



Merkblatt

Hygienische Anforderungen beim Betrieb einer Schankwirtschaft

Es sind die Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene zu beachten. Dies bedeutet für den Betrieb einer Schankwirtschaft insbesondere:

1. Wird eine Getränkeschankanlage betrieben, so ist diese in regelmäßigen Abständen zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren. Reinigung und Desinfektion sind zu dokumentieren.
2. Eine geeignete Lagermöglichkeit für vorrätig gehaltene Getränke, auch Bierfässer, ist erforderlich.
3. Zusätzlich zum Spülbecken (für Gläser) muss im Thekenbereich ein Handwaschbecken vorhanden sein. Dieses Handwaschbecken muss mit Warm- und Kaltwasserzufuhr, einem Seifenspender und einer Möglichkeit zum hygienischen Händetrocknen ausgestattet sein.
4. Für das Personal muss eine geeignete Toilette vorhanden sein, die über eine geeignete Be- und Entlüftung verfügen müssen. Auch hier ist ein Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr, einem Seifenspender und einer Möglichkeit zum hygienischen Händetrocknen erforderlich. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird bzw. in denen Getränke ausgeschenkt werden.

Bei Nichtbeachtung der Anforderungen behalten wir uns vor, Veränderungen, auch baulicher Art, von dem/der Erlaubnisinhaber/-in zu fordern.