

Landeshauptstadt Mainz  
30- Rechts- und Ordnungsamt  
Kaiserstr. 3 - 5  
55116 Mainz

**hier: Bauvorhaben - Az.: 63 BR – 2017-  
Stellungnahme vom .2017; Objekt: 55 Mainz**

**1.) Im Schankraum** sind die nach dem Jugendschutzgesetz (JuSchG) für die Betriebseinrichtung geltenden Vorschriften in einer deutlich erkennbaren Form anzubringen.

Neben dem Eingang bzw. Schalterverkauf ist ein **Preisverzeichnis** anzubringen, aus dem die Preise für die wesentl. Getränke und bei regelmäßigem Angebot warmer Speisen an jedermann auch die Preise für die Gedecke und Tagesgerichte ersichtlich sind. Sofern der Gaststättenbetrieb Teil eines Handelsbetriebes ist, genügt das Anbringen des Preisverzeichnisses am Eingang des Gaststättenteils.

Die im **Fluchtweg** liegenden Türen sind so umzuändern, dass sie nach außen aufschlagen.

**2.) Räume (Küche/Lager etc.), in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden, müssen folgende Anforderungen erfüllen:**

Die **Bodenbeläge** müssen gleitsicher, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, fugendicht, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, es kann nachgewiesen werden, dass andere verwendete Materialien geeignet sind. Gegebenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen.

Die **Wände** sind mit einem **hellen Belag oder Anstrich** zu versehen und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen sowie bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen, es sei denn, es kann nachgewiesen werden, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.

**Decken** und **Deckenkonstruktionen** müssen geschlossen, glatt und leicht zu reinigen sein. Sie müssen so beschaffen sein, dass Ansammlungen von Schmutz und Kondenswasser sowie unerwünschter Schimmelbefall und Ablösung von Materialien vermieden werden.

Die **Fenster** und andere Öffnungen müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Soweit sie nach außen öffnen können, müssen sie erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können. Soweit offene Fenster die Kontamination begünstigen, müssen sie während des Herstellungsprozesses geschlossen und verriegelt bleiben.

Die **Türen** müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend glatte und Wasser abstoßende Oberflächen haben, es sei denn, es kann nachgewiesen werden, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.

Die **Flächen** in Bereichen, in denen mit Lebensmittel umgegangen wird und insbesondere Flächen, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glatten, abriebfesten, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, es kann nachgewiesen werden, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.

### 3.) Vorrichtungen

Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen müssen erforderlichenfalls vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen aus korrosionsfestem Materialien hergestellt, leicht zu reinigen sein und über eine angemessene Warm- u. Kaltwasserzufuhr verfügen.

In der **Küche/Spülküche** oder in einem unmittelbar anschließenden, gut lüftbaren Raum ist eine **Spüleinrichtung** mit Doppelspülbecken und fließend Kalt- u. Warmwasser zu installieren. Sofern eine Spülmaschine vorhanden ist, genügt eine Spüleinrichtung mit einem Becken.

In der **Küche** ist eine **Handwaschstelle** mit fließend Kalt- u. Warmwasser, Mischbatterie mit **nicht** von Hand zu betätigender Armatur (mindestens Armhebel), Seifen- und Handtuchspender einzurichten.

In der **Küche** ist ein **Schmutzwasserausguss** mit Wasserzapfstelle **oder** ein **Bodenablauf** zu installieren.

### 4.) Be- und Entlüftung

Es muss eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung gewährleistet sein. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich sind zu vermeiden. Die Lüftungssysteme müssen so installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind.

Die **Absaughauben** in der **Küche** sind so anzubringen, dass alle von den Zubereitungsgeräten anfallenden Dünste und Dämpfe wirksam erfasst werden. Zu- und Abluftanlage ist über einen Schalter zu koppeln. Die Lüftung muss zugfrei arbeiten.

#### 1. Alternative

Um erhebliche Geruchsbelästigungen für die unmittelbare Nachbarschaft zu vermeiden, ist die **Küchen- und Gastraumabluft über das Dach zu führen**, wobei die **umgebende Bebauung zu berücksichtigen ist**.

Sollten sich die Geruchsbelästigungen dadurch nicht abstellen lassen, sind die Abluftanlagen mit einem entsprechenden **Filtersystem** zu versehen.

#### 2. Alternative

**Sofern** berechnete Beschwerden der unmittelbaren Nachbarschaft über erhebliche Geruchsbelästigungen vorgetragen werden, ist die **Küchen- und Gastraumabluft über das Dach zu führen**, wobei die **umgebende Bebauung zu berücksichtigen ist**.

**Schank- u. Speiseräume** sowie andere dem gemeinsamen Aufenthalt der Gäste dienenden Räume müssen übersichtlich sein. Die im Fluchtweg dieser Räume liegenden Türen müssen in Fluchtrichtung aufschlagen.

Eine ausreichende Lüftung aller Räume der Gaststätte über Fenster oder entsprechende Lüftungstechnische Anlagen muss gewährleistet sein.

**5.) Der Fußboden des Getränkelageraumes** ist trittsicher und für Wasser undurchlässig herzurichten. Im Getränkelageraum soll eine Wasserzapfstelle vorhanden sein. Erfordert die Herstellung dieser Wasserzapfstelle einen unverhältnismäßig großen Aufwand, so ist in unmittelbarer Nähe des Getränkelageraumes eine Wasserzapfstelle zu installieren.

Die Fußböden der Getränkelageräume und -bereiche müssen rutschhemmend, wasserundurchlässig und leicht zu reinigen sein. Die Ansammlung von Flüssigkeiten ist zu vermeiden, z.B. durch eine Fußbodenentwässerung (Ablauföffnung) und durch ein ausreichendes Gefälle des Fußbodens. Die Fußbodenentwässerung muss gegen das Eindringen von Gerüchen sowie gegen Rückstau von Flüssigkeiten sicher sein und ist an die Abwasserleitung anzuschließen. Abdeckung und Schmutzauffangbehälter müssen ohne Werkzeug zur Reinigung herausnehmbar sein.

Bei Aufstellung von Druckgasbehältern unter Erdgleiche oder Druckgasleitungen unter Erdgleiche zum Betrieb von Getränkeschankanlagen ist gegebenenfalls eine Gaswarnanlage einzubauen.

## **6.) Lebensmittelabfälle**

Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse und andere Abfälle sind in verschließbaren Behältern zu lagern, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können der zuständigen Behörde gegenüber nachweisen, dass andere Behälterarten oder andere Entsorgungssysteme geeignet sind. Diese Behälter müssen angemessen gebaut sein, einwandfrei instand gehalten sowie leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren sein.

Es sind geeignete Vorkehrungen für die Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen zu treffen. Abfallsammelräume müssen so konzipiert und geführt werden, dass sie sauber und erforderlichenfalls frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden können. Alle Abfälle sind nach geltendem Gemeinschaftsrecht hygienisch einwandfrei und umweltfreundlich zu entsorgen und dürfen Lebensmittel weder direkt noch indirekt kontaminieren.

## **7.) Toilettenanlagen – Gäste**

Die **Tür** zur **Damentoilette** ist so herzurichten, dass sie von innen verschließbar ist.

In der Damentoilette ist ein **belüft- und beleuchtbarer Vorraum** zu schaffen.

Im **Vorraum** der Damentoilette ist eine **Handwaschstelle** mit fließendem Wasser, Seifen- und Handtuchspender einzurichten.

### **Alternativ:**

Die **Tür** zur **Damentoilette**, welche **belüft- und beleuchtbar** sein muss ist so herzurichten, dass sie von

innen verschließbar ist. Diese Alternative setzt voraus, dass der Bereich des Spülabortes boden- und deckenbündig geschlossen ist.

In der Damentoilette ist eine **Handwaschstelle** mit fließendem Wasser, Seifen- und Handtuchspender einzurichten.

Der **Fußboden** in der **Damentoilette** ist so herzurichten, dass er gleitsicher und leicht zu reinigen ist. Die **Wände** in der **Damentoilette** sind bis zu einer Höhe von 1,5 m mit einem waschfesten, glatten Belag oder Anstrich zu versehen.

Die **Tür** zur **Herrentoilette** ist so herzurichten, dass sie von innen verschließbar ist.

In der Herrentoilette ist ein **belüft- und beleuchtbarer Vorraum** zu schaffen.

Im Vorraum der Herrentoilette ist eine **Handwaschstelle** mit fließendem Wasser, Seifen- und Handtuchspender einzurichten.

Der **Fußboden** in der **Herrentoilette** ist so herzurichten, dass er gleitsicher und leicht zu reinigen ist.

Die **Wände** in der **Herrentoilette** sind bis zu einer Höhe von 1,5 m mit einem waschfesten, glatten Belag oder Anstrich zu versehen.

Darüber hinaus ist eine **behindertengerechte** Toilette einzurichten - Ausstattung wie vor; auf einen separaten Vorraum kann jedoch verzichtet werden. Der Toilettenraum darf jedoch auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

8.) Es ist eine **Personaltoilette** einzurichten.

Die **Tür** zur **Personaltoilette** ist so herzurichten, dass sie von innen verschließbar ist.

In der **Personaltoilette** ist ein **belüft- und beleuchtbarer Vorraum** zu schaffen.

Im **Vorraum** der **Personaltoilette** ist eine Handwaschstelle mit fließend Kalt- u. Warmwasser, Mischbatterie mit **nicht** von Hand zu betätigender Armatur (mindestens Armhebel), Seifen- und Handtuchspender einzurichten.

Es wird jedoch aus hygienischer Sicht empfohlen, die Handwaschstelle mit einer **berührungsfreien** Armatur (mit Sensor-, Knie- oder Fußschalter) auszustatten.

#### **Alternativ**

In der **Personaltoilette**, die **belüft- u. beleuchtbar** sein muss, ist eine Handwaschstelle mit fließend Kalt- u. Warmwasser, Mischbatterie mit **nicht** von Hand zu betätigender Armatur (mindestens Armhebel), Seifen- und Handtuchspender einzurichten.

Es wird jedoch aus hygienischer Sicht empfohlen, die Handwaschstelle mit einer **berührungsfreien** Armatur (mit Sensor-, Knie- oder Fußschalter) auszustatten.

Der Toilettenraum darf jedoch auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

Der **Fußboden** in der **Personaltoilette** ist so herzurichten, dass er gleitsicher und leicht zu reinigen ist.

Die **Wände** in der Personaltoilette sind bis zur Höhe von 1,5 m mit einem waschfesten, glatten Belag oder Anstrich zu versehen.

9.) Es muss ein angemessener **Umkleieraum** für das Personal (Küchenpersonal) vorhanden sein.