

Checkliste für Gaststättenbetreiber

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

Allgemeine Kennzeichnungspflichten:

- Im Aushang sind ein Preisverzeichnis sowie die Öffnungszeiten anzubringen.
- Im Lokal ist an deutlich sichtbarer Stelle ein Hinweis auf die aktuell 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 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung ausreichend kenntlich gemacht werden (Zutatenverzeichnis der Lebensmittelverpackung beachten!)
- In der Getränke- und Speisekarte sind Informationen zu Allergenen anzugeben (siehe separates Merkblatt)
- 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.


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.
- Für die Getränkeschankanlage ist nach der Betriebssicherheitsverordnung eine Gefährdungsbeurteilung vom Betreiber/befähigten Person durchzuführen und zu dokumentieren.

Personal:

- Das Personal benötigt **vor der erstmaligen Aufnahme** der Tätigkeit die erforderliche Infektionsschutzbelehrung (Erstbelehrung vom Allgemeinarzt oder Gesundheitsamt), zudem müssen Folgebelehrung (seit 1.1.2012 alle 2 Jahre) durchgeführt werden.
- Ist die Erstbelehrung älter als drei Monate und wurde nach Ausstellung dieser **keine** Tätigkeit in diesem Bereich ausgeführt verfällt die Erstbelehrung.
- Liegt eine ältere Erstbelehrung vor und wurde innerhalb der drei Monate nach Ausstellung eine Tätigkeit ausgeübt, bleibt die Erstbelehrung gültig, muss jedoch durch den Arbeitgeber im Zuge einer Folgebelehrung innerhalb von drei Monaten aufgefrischt werden.
- Personal ohne Fachberufsausbildung ist zusätzlich gemäß § 4 LMHV und Anh. II Kap. XII Nr. 1 VO(EG) 852/2004 entsprechend der ausgeübten Tätigkeiten bei leicht verderblichen Lebensmitteln zu schulen. (Leitfaden der DEHOGA empfiehlt 1 x jährlich)
- Das Küchenpersonal muss ausreichende Schutzkleidung (mindestens Schürze, T-Shirt) oder entsprechende Hygienekleidung (z.B. Kochjacken,-Hosen etc.) tragen. Diese ist zur Einhaltung einer guten Körperhygiene täglich zu wechseln.
- Das Tragen von Schmuck, Uhren, künstlichen Fingernägeln oder Nagellack ist zu unterlassen. Fingernägel sollen sauber und kurz gehalten werden. Die Haare sind so abzudecken das Sie nicht in die Speisen gelangen können und entsprechend zusammenzubinden.
- Offene Wunden sind mit Pflaster und Einmalhandschuhen abzudecken.

Kühlräume und Kühltruhen:

- Verpackte und offene Lebensmittel sind getrennt von einander zu lagern.
- Die erforderlichen Kühl- und Warmhaltetemperaturen (> 65°C) sind einzuhalten.
- Für Lebensmittel ist ein geeignetes Verpackungsmaterial (keine Müllsäcke!) zu verwenden. Dieses Symbol  weißt die Eignung der Verpackung für Lebensmittel aus.

Küche:

- Ein separates Handwaschbecken mit Kalt- und Warmwasserzufuhr, Flüssigseife und Einmalhandtüchern 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 (getrennte Lebensmittellagerung).
- Vorsorglicher Schutz gegen Schädlinge/Insekten muss gegeben sein (z.B. Fliegengitter an allen zu öffnenden Fenster u Türen; Schabenfallen im Trockenlager)
- Eine ausreichende Zu- bzw. Abluft muss gewährleistet werden.

Abfall:

- Abfallbehälter müssen in der Küche stets verschlossen sein (z.B. mit Schwingdeckel) und täglich nach Arbeitsende entleert und gereinigt werden.
- Eine separate Lagerung des Abfalls außerhalb der Küche muss gewährleistet werden.
- Getrennte Abfallentsorgung (tierische Abfälle über Speiserestetonne, nicht Biotonne!)

Toiletten:

- Geeignete und saubere Toiletten für Damen und Herren müssen vorhanden sein.
- Eine saubere separate Personaltoilette mit Handwaschbecken und Kalt- und Warmwasserzufuhr, Flüssigseife und Einmalhandtüchern ist erforderlich.
- Die Toilette darf nicht direkt in Bereiche münden, in denen mit Lebensmittel umgegangen wird und sind auch entsprechend künstlich oder natürlich zu lüften.

Dokumentationen:

- Aufzeichnung von Kühltemperaturen für leicht verderbliche Lebensmittel zum der Einhaltung der Kühlkette
- Wareneingangskontrolle
- Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln
- Personalschulung/Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz
- Die kennzeichnungspflichtigen Allergene der angebotenen Getränke- und Speisen sind zu dokumentieren
- Die Reinigung der Bierleitungen ist entsprechend der Nutzung (zwischen 7-14 täglich) durchzuführen und schriftlich aufzuzeichnen.

Hinweis: Dieses Merkblatt ist ein Service der Lebensmittelüberwachung am Landratsamt Schwandorf. 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 Schwandorf.