



Eine Existenzgründung im Gaststättengewerbe bringt zahlreiche Anforderungen mit sich. In dieser Checkliste sind die Grundvoraussetzungen für Gaststättenbetreiber aus Sicht des Verbraucherschutzes erfasst.

**Allgemeine Informationspflichten:**

- Im Aushang sind ein Preisverzeichnis sowie die Öffnungszeiten anzubringen.
- Im Lokal ist an deutlich sichtbarer Stelle ein Hinweis auf die gültigen Jugendschutzbestimmungen anzubringen.

**Kennzeichnung in der Speise- und Getränkekarte:**

- In der Weinkarte müssen Herkunft, Qualitätsstufe, Menge und Preis angegeben werden.
- Die in den Speisen und Getränken enthaltenen Zusatzstoffe wie z. B. Phosphat, Farbstoff, Süßungsmittel usw. müssen nach der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung, die enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Allergene nach der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 ausreichend kenntlich gemacht werden (Zutatenverzeichnis der Lebensmittelverpackung beachten!).
- Richtige Verkehrsbezeichnungen beachten! (z. B. Fruchtnektar darf nicht als Saft angeboten werden, Verarbeitung von Vorder- oder Hinterschinken oder aber Formfleischvorderschinken, bei der Bezeichnung „hausgemacht“ muss das Produkt auch selbst hergestellt worden sein).
- Mindestens ein alkoholfreies Getränk darf in gleicher Menge nicht teurer angeboten werden als das billigste alkoholische Getränk.
- Wird in der Getränkekarte Mineralwasser angeboten, so ist es dem Gast in der Flasche zu servieren, wird Wasser in Gläsern an den Gast abgegeben ist es als Tafelwasser zu kennzeichnen.

*Hinweis: Weitere Informationen zur Zusatzstoff- und Allergen-kennzeichnung finden Sie in dem gesonderten „Merkblatt zur Allergen- & Zusatzstoffkennzeichnung“.*

**Schanktheke:**

- Es müssen ausreichend Spülmöglichkeiten vorhanden sein.
- Die Bierleitungen und die Zapfhähne sind in einwandfreiem und sauberem Zustand zu halten. Die Reinigung ist regelmäßig und ordentlich durchzuführen.

Version 3	Erstellt am 05.01.2022 /TRE	Freigegeben durch Sachgebietsleiterin 34: am: 20.01.2022 <i>Dr. Baldauf</i>	Seite 1 von 4
-----------	-----------------------------	--	---------------

- Für die Getränkeschankanlage ist nach der Betriebssicherheitsverordnung eine Gefährdungsbeurteilung vom Betreiber/befähigten Person durchzuführen und zu dokumentieren.
- Die Getränkeschankanlage ist in regelmäßigen Abständen (i. d. R. alle 2 Jahre) von einer befähigten Person auf die Sicherheit zu überprüfen (z. B. Druckminderer + Überdruckventil, Gaswarngerät, E-Check nach BGV A3).

*Hinweis: Weiterführende Informationen zum Umgang mit Getränkeschankanlagen finden Sie in unserem gesonderten „Merkblatt für Betreiber von Getränkeschankanlagen“.*



#### **Personal:**

- Das Personal, welches mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgeht, benötigt vor der erstmaligen Aufnahme der Tätigkeit die erforderliche Infektionsschutzbelehrung (Erstbelehrung), zudem muss die Folgebelehrung (seit 01.01.2012 alle 2 Jahre) durchgeführt werden.
- Die Mitarbeiter haben an einer jährlichen Hygieneschulung teilzunehmen.
- Das Küchenpersonal muss ausreichende Schutzkleidung tragen.

#### **Kühlräume und Kühltruhen:**

- Verpackte und offene Lebensmittel sind getrennt von einander zu lagern.
- Für Lebensmittel ist ein geeignetes Verpackungsmaterial (keine Müllsäcke!) zu verwenden.
- Zur besseren Rückverfolgbarkeit sind leicht verderbliche Lebensmittel beim Einfrieren ggf. mit dem Einfrierdatum zu versehen.
- Die erforderlichen Kühl- und Warmhaltetemperaturen sind einzuhalten. Wenn vom Hersteller keine anderen Vorgaben gemacht werden (z. B. auf der Verpackung), sind die folgenden Temperaturen als Richtwerte heranzuziehen:

<b>Lebensmittel</b>	<b>Temperatur</b>
Molkereiprodukte	max. + 8 °C
Flüssigei	max. + 4 °C
Frischfleisch	max. + 7 °C
Fleischzubereitungen	max. + 4 °C
Hackfleisch	max. + 4 °C
Geflügelfleisch	max. + 4 °C
Fisch	max. + 2 °C
<b>Heißhaltetemperatur für gegarte Lebensmittel</b>	
	mind. + 60 °C

Version 3	Erstellt am 05.01.2022 /TRE	Freigegeben durch Sachgebietsleiterin 34: am: 20.01.2022 <i>Dr. Baldauf</i>	Seite 2 von 4
-----------	-----------------------------	--	---------------

### Küche:

- Ein separates Handwaschbecken mit Kalt- und Warmwasserzufuhr muss vorhanden sein.
- Fußböden, Decken und Wände müssen sauber, glatt, hell und leicht zu reinigen sein.
- Regale, Tische, Arbeitsgeräte, Maschinen und Dunstabzugshaube müssen in einen sauberen Zustand gehalten werden (regelmäßige Reinigung!).
- Ausreichende Kühlmöglichkeiten müssen vorhanden sein (bei der Lagerung von Lebensmitteln ist darauf zu achten, dass eine gegenseitig nachteilige Beeinflussung weitestgehend ausgeschlossen werden kann).
- Ausreichender Schutz gegen Schädlinge/Insekten muss gegeben sein (z. B. Fliegengitter, Schädlingsmonitoring).
- Eine ausreichende Zu- bzw. Abluft muss gewährleistet werden.
- Die Lampen sind mit einem Splitterschutz oder mit Leuchtmitteln auszustatten die nicht zerspringen können.

### Abfall:

- Eine separate Lagerung des Abfalls außerhalb der Küche muss gewährleistet werden.
- Getrennte Abfallentsorgung (tierische Abfälle über Speiserestetonne, nicht Biotonne!).

*Hinweis: Weitere Informationen zur Entsorgung von Speiseabfällen aus der Gastronomie finden Sie in dem gesonderten „Merkblatt Speisereste-Entsorgung“.*



### Toiletten:

- Geeignete und saubere Toiletten für Damen und Herren müssen vorhanden sein.
- Eine saubere Personaltoilette mit Handwaschbecken und Kalt- und Warmwasserzufuhr ist erforderlich. Darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und -trocknen (Flüssigseife und Einmalhandtücher) vorhanden sein.
- Toilettenräume dürfen nicht in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

### Dokumentationen:

- Aufzeichnung von Kühltemperaturen für leicht verderbliche Lebensmittel.
- Wareneingangskontrolle.
- Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln (Zuordenbarkeit zu Lieferscheinen).
- Personalschulung/Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz.
- Liste über Abholung der tierischen Lebensmittelabfälle.
- Die Reinigung der Bierleitungen ist schriftlich aufzuzeichnen.

Version 3	Erstellt am 05.01.2022 /TRE	Freigegeben durch Sachgebietsleiterin 34: am: 20.01.2022 <i>Dr. Baldauf</i>	Seite 3 von 4
-----------	-----------------------------	--	---------------

*Hinweis: Dieses Merkblatt ist ein Service der Lebensmittelüberwachung am Landratsamt Kitzingen. Es handelt sich dabei um eine zusammenfassende Darstellung der fachlichen und rechtlichen Grundlagen, die keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt. Obwohl das Merkblatt mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurde, kann eine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit nicht übernommen werden. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an die Lebensmittelüberwachung des LRA Kitzingen unter 09321-928 3403.*

Version 3	Erstellt am 05.01.2022 /TRE	Freigegeben durch Sachgebietsleiterin 34: am: 20.01.2022 <i>Dr. Baldan</i>	Seite 4 von 4
-----------	-----------------------------	---	---------------