grundlagen für die Beurteilung von diesbezüglichen Bauvorhaben, Nutzungsänderungen und Gaststättenkonzessionen.**

**Für Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung unter Telefon (06341) 940-366.**

**Kreisverwaltung Südliche Weinstraße  
- Abt. Veterinärwesen und Landwirtschaft -**