



Freie und Hansestadt Hamburg

Bezirksamt Hamburg-Mitte

Bezirksamt Hamburg-Mitte - Fachamt Bauprüfung
Postfach 10 22 20 - 20015 Hamburg

###

Dezernat Wirtschaft, Bauen und Umwelt
Fachamt Bauprüfung
M/BP

Caffamacherreihe 1-3
20355 Hamburg

Telefon 040 - 4 28 54 - 34 48
Telefax 040 - 42 79 - 01 54 1
E-Mail baupruefung@hamburg-mitte.hamburg.de

Ansprechpartner: ###

Telefon 040 - 4 28 54 - ###
Telefax
E-Mail

GZ.: M/BP/00620/2020
Hamburg, den 2. Juli 2020

Verfahren Baugenehmigungsverfahren nach § 62 HBauO
Eingang 10.03.2020

Grundstück
Belegenheiten ###
Baublock 101-022
Flurstücke 00143, 00146, 01782 in der Gemarkung: Altstadt Nord

Nutzungsänderung im EG für ein vietnamesisches Restaurant

GENEHMIGUNG

Nach § 72 der Hamburgischen Bauordnung (HBauO) in der geltenden Fassung wird unbeschadet der Rechte Dritter die Genehmigung erteilt, das oben beschriebene Vorhaben auszuführen.

Dieser Bescheid gilt nach § 58 Absatz 2 HBauO auch für und gegen die Rechtsnachfolgerin oder den Rechtsnachfolger.

Die bauordnungsrechtliche Genehmigung erlischt nach § 73 Absatz 1 HBauO, wenn innerhalb von drei Jahren nach ihrer Erteilung mit der Ausführung des Vorhabens nicht begonnen oder die Ausführung länger als ein Jahr unterbrochen worden ist.



Öffnungszeiten:
Mo 09:00 - 15:00 Uhr
Di 08:00 - 15:00 Uhr
Mi geschlossen
Do 09:00 - 17:00 Uhr
Fr 08:00 - 12:00 Uhr
Bauberatung nach Terminvereinbarung

Öffentliche Verkehrsmittel:
U2 Gänsemarkt

Sie kann auf schriftlichen Antrag nach § 73 Absatz 3 HBauO jeweils um bis zu einem Jahr verlängert werden.

Dieser Bescheid schließt ein:

1. Erlaubnis nach § 2 des Gaststättengesetzes aus räumlicher Sicht.

Begründung

Allgemeine Versagungsgründe gem. § 4 Abs. 1 Nr. 2 des Gaststättengesetzes seitens der Abteilung für Gewerberecht und Marktwesen liegen nicht vor.

Planungsrechtliche Grundlagen

Bebauungsplan Altstadt 24
mit den Festsetzungen: MK g VIII + S
Baugesetzbuch

Ausführungsgrundlagen

Bestandteil des Bescheides

- die Vorlagen Nummer

- 0 / 2 Grundriss EG 1:200 v. 06.03.2020
- 0 / 3 Grundriss EG Restaurant 1:100 v. 06.03.2020
- 0 / 4 Baubeschreibung v. 09.03.2020
- 0 / 5 Betriebsbeschreibung für Arbeitsstätten v. 09.03.2020
- 0 / 6 Grundriss / Ausschnitt Restaurant - EG 1:100 v. 21.04.20
- 0 / 8 Prüfbescheinigung einer Dunstabzugsanlage v. 28.08.19
- 0 / 10 Betriebsbeschreibung v. 15.06.20
- 0 / 12 Grundriss Ausschnitte Restaurant, 1:50 v. 10.06.20
- 0 / 13 Detailplan Kompakttheke o.M. v. 30.04.20
- 0 / 14 Detailplan Schankdeck o.M. v. 29.04.20
- 0 / 15 Schalltechn. Gutachten v. 12.06.20
- 0 / 16 Erläuterung z. Lüftung mit Prüfbescheinigungen v. 23.04.20

Sie sind im Rahmen des gesetzlich geregelten Prüfungsumfanges verbindlich.
Die Grüneintragungen in den Vorlagen sind zu beachten.

Rechtsbehelfsbelehrung

Gegen diesen Bescheid können Sie innerhalb eines Monats nach Bekanntgabe Widerspruch bei der im Briefkopf bezeichneten Dienststelle einlegen (§ 70 VwGO).

Der Bescheid umfasst auch die

###

Unterschrift

Gebühr

Über die Gebühr ergeht ein gesonderter Bescheid.

Weitere Anlagen

Formblatt - Mitteilung über die Innutzungnahme

Anlage - Statistikangaben zur Umsetzung des HmbTG

Transparenz in HH

Anlage Nr. 1 zum Bescheid

BAUORDNUNGSRECHTLICHE AUFLAGEN UND HINWEISE

Zuständige Stelle für die Überwachung

Bezirksamt Hamburg-Mitte
Dezernat Wirtschaft, Bauen und Umwelt
Fachamt Bauprüfung
Caffamacherreihe 1-3
20355 Hamburg

AUFLAGEN

Nutzungsbeginn

2. Mit der Anzeige über den Nutzungsbeginn sind folgende Unterlagen bei der Bauaufsichtsbehörde vorzulegen:
 - 2.1. Bescheinigung nach § 15 Abs. 1 PVO eines behördlich anerkannten Prüfsachverständigen über die jeweils vollständig durchgeführte Prüfung folgender technischer Anlagen und Einrichtungen:

Lüftungsanlage

Bei Erstinbetriebnahme sowie bei einer Wiederinbetriebnahme nach wesentlichen Änderungen ist die Prüfung gemäß § 15 Abs. 2 PVO durch die Bauherrin oder den Bauherren gemäß § 54 HBauO zu beauftragen.
Auf die Verpflichtung des Betreibers zur Veranlassung der wiederkehrenden Prüfungen der o.g. technischen Anlagen und Einrichtungen gemäß § 15 Abs. 2 PVO wird hingewiesen.

Folgeeinrichtungen

3. Folgende Fahrradplätze sind erforderlich:
 - 3.1. Es entsteht durch die Nutzungsänderung kein Mehrbedarf an Fahrradstellplätzen.
4. Folgende Kfz-Stellplätze sind erforderlich:
 - 4.1. Es entsteht durch die Nutzungsänderung kein Mehrbedarf an Kfz-Stellplätzen

HINWEISE

5. Der Beginn der Ausführung ist der Bauaufsichtsbehörde spätestens eine Woche vorher mitzuteilen (§ 72a Abs. 4 HBauO).
Bitte verwenden Sie dafür den Vordruck in dem Onlinedienst "Anzeige Bau-, Abbruch- und Wiederaufnahmebeginn" auf der Internetseite gateway.hamburg.de.
6. Die Bauherrin oder der Bauherr hat die beabsichtigte Aufnahme der Nutzung mindestens zwei Wochen vorher der Bauaufsichtsbehörde anzuzeigen.
Dies gilt nicht für die Beseitigung von Anlagen und die Errichtung von nicht baulichen Werbeanlagen (§ 77 Abs. 2 HBauO).

7. Weitere Hinweise, Merkblätter und Broschüren für Ihre Bauausführung finden Sie unter dem Link:
"<http://www.hamburg.de/baugenehmigung/583468/start-merkblaetter.html>".

Transparenz in HH

Anlage Nr. 2 zum Bescheid

ARBEITNEHMERSCHUTZRECHTLICHE AUFLAGEN UND HINWEISE

Zuständige Stelle für die Überwachung

BGV Amt für Arbeitsschutz
Billstraße 80, 20539 Hamburg
arbeitnehmerschutz@bgv.hamburg.de

AUFLAGEN

8. Die ausgewiesenen Fluchtwege und Notausgänge sind gut sichtbar mit Rettungszeichen (Piktogrammen) gemäß Anlage 1 ASR A1.3 zu kennzeichnen (§ 3a Abs.1 ArbStättV und Nr. 2.3 Anhang der ArbStättV i.V.m. Anlage 1 ASR A1.3). Wenn bei ausfallender allgem. Beleuchtung die Arbeitsstätte nicht gefahrlos verlassen werden kann, sind die Fluchtwege mit Sicherheitsbeleuchtung auszurüsten. (§ 3a Abs.1 ArbStättV und Nr. 2.3 Anhang der ArbStättV i.V.m. Nr. 8 ASR A2.3). Der Umkleideraum ist mit einem akustischen Signalgeber so zu sichern, dass sich dort befindliche Personen im Gefahrfall (u.a. in der Küche und Kundenraum) rechtzeitig in den gesicherten Bereich bringen können. (§3 ArbStättV).
9. Wenn die Arbeitnehmer länger als 6 Stunden täglich beschäftigt werden, ist ein Pausen-raum einzurichten. Er muss zu den Räumen, zu denen üblicherweise auch Dritte (z.B. Kunden) Zutritt haben, baulich vollständig abgeteilt sein und über eine Sichtverbindung nach außen verfügen (§ 3 Abs. 1 ArbStättV, 4.2 Anhang ArbStättV i. V. m. ASR A4.2 Nummer 4.1). Alternativ kann für die Beschäftigten eine vom (z.B. Verkaufsraum) möglichst abgetrennte Aufenthaltsmöglichkeit (Pausenecke) eingerichtet werden, die so groß ist, dass mind. ein Tisch und eine Sitzgelegenheit darin aufgestellt werden können. (§ 3 Abs. 1 ArbStättV, 4.2 Anhang ArbStättV i. V. m. ASR A4.2 Nummer 4.1 Abs. 9).
10. Fußböden in Küchen müssen rutschhemmend ausgeführt werden und leicht zu reinigen sein.
(§ 3 Abs. 1 ArbStättV i.V.m. Anhang Nr.1.5) Im Küchen- und Spülbereich muss der Fußboden den Vorgaben der Technischen Regeln für Arbeitsstätten „ASR Fußboden Anh.2 Nr.9 Küche + Speiseräume“ entsprechen.
Z. B.: Gastronomische Küche: R12
Aufbereitungsküche: R12
Spülbereich: R12 / V4; Kühlraum: verpackte Ware R11, unverpackte Ware R12;
R = Bewertungsgruppe der Rutschgefahr (Richtwert)
V = Verdrängungsraum mit Kennzahl für das Mindestvolumen. (§ 3 ArbStättV i. V. m. ASR Fußböden Anh.2)
11. Es ist für ausreichenden Lagerplatz zu sorgen. Regale, Kühlschränke, Gefriertruhen sind in Fluchtwegen nicht erlaubt und dürfen allgemein die allgemein nötigen Durchgangsbreiten der Verkehrswege nicht einengen (Nr. 2.3 Anhang der ArbStättV, Ziff. 5 ASR A2.3).

Anlage Nr. 3 zum Bescheid

GASTSTÄTTENRECHTLICHE AUFLAGEN UND HINWEISE

HINWEISE

12. Das Vorhaben ist nach den öffentlich-rechtlichen Vorschriften auszuführen
Insbesondere sind zu beachten:
Gaststättengesetz (GastG), Gaststättenverordnung (GastVO)
13. Bei der o.g. Dienststelle ist vom künftigen Betreiber des Objektes rechtzeitig
(mindestens 8 Wochen) vor Aufnahme des erweiterten Betriebes die erforderliche
Konzession bzw. eine Erweiterung/Änderung der vorhandenen Erlaubnis nach § 2
des Gaststättengesetzes zu beantragen. Erst mit der Erteilung dieser Erlaubnis darf
aus gaststättenrechtlicher Sicht mit dem Betrieb begonnen werden.

Anlage Nr. 4 zum Bescheid

IMMISSIONSSCHUTZRECHTLICHE AUFLAGEN UND HINWEISE

Zuständige Stelle für die Überwachung

Freie und Hansestadt Hamburg
Bezirksamt Hamburg-Mitte
Dezernat Wirtschaft, Bauen und Umwelt
Fachamt Verbraucherschutz, Gewerbe und Umwelt
Caffamacherreihe 1-3
20355 Hamburg
Tel.-Nr.: 040 - 42854 - 4649
Fax.-Nr.: 040 - 42790 - 8280
E-Mail: umweltschutzmitte@hamburg-mitte.hamburg.de

AUFLAGEN

14. Lärmschutz

- 14.1. Die Geräusentwicklung durch den allgemeinen Betrieb der beantragten Anlage, der technischen Lüftungs- und Kühlanlagen, durch Ladetätigkeiten, durch andere technische Einrichtungen und durch anlagenbedingte Fahrzeuggeräusche auf dem Grundstück ist durch nachstehende Auflagen begrenzt.
- 14.2. Alle vorstehend beschriebenen Geräuschquellen der beantragten Anlage sind so zu unterhalten und zu betreiben, dass schädliche Umwelteinwirkungen durch Lärmimmissionen verhindert werden, die nach dem Stand der Technik vermeidbar sind, und dass nach dem Stand der Technik unvermeidbare schädliche Umwelteinwirkungen auf ein Mindestmaß beschränkt werden. Insbesondere sind folgende Maßnahmen zu berücksichtigen:
- 14.3. Die technischen Lüftungs- und Kühlanlagen sind mindestens einmal im Kalenderjahr durch einen Fachbetrieb warten zu lassen. Dabei ist insbesondere der bei der Errichtung ausgewiesene Geräuschpegel der Anlagen einzuhalten. Die Wartung ist zu dokumentieren.
- 14.4. Begrenzung des Anlieferverkehrs sowie des Entsorgungsverkehrs auf die Zeit von 06:00 Uhr bis 22:00 Uhr.
- 14.5. Das schalltechnische Gutachten der TAUBERT und RUHE GmbH, (Prüfbericht NR. 3776/20 vom 12.06.2020) wurde geprüft und ist Bestandteil dieser Genehmigung.
- 14.6. Die im Gutachten der TAUBERT und RUHE GmbH, (Prüfbericht NR. 3776/20 vom 12.06.2020) genannten Maßnahmen zur Verbesserung der Luft- und Trittschalldämmung sind entsprechend den Vorgaben bezüglich der angegebenen Fußbodenbeläge umzusetzen, wobei der Kautschukbelag „noraplan acoustic“ zu empfehlen ist.
- 14.7. Für die im Geltungsbereich dieser Auflagen beschriebenen Geräuschquellen werden die an den als Kerngebiet ausgewiesenen Beurteilungsorten der anliegenden Gebäude verursachten Geräuschimmissionen wie nachstehend

begrenzt. Für den Beurteilungspegel außerhalb von Gebäuden, gemessen jeweils 0,5 Meter vor einem der beantragten Anlage zugewandten geöffneten Fenster eines schutzbedürftigen Raums, wird folgender Grenzwert festgelegt:

tagsüber	(06:00 Uhr – 22:00 Uhr)	60 dB(A) und
nachts	(22:00 Uhr – 06:00 Uhr)	45 dB(A).

Einzelne kurzzeitige Geräuschspitzen dürfen die oben festgelegten Immissionsgrenzwerte für den Beurteilungspegel am Tage um nicht mehr als 30 dB(A) und in der Nacht um nicht mehr als 20 dB(A) überschreiten.

- 14.8. Für die im Geltungsbereich dieser Auflagen beschriebenen Geräuschquellen wird die in betriebsfremden schutzbedürftigen Räumen verursachte Geräuschimmission innerhalb von Gebäuden begrenzt. Für die Übertragung von Körperschall innerhalb des Gebäudes gilt am Beurteilungsort Georgsplatz 1, Kurze Mühren 13 folgender Grenzwert:

tagsüber	(06:00 Uhr – 22:00 Uhr)	35 dB(A).
----------	-------------------------	-----------

Einzelne kurzzeitige Geräuschspitzen dürfen den Immissionsgrenzwert bei der Übertragung von Körperschall innerhalb des Gebäudes um nicht mehr als 10 dB(A) überschreiten.

15. Luftreinhaltung

- 15.1. Die Luftbelastung durch den allgemeinen Betrieb der Anlage und durch andere technische Einrichtungen auf dem Grundstück ist durch nachstehende Auflagen begrenzt. Alle beantragten Emissionsquellen, die zu einer Belastung der Luft durch Gerüche, Gase und Stäube führen sind so zu errichten, zu unterhalten und zu betreiben, dass die emittierten Luftbelastungen nach dem jeweils aktuellen Stand der Technik begrenzt sind. Insbesondere sind folgende Maßnahmen zu berücksichtigen:
- 15.2. Die Abluft des Küchenbereiches ist vollständig durch eine mechanische Abluftanlage zu erfassen und so abzuleiten, dass ein ungestörter Abtransport mit der freien Luftströmung ermöglicht wird. Die Abgase sind senkrecht nach oben belästigungsfrei abzuführen (z.B. über eine Deflektorhaube). Zur fachgerechten Ausführung der Abluftführung sind die Immissionsschutzrechtlichen Hinweise zu beachten.
- 15.3. Die Abgase der Anlage sind so weit zu reinigen und die Schornsteinhöhen so zu bemessen, dass die Kenngröße der zu erwartenden Zusatzbelastung IZ gemäß der Geruchsimmissions-Richtlinie (GIRL) auf der Beurteilungsfläche der umliegenden Flurstücke jeweils den Wert 0,06 nicht überschreitet.
- 15.4. Der Immissionswert der Geruchsimmissions-Richtlinie (GIRL) von IG=0,10 ist im Einwirkungsbereich der Emissionsquelle der Anlage einzuhalten.

16. Abfallverwertung und Abfallentsorgung

- 16.1. Die beantragten Anlagen sind so zu betreiben, dass der Anfall von Abfällen nach dem Stand der Technik vermieden wird. Entstehen beim Betrieb der Anlage Abfälle, so sind die enthaltenen Wertstoffe getrennt zu erfassen und vorrangig einer stofflichen Wiederverwendung sowie nachrangig einer sonstigen Verwertung zuzuführen. Sofern eine Verwertung der Abfälle nicht

möglich ist, oder die Beseitigung den besten Schutz gewährt, sind sie ordnungsgemäß und unverzüglich zu beseitigen.

HINWEISE

17. Immissionsschutzrechtliche Hinweise

- 17.1. Das Bezirksamt Hamburg-Mitte hat nach § 24 des Bundes-Immissionsschutzgesetzes auch nach Erteilung der Genehmigung die Möglichkeit, Anordnungen zu treffen, sofern festgestellt wird, dass die Allgemeinheit oder die Nachbarschaft nicht ausreichend vor schädlichen Umwelteinwirkungen oder sonstigen Gefahren, erheblichen Nachteilen oder erheblichen Belästigungen geschützt ist.
- 17.1. Die Beurteilung der von der Anlage einschließlich aller Nebeneinrichtungen erzeugten Geräusche erfolgt gemäß der sechsten Allgemeinen Verwaltungsvorschrift zum Bundes-Immissionsschutzgesetz (Technische Anleitung zum Schutz gegen Lärm - TA Lärm) in der jeweils gültigen Fassung.
- 17.2. Die Beurteilung der verursachten Geruchsstoffimmissionen erfolgt auf Grundlage der Geruchs-Immissionsrichtlinie des Länderausschusses für Immissionsschutz in der Fassung vom 29.02.2008 mit einer Ergänzung vom 10.09.2008 unter Berücksichtigung der VDI-Richtlinien 3788 Bl.1 (Ausbreitung von Geruchsstoffen in der Atmosphäre), sowie der VDI-Richtlinien 3940 Bl. 1 (Bestimmung der Geruchsstoffimmission durch Begehung). Die Probenahme und Bestimmung der Geruchsstoffkonzentration aus gasförmigen Geruchsstoffproben erfolgt nach der DIN EN13725 (Bestimmung der Geruchsstoffkonzentration mit dynamischer Olfaktometrie).
- 17.3. Die Auslegung und Planung von Raumluftechnischen Anlagen für gewerbliche Küchen erfolgt nach der VDI 2052 (April 2017) sowie unter Beachtung der VDI 3895, Blatt 1 (Oktober 2017) bzw. der Ziffer 5.5 der TA-Luft (2002).
- 17.4. Der Einsatz von Holzkohle oder ähnlichen Materialien, auch zu Showzwecken, ist eine **wesentliche Änderung der Anlage auch aus brandschutzrechtlicher Sicht**, die nur über eine bauordnungsrechtliche Nutzungsänderungsgenehmigung erreicht werden kann. Zur Erlangung der Genehmigung sind in der Regel mehrstufige Abluftreinigungsanlagen einzusetzen.
- 17.5. Gewerbliche Anlagen sind so zu errichten und zu betreiben, dass die beim Betrieb der Anlagen entstehenden Abfälle ordnungsgemäß beseitigt werden können. Gewerbliche Siedlungsabfälle, die jeweils getrennt zu halten sind, sind nach den Bestimmungen der Gewerbeabfallverordnung vom 15.07.2006:
- Papier und Pappe (Abfallschlüssel 20 01 01 gemäß der Verordnung über das Europäische Abfallverzeichnis),
 - Glas (Abfallschlüssel 20 01 02),
 - Kunststoffe (Abfallschlüssel 20 01 39),
 - Metalle (Abfallschlüssel 20 01 40) und
 - biologisch abbaubare Küchen- und Kantinenabfälle (Abfallschlüssel 20 01 08), biologisch abbaubare Garten- und Parkabfälle (Abfallschlüssel 20 02 01) und Marktabfälle (Abfallschlüssel 20 03 02).

18. Gründe

- 18.1. Die immissionsschutzrechtlichen Auflagen erfolgen als Anordnung nach § 24 des Bundes-Immissionsschutzgesetzes aufgrund der Anforderungen des § 22 BImSchG in Verbindung mit dem untergesetzlichen Regelwerk (hier u.a. TA-Lärm).

Transparenz in HH

Anlage Nr. 5 zum Bescheid

LEBENS- UND FUTTERMITTELRECHTLICHE AUFLAGEN UND HINWEISE

Zuständige Stelle für die Überwachung

Bezirksamt Hamburg Mitte
Fachamt Verbraucherschutz Gewerbe und Umwelt
Caffamacherreihe 1-3
20355 Hamburg

AUFLAGEN

19. In der Küche ist ein zusätzliches Handwaschbecken mit den Vorrichtungen zur hygienischen Händereinigung und trocknung einzuplanen.

Es wird gebeten, die folgenden Hinweise in den Bescheid aufzunehmen.

20. Lebensmittelhygienerechtliche Anforderungen
(Auflagen und Hinweise)

Bei der Ausführung und dem Betrieb der Anlage sind folgende Rechtsvorschriften zu erfüllen

- VO EG 178 / 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze des Lebensmittelrechts... vom Januar 2002 in z. Zt. gültiger Fassung
 Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände - und Futtermittelgesetzbuch vom 1. September 2005 (BGBl. I S. 2618) in z. Zt. gültiger Fassung
 VO EG 852 / 2004 über Lebensmittelhygiene vom 29.4.2004 in z. Zt. gültiger Fassung
 VO EG 853 / 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

Insbesondere wird auf folgendes hingewiesen:

21. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene, einschließlich des Schutzes gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleistet ist.
(Kapitel I Nr. 2 Buchstabe c des Anhangs II zur Verordnung (EG) 852/2004)
22. Für das Küchenpersonal müssen genügend Toiletten mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss vorhanden sein. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Es müssen genügend Handwaschbecken vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben. Darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein.
(Kapitel I Nummern 3 und 4 des Anhangs II zur Verordnung (EG) 852/2004)
23. Alle sanitären Einrichtungen müssen über eine ausreichende natürliche oder mechanische Be- und Entlüftung verfügen.
(Anhang II Kap. I Nr. 6)

24. Soweit erforderlich müssen geeignete Bearbeitungs- und Lagerräume vorhanden sein, die insbesondere eine Temperaturkontrolle und eine ausreichende Kapazität bieten; erforderlichenfalls muss eine Registrierung der Lagertemperatur möglich sein.
(Anhang II Kap. I Nr. 2.d))
Zur Lagerung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln muss ein gesonderter Raum oder Bereich vorhanden sein.
(Anhang II Kap. I Nr. 10)
25. Soweit erforderlich müssen angemessene Umkleieräume für das Küchenpersonal sowie Einrichtungen zur getrennten Aufbewahrung von Freizeitkleidung einerseits und Schutzkleidung andererseits vorhanden sein.
(Anhang II Kap. I Nr. 9)
26. Abwasserableitungssysteme müssen so konzipiert und gebaut sein, dass jedes Kontaminationsrisiko vermieden wird. Offene oder teilweise offene Abflussrinnen müssen so konzipiert sein, dass die Abwässer nicht aus einem kontaminierten zu einem reinen Bereich fließen können.
(Kapitel I Nr. 8 des Anhangs II zur Verordnung (EG) 852/2004)
27. Räume und Einrichtungen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, müssen folgenden Anforderungen genügen:
28. Betriebsstätten müssen über eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung verfügen.
(Kapitel I Nr. 7 des Anhangs II zur Verordnung (EG) 852/2004)
29. Es muss eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Lüftung 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. (Kapitel I Nr. 5 des Anhangs II zur Verordnung (EG) 852/2004)
Für gewerbliche Küchen (ausgenommen gewerbliche Kleinstküchen - Gesamtanschluss von weniger als 25 kw - der wärme- und feuchtabgebenden Geräte) sind die Anforderungen der VDI Richtlinie 2052 – Raumluftechnische Anlagen für Küchen – zu beachten.
30. Betriebsräume müssen so konzipiert sein, dass ausreichende Arbeitsflächen vorhanden sind, die hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge ermöglichen. Erforderlichenfalls sind getrennte Bereiche für Arbeiten mit kontaminierten Lebensmitteln (z. B. erdbehaftetes Gemüse, Eier) vorzusehen.
(Kapitel I Nr. 2. a) des Anhangs II zur Verordnung (EG) 852/2004)
31. Die Fußböden müssen so beschaffen sein, dass sie in einwandfreiem Zustand zu halten sind, und sie müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen. Gegebenenfalls müssen die Fußböden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen.
(Kapitel II Nr. 1. a des Anhangs II zur Verordnung (EG) 852/2004)
32. Die Wandflächen müssen so beschaffen sein, dass sie in einwandfreiem Zustand zu halten und leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sind. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein

und aus nichttoxischem Material bestehen sowie bis zu einer für die entsprechenden Arbeitsvorgänge angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen.
(Kapitel II Nr. 1. b des Anhangs II zur Verordnung (EG) 852/2004)

33. Die Decken und Deckenvorrichtungen müssen so beschaffen sein, dass Ansammlungen von Schmutz und Kondenswasser sowie unerwünschter Schimmelbefall und Ablösung von Materialien vermieden werden.
(Kapitel II Nr. 1. c des Anhangs II zur Verordnung (EG) 852/2004)
34. Fenster und andere Öffnungen müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Soweit sie nach außen öffnen können, müssen sie erforderlichenfalls mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern ausgestattet sein.
(Kapitel II Nr. 1. d des Anhangs II zur Verordnung (EG) 852/2004)
35. Türen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend glatte und Wasser abstoßende Oberflächen haben.
(Kapitel II Nr. 1. e des Anhangs II zur Verordnung (EG) 852/2004)
36. Flächen in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen so beschaffen sein, dass sie in einwandfreiem Zustand zu halten, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sind. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen.
(Kapitel II Nr. 1. f des Anhangs II zur Verordnung (EG) 852/2004)
37. Es müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben. Darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein.
(Kapitel I Nr. 4 des Anhangs II zur Verordnung (EG) 852/2004)
38. Es müssen erforderlichenfalls geeignete Vorrichtungen zum Waschen von Lebensmitteln vorhanden sein. Jedes Waschbecken bzw. jede andere Vorrichtung zum Waschen von Lebensmitteln muss im Einklang mit den Vorschriften des Kap. VII der VO EG 852/2004 über eine angemessene Zufuhr von warmen und/oder kaltem Trinkwasser verfügen und leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel müssen von den Handwaschbecken getrennt angeordnet sein.
(Kapitel I Nr. 4 und Kapitel II Nr. 3 des Anhangs II zur Verordnung (EG) 852/2004)
39. Es müssen erforderlichenfalls geeignete Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren, und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen korrosionsfesten Materialien hergestellt, leicht zu reinigen und über eine angemessene Warm- und Kaltwasserzufuhr verfügen.
(Kapitel II Nr. 2 des Anhangs II zur Verordnung (EG) 852/2004)

Anlage

STATISTIKANGABEN ZUR UMSETZUNG DES HmbTG

Dieser Bescheid wird im Transparenzportal Hamburg veröffentlicht (§ 3 Abs. 1 Nr. 13 HmbTG). Vor der Veröffentlichung werden persönliche Daten aus dem Dokument entfernt.

Für das Transparenzportal wird der Bescheid um folgende Angaben ergänzt:

Art der Baumaßnahme: Nutzungsänderung

Art der beantragten Anlage: Gebäude, Gebäudeklasse 5; Sonstige bauliche Anlage

Art des Gebäudes nach künftiger Nutzung: Nichtwohngebäude

Transparenz in HH