



**HK**

Handelskammer  
Hamburg

# PFLICHT UND KÜR IN DER GASTRONOMIE

## ERLAUBNISPFLICHTIG/ERLAUBNISFREI?

- Erlaubnispflicht nur noch für Betriebe, die Alkohol zum Verzehr an Ort und Stelle abgeben.
  
- Wie sieht es mit dem Rauchen aus?
  - bis 75 qm Gastraumfläche ohne Abgabe von Lebensmitteln
  - ab 75 qm Raucherraum mit Anforderungen
    - Abluftanlage die Unterdruck erzeugt
    - Zertifikat des Anlagenelektrikers aushängen
    - automatisch schließende Türen



# VORAUSSETZUNGEN FÜR DIE ERTEILUNG DER GASTSTÄTTENERLAUBNIS

Nachweis der

- persönlichen Eignung
- fachlichen Eignung
- objektbezogene Voraussetzungen



## LEBENSMITTELUNTERNEHMER HABEN:

- einen Betrieb der nach Artikel 6 der VO(EG) Nr. 852/2004 gemeldet ist,
- ausgebildetes oder geschultes Personal. Schulungen nach § 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung und nach dem Infektionsschutzgesetz,
- geeignete Räume für die Lebensmittelproduktion,
- ein Eigenkontrollsystem nach HACCP-Grundsätzen,
- die Rückverfolgbarkeit ihrer Lebensmittel im Griff,
- achten bei selbst hergestellten Speisen auf die Zusatzstoffkennzeichnung / Allergenkennzeichnung
- das aktuelle Lebensmittelrecht im Blick.

## EIGENKONTROLLSYSTEM NACH HACCP-GRUNDSÄTZEN

1. Wareneingangskontrolle
2. Lagertemperaturen
3. Erhitzungstemperaturen
4. Ausgabetemperaturen
5. Reinigungsplan
6. Schädlingsbekämpfung
7. Personalschulungen



## **ANFORDERUNGEN AN RÄUME, IN DENEN LEBENSMITTEL HERGESTELLT, BEHANDELT ODER GELAGERT WERDEN:**

- Glatt, leicht zu reinigen, gegebenenfalls zu desinfizieren
- Dies gilt für Boden, Wände, Ausrüstungsgegenstände und Decken
- Ist kein Bodenablauf vorhanden, dann Schmutzwasserausguss
- Handwaschbecken mit fließendem Heiß- und Kaltwasser
- Am Handwaschbecken Einweghandtuchspender und Seifenspende
- Doppelspüle mit fließendem Heiß- und Kaltwasser
- Insektenschutz vor zu öffnende Fenster
- Angemessene künstliche oder natürliche Lüftung.

## TOILETTEN

- Personaltoilette bei Gasträumfläche unter 50 qm
- barrierefreier Zugang zu den Toiletten für Gebäude ab 2002
- Anzahl der Toiletten

<b>Gasträumfläche in qm</b>	<b>Toiletten Damen</b>	<b>Toiletten Herren</b>	<b>Standbecken</b>	<b>oder Rinne laufender Meter</b>
Bis 50	Ein	Spülabort	für	alle
50 bis 100	2	1	3	2,5
100 bis 150	2	2	3	2,5
150 bis 200	3	2	4	3
über 200	Fest- setzung	im	Einzelfall	

Unter [www.hk24.de](http://www.hk24.de)  
halten wir Sie auf dem Laufenden.



# VIELEN DANK UND VIEL ERFOLG!

Kontakt in der Handelskammer für alle Fragen  
rund um gastgewerbliche Gründungen:

Sabine Pilgrim, Telefon 040-36138-787  
sabine.pilgrim@hk24.de

