



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

###

Klosterwall 6 (City-Hof, Block C)
20095 Hamburg
Telefon 040 - 4 28 54 - 34 48
Telefax 040 - 42 79 - 01 54 1
E-Mail Baupruefabteilung@hamburg-
mitte.hamburg.de

Ansprechpartner: ###
Zimmer ###
Telefon 040 - 4 28 54 - ###
Telefax
E-Mail

GZ.: M/BP/00800/2015
Hamburg, den 29. Juli 2015

Verfahren
Eingang

Baugenehmigungsverfahren nach § 62 HBauO
03.03.2015

Grundstück
Belegenheit
Baublock
Flurstück

115-007
1330 in der Gemarkung: St. Georg Süd

**Nutzungsänderung in Imbiss (Kebab-Haus) mit Dönerverkauf im EG Spaldingstraße
53/Repsoldstraße 49**

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.



Sprechzeiten:
Mo, Di, Do 09.00 - 15.00 Uhr
Fr 09.00 - 12.00 Uhr

Öffentliche Verkehrsmittel:
U1 Steinstraße

Die technische Sachbearbeitung
(Bauprüfung) erreichen Sie nur nach
Terminvereinbarung

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.

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, da allgemeine Versagungsgründe gem. § 4 Abs. 1 Nr. 2 des Gaststättengesetzes seitens der Abteilung für Gewer für Gewerberecht und Marktwesen nicht vorliegen.

Nebenbestimmung

Das Vorhaben ist nach den öffentlich-rechtlichen Vorschriften auszuführen
Insbesondere sind zu beachten:

Gaststättengesetz (GastG), Gaststättenverordnung (GastVO)

Gewerbeordnung (GewO), Spielverordnung (SpielV)

Hinweise:

Bei der o.g. Dienststelle ist vom künftigen Betreiber des Objektes rechtzeitig (6-8 Wochen) vor Aufnahme des Betriebes die erforderliche Konzession nach § 2 des Gaststättengesetzes zu beantragen. Erst mit der Erteilung dieser Erlaubnis darf aus gaststättenrechtlicher Sicht mit dem Betrieb begonnen werden.

2. Die Anforderungen und Hinweise gem. der Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene sind für das genannte Bauvorhaben ausreichend erfüllt.

Planungsrechtliche Grundlagen

Bebauungsplan Klostertor 5/Hammerbrook 6
mit den Festsetzungen: MKg VI und I Innenhof und Arkaden
Baunutzungsverordnung vom 15.09.1977

Ausführungsgrundlagen

Bestandteil des Bescheides

- die Vorlagen Nummer

0 / 2	Grundriss
0 / 3	Baubeschreibung
0 / 4	Flurkartenauszug
0 / 5	Grundriss/Schnitt
0 / 6	Betriebsbeschreibung
0 / 7	Hofansicht mit Teilgrundriss

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

Anlage - Statistikangaben zur Umsetzung des HmbTG

BAUORDNUNGSRECHTLICHE AUFLAGEN UND HINWEISE

AUFLAGEN

Folgeeinrichtungen

3. Folgende **Fahrradplätze** sind erforderlich:

Es entsteht durch die Nutzung ein Bedarf von einem Fahrradplatz (§ 48 Abs. 1 HBauO). Der Bedarf schlüsselt sich folgendermaßen auf:
Gemäß FA 1/2013; Ziffer 6.1 (1 FP je 10 Sitzplätze)
Bei 14 Sitzplätzen ergibt dies.

$$14/10 = 1,4 = 1,0 \text{ Fahrradstellplatz}$$

Aus der vorherigen Nutzung kann ein Fahrradstellplatz gegengerechnet werden.

Es entsteht **kein Mehrbedarf** an Fahrradstellplätzen.

4. Folgende **Kfz-Stellplätze** sind erforderlich:

Es entsteht durch die Nutzung ein Bedarf von einem Stellplatz (§ 48 Abs. 1 HBauO). Der Bedarf schlüsselt sich folgendermaßen auf:
Gem. FA 1/2013, Ziffer 6.1 (1 Pkw-Stellpl. je 10 Sitzplätze)
Bei 14 Sitzplätzen ergibt dies: $14/10 = 1,4 = 1$ Pkw-Stellplatz

Aus der vorherigen Nutzung kann ein Pkw-Stellplatz angerechnet werden.

Somit entsteht **kein Mehrbedarf** an Pkw-Stellplätzen.

HINWEISE

5. Der Beginn der Ausführung ist der Bauaufsichtsbehörde spätestens eine Woche vorher mitzuteilen (§ 72a Abs. 4 HBauO).
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>".

Anlage Nr. 2 zum Bescheid

ARBEITNEHMERSCHUTZRECHTLICHE AUFLAGEN UND HINWEISE

Zuständige Stelle für die Überwachung

Behörde für Gesundheit und Verbraucherschutz
Amt für Arbeitsschutz - Arbeitnehmerschutz
Billstraße 80
20539 Hamburg

AUFLAGEN

8. Vorschriften

- 8.1. Bei der Ausführung und dem Betrieb der Anlage müssen Sie das Arbeitsschutzgesetz (ArbSchG) das Produktsicherheitsgesetz (ProdSG), das Chemikaliengesetz (ChemG) und die daraus erlassenen Rechtsvorschriften einhalten.

9. Nebenbestimmungen

- 9.1. Bei der vorgelegten Planung der Sozialräume (Zugang zum Umkleideraum durch Toilettenraum, Waschgelegenheit im Toilettenraum) muss die Toilette den Arbeitnehmern vorgehalten sein.
Ist es nicht möglich eine Dusche zu installieren, muss ein ausreichend großes Waschbecken mit fließend warmen Wasser und hoher Armatur vorhanden sein, so dass eine Ganzkörperwäsche möglich ist.

- 9.2. Der Fluchtweg aus den gefangenen Räumen "Vorbereitung" und "Toilette/Umkleideraum" muss durch Rauchmelder oder gleichwertig gesichert werden.

10. Hinweis

- 10.1. Die vorgenannten Anforderungen beziehen sich auf den vorgelegten, aktuellen Planungsstand. Bei Änderungen der Personalstärke / höherem Personalbedarf reichen die Gegebenheiten insbesondere die Sozial- und Sanitärräume nicht mehr aus. Es gelten die weitergehenden Anforderungen der Arbeitsstättenverordnung und der dazugehörigen technischen Regeln.

Anlage Nr. 3 zum Bescheid

GASTSTÄTTENRECHTLICHE AUFLAGEN UND HINWEISE

AUFLAGEN

11. Das Vorhaben ist nach den öffentlich-rechtlichen Vorschriften auszuführen
Insbesondere sind zu beachten:

Gaststättengesetz (GastG), Gaststättenverordnung (GastVO)
Gewerbeordnung (GewO), Spielverordnung (SpielV)

Hinweise:

Bei der o.g. Dienststelle ist vom künftigen Betreiber des Objektes rechtzeitig (6-8 Wochen) vor Aufnahme des Betriebes die erforderliche Konzession 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
Klosterwall 2
20095 Hamburg

Tel.-Nr.: 040 - 428544649

Fax.-Nr.: 040 - 42790 - 8280

E-Mail: umweltschutzmitte@hamburg-mitte.hamburg.de

AUFLAGEN

12. Luftreinhaltung

- 12.1. 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.
- 12.2. 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.
- 12.3. 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.
- 12.4. Der Immissionswert der Geruchsimmissions-Richtlinie (GIRL) von IG=0,10 ist im Einwirkungsbereich der Emissionsquelle der Anlage einzuhalten.
- 12.5. Die Abluftanlage der beantragten Anlage ist konstruktiv so zu gestalten, dass bei effizienter Luffterfassung eine Abscheidung unerwünschter Luftinhaltsstoffe erfolgt. Bei berechtigten Beschwerden muss eine schnelle Nachbesserung der Anlage z.B. durch den Einsatz eines Aktivkohlefilters möglich sein.

13. Lärmschutz

- 13.1. Die Geräuscentwicklung 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.

- 13.2. Alle vorstehend beschriebenen Geräuschquellen sind so zu errichten, zu unterhalten und zu betreiben, dass die emittierten Geräusche dem jeweils aktuellen Stand der Technik entsprechen. Insbesondere sind folgende Maßnahmen zu berücksichtigen:

Begrenzung der Betriebszeit der beantragten Anlage auf die Zeit von 10:00 Uhr bis 22:00 Uhr.

- 13.3. 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, werden folgende Grenzwerte festgelegt:

An den Beurteilungsorten des Gebäudes Spaldingstraße 53 wird jeweils ein Grenzwert von:

tagsüber	(06:00 Uhr – 22:00 Uhr)	60 dB(A) und
nachts	(22:00 Uhr – 06:00 Uhr)	40 dB(A) festgelegt.

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.

- 13.4. 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 Spaldingstraße 55 folgender Grenzwert:

tagsüber	(06:00 Uhr – 22:00 Uhr)	35 dB(A) und
nachts	(22:00 Uhr – 06:00 Uhr)	25 dB(A).

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

14. Abfallverwertung und Abfallentsorgung

- 14.1. Unvermeidlich anfallende Reststoffe sind gem. § 5 Abs. 1, Nr. 3 BImSchG so weit wie möglich zur Verwertung abzugeben. Über die ordnungsgemäße Beseitigung oder Verwertung der Reststoffe, die in der Verordnung zur Bestimmung von besonders überwachungsbedürftigen Abfällen benannt sind, ist nach §§ 49 und 50 des Kreislaufwirtschaftsgesetzes ein Nachweis gemäß Nachweisverordnung zu erbringen.

HINWEISE

15. Immissionsschutzrechtliche Hinweise

- 15.1. 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.
- 15.2. 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.
- 15.3. Die Beurteilung der von der Anlage einschließlich aller Nebeneinrichtungen erzeugten Lichtimmissionen erfolgt nach den Hinweisen zur Messung und Beurteilung von Lichtimmissionen gemäß Beschluss des Länderausschusses für Immissionsschutz vom 13. September 2012 bzw. einem späteren gültigen Beschluss.
- 15.4. 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).

Gründe

- 15.5. 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).

Anlage Nr. 5 zum Bescheid

LEBENS- UND FUTTERMITTELRECHTLICHE AUFLAGEN UND HINWEISE

ANLAGE ZUM GENEHMIUNGSBESCHEID, Repsoldstraße 49,
20097 Hamburg
M/BP/00800/2015

16. Lebensmittelhygienerechtliche Anforderungen (Auflagen und Hinweise)

17. 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

18. Insbesondere wird auf folgendes hingewiesen:

- 18.1. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene, einschließlich der Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleistet ist.
(Kapitel I Nr. 2 Buchstabe c des Anhangs II zur Verordnung (EG) 852/2004)
- 18.2. 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)
- 18.3. Alle sanitären Einrichtungen müssen über eine ausreichende natürliche oder mechanische Be- und Entlüftung verfügen.
(Anhang II Kap. I Nr. 6)
- 18.4. 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.

- 18.5. Soweit erforderlich müssen angemessene Umkleideräume für das Küchenpersonal sowie Einrichtungen zur getrennten Aufbewahrung von Freizeitkleidung einerseits und Schutzkleidung andererseits vorhanden sein.

(Anhang II Kap. I Nr. 9)

- 18.6. 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)

- 18.7. Räume und Einrichtungen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, müssen folgenden Anforderungen genügen.

- 18.8. Betriebsstätten müssen über eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung verfügen.

(Kapitel I Nr. 7 des Anhangs II zur Verordnung (EG) 852/2004)

- 18.9. 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.

- 18.10. 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)

- 18.11. 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)

- 18.12. 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)

- 18.13. 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)
- 18.14. 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)
- 18.15. 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)
- 18.16. 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)
- 18.17. 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)
- 18.18. 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)
- 18.19. 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 Hamburger Informationsregister veröffentlicht (§ 3 Abs. 1 Nr. 13 HmbTG). Vor der Veröffentlichung werden persönliche Daten aus dem Dokument entfernt.

Für das Informationsregister wird der Bescheid um folgende Angaben ergänzt:

Art der Baumaßnahme: Änderung
Art des Gebäudes nach künftiger Nutzung: Nichtwohngebäude
Zahl der Vollgeschosse: 6 Vollgeschosse