



Freie und Hansestadt Hamburg

Bezirksamt Hamburg-Mitte

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

Herr
Abdulaziz Yüksel
Soltauer Ring 2
21079 Hamburg

Fachamt Bauprüfung
Bauprüfung
Caffamacherreihe 1-3
20355 Hamburg

Telefon 040 42854-3448
Telefax 040 427901541
E-Mail bp@hamburg-mitte.hamburg.de

Ansprechpartnerin Frau Britta Lohr

Zimmer C5.223
Telefon 040 42854-3460
E-Mail britta.lohr@hamburg-mitte.hamburg.de

GZ.: M-BP-1412-2025

Hamburg, 14. April 2026

Verfahren Baugenehmigungsverfahren nach § 62 HBauO (2005)
Eingang 25.07.2025
Belegenheit Rothenburgsorter Marktplatz 4
Baublöcke 133-019
Flurstück 1671 in der Gemarkung: Billwerder Ausschlag

Umbau und Umnutzung zum Lebensmittelgeschäft

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.



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

Öffentliche Verkehrsmittel:
U2 Gänsemarkt (Oper)
4, 5, 19 U Gänsemarkt
X3 U Gänsemarkt (Valentinskamp)
3, X35 Axel-Springer-Platz
S1, S2, S3 Stadthausbrücke

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

Planungsrechtliche Grundlagen

Bebauungsplan Rothenburgsort 18
mit den Festsetzungen: MI; II; GRZ 1,0; Baugrenzen, Straßenverkehrsfläche
BauNVO 1990

Ausführungsgrundlagen

Bestandteil des Bescheides

die Vorlagen Nummer

- **0003** Betriebsbeschreibung [Betriebsbeschreibung_UZ.pdf]
- **0004** Baubeschreibung [RBM_001_Bauantrag_Baubeschreibung.pdf]
- **0018** Schallschutzgutachten [Schallschutzgutachten.pdf]
- **0081** Flurkarten / Lagepläne: Lageplan_N02 [RM_001_Bauantrag_Lageplan_N02.pdf]
- **0082** Grundrisse: Grundriss_KG_N03 [RM_001_Bauantrag_Grundriss_KG_N03.pdf]
- **0083** Grundrisse: Grundriss_EG_N03 [RM_001_Bauantrag_Grundriss_EG_N03.pdf]
- **0088** Brandschutznachweise: Grundriss_KG_Brandschutz_N03
[RM_001_Bauantrag_Grundriss_KG_Brandschutz_N03.pdf]
- **0089** Brandschutznachweise: Grundriss_EG_Brandschutz_N03
[RM_001_Bauantrag_Grundriss_EG_Brandschutz_N03.pdf]
- **0095** Brandschutznachweise: Brandschutzkonzept_N02
[RBM_001_Bauantrag_Brandschutzkonzept_N02.pdf]
- **0096** Brandschutznachweise: Schnitte_AA_BB_Brandschutz_N04
[RM_001_Bauantrag_Schnitte_AA_BB_Brandschutz_N04.pdf]

Erteilte Befreiungen, Abweichungen, Ausnahmen

1. planungsrechtliche Befreiungen nach § 31 Absatz 2 BauGB
 - 1.1 für das Abweichen von der Art der baulichen Nutzung Straßenverkehrsfläche

Begründung

Die notwendige Befreiung für die Ladennutzung und die Außenauslage auf ausgewiesener Straßenverkehrsfläche ist städtebaulich vertretbar.

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

Anlage - bauordnungsrechtliche Auflagen und Hinweise

Anlage - abfallrechtliche Auflagen und Hinweise

Anlage - arbeitnehmerschutzrechtliche Auflagen und Hinweise

Anlage - immissionsschutzrechtliche Auflagen und Hinweise

Anlage - lebens- und futtermittelrechtliche Auflagen und Hinweise

Unterschrift

Gebühr

Über die Gebühr ergeht ein gesonderter Bescheid.

Weitere Anlagen

Formblatt - Mitteilung über die Innutzungnahme

Anlage - Statistikangaben zur Umsetzung des HmbTG

Anlage 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

Folgeeinrichtungen, Folgende Kfz-Stellplätze sind erforderlich:

2. für die Anlieferung ist ein temporärer Stellplatz notwendig. Seitens der Stadt ist die Herstellung einer Anlieferzone im Bereich des Verkehrskreisels geplant. Diese kann genutzt werden. Bis zur Fertigstellung ist eine geeignete Alternative zu nutzen. Der Gehweg ist dafür nicht geeignet, ggf. ist ein öffentlicher Stellplatz zu nutzen, dafür wäre eine Erlaubnis der zuständigen Polizeidienststelle (PK 41, Telefon: 040 / 4286-54110) einzuholen.
3. Durch die geänderte Nutzung entsteht ein Bedarf von 1 Kfz-Stellplatz. Dieses ist nicht möglich. Da bei Nutzungsänderungen die ersten drei Stellplätze zu Null Euro abgelöst werden können, ist dieser eine zu Null Euro abzulösen.

Hinweise

4. Der Beginn der Ausführung ist der Bauaufsichtsbehörde spätestens eine Woche vorher mitzuteilen (§ 72a Abs. 4 HBauO).
Bitte verwenden Sie dafür den Vordruck auf der Internetseite
<https://www.hamburg.de/formulardownload/103154/formulare-bauaemter.html>
oder reichen die Information über den Onlinedienst "Anzeige Bau-, Abbruch- und Wiederaufnahmebeginn"
<https://serviceportal.hamburg.de/HamburgGateway/Service/List?id=502>
elektronisch ein.
5. 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).
6. Weitere Hinweise, Merkblätter und Broschüren für Ihre Bauausführung finden Sie unter dem Link: <https://www.hamburg.de/baugenehmigung/583468/start-merkblaetter.html>
7. Sofern eine Werbeanlage geplant ist, ist diese gesondert zu beantragen.

Anlage zum Bescheid

ABFALLRECHTLICHE AUFLAGEN UND HINWEISE

Zuständige Stelle für die Überwachung

Stadtreinigung Hamburg
Technik Bau
Bullerdeich 19
20537 Hamburg
E-Mail: Baugenehmigungsverfahren@Stadtreinigung.Hamburg

Auflagen

8. Anschluss- und Benutzungspflicht:
Es besteht weiterhin Anschluss- und Benutzungspflicht (§ 11 (1) Hamburgischen Abfallwirtschaftsgesetzes, HmbAbfG in Verbindung mit § 13 (1) KrW-/AbfG) für das Grundstück.
9. Abfallmengen - Andere Nutzungen (Hier: Lebensmittelgeschäft)
Entsprechend § 5 (4) AbfBenVO ist für Benutzungseinheiten gemäß § 3 Absatz 3 Nummer 2 ein bedarfsgerechtes Abfallbehältervolumen vorzuhalten, im Regelfall wöchentlich 120 Liter für Restmüll.
10. Ausschluss von Abfällen:
Gemäß § 4 Absatz 1 und 2 des Hamburgischen Abfallwirtschaftsgesetzes (HmbAbfG) und der Verordnung über den Ausschluss von Abfällen von der Entsorgung durch den öffentliche-rechtlichen Entsorgungsträger (AbfAusschlussVO) sind Abfälle bzw. Sonderabfälle, die in der Ausschlussliste in der Anlage 1 aufgeführt sind, von der Entsorgung durch der die Stadtreinigung Hamburg (SRH) ausgeschlossen.
Hier Anlage 1, Punkt 15: Verpackungsabfall, [...]
11. Abholrhythmus:
Restmüll wird i.d.R. wöchentlich, Biomüll und Leichtverpackungen alle 14 Tage und Altpapier alle 4 Wochen entsorgt (AbfBenVO §9).
12. Getrennte Erfassung von Wertstoffen (Gewerblich):
Gemäß § 3 GewAbfV (Gewerbeabfallverordnung vom 18.04.2017), haben Erzeuger und Besitzer von gewerblichen Siedlungsabfällen die folgenden Abfallfraktionen jeweils getrennt zu sammeln, hier u.a. 1. Papier, Pappe und Karton... und 3. Kunststoffe.
13. Größe / Ausstattung der Standplätze / Müllräume:
Die Stadtreinigung ist mit dem Standplatz für insgesamt 1 je 1.100 Liter 1 je 500 Liter und 2 je 240 Liter fassende Abfall- und Wertstoffbehälter (Restmüll-, Biomüll-, Altpapier- und Leichtverpackungsbehälter) einverstanden.
14. Eventueller Behältertransport:
Sollte dies nicht gegeben sein (z.B. Arbeitsraum, Transportweg, Zugänglichkeit) so müssen die Behälter, am Tage der Abfuhr, von hauseigenen Kräften bis 6.00 Uhr morgens so auf einem Bereitstellplatz auf Gehwegterrain platziert werden, dass der Verkehr nicht behindert oder gefährdet wird (AbfBenVO § 13 (4) und (5)). Die Behälter sind unmittelbar nach der Leerung zu dem Müllraum zurückzubringen.

Hinweise

15. Sollte sich aufgrund der Nutzungsänderung die Abfallmenge erhöhen, so ist die Anzahl und Art der Abfallbehälter der neuen Nutzung anzupassen.

Anlage zum Bescheid

ARBEITNEHMERSCHUTZRECHTLICHE AUFLAGEN UND HINWEISE

Zuständige Stelle für die Überwachung

Amt für Verbraucherschutz V4
Billstraße 80, 20539 Hamburg
arbeitnehmerschutz@bgv.hamburg.de

Auflagen

16. Die Fußböden in den Nassräumen im Bereich der Fleischerei müssen flüssigkeitsdicht sein und ein leichtes Gefälle zu den Ablauföffnungen oder Ablaufrinnen haben. Die Ablaufrinnen müssen so gestaltet sein, dass sie unter Berücksichtigung der Art der Verkehrsmittel, des Transportguts sowie der gleichzeitigen Nutzung durch Fußgänger und Beschäftigte sicher benutzbar sind und die zu erwartenden Belastungen standhalten. (§ 3a Abs.1 ArbStättV, Nr. 1.5 Anhang zur ArbStättV i. V. m. Nr. 6 Abs. 3 ASR A1.5 „Fußböden“)
17. Die Fenster / Glasflächen im Bereich des Haupteingangs gewährleisten den Tageslichteinfall sowie die Sichtverbindung nach außen und dürfen nicht foliiert, beklebt oder mit Einrichtungsgegenständen (wie z. B. Geräten, Maschinen, Regalen) zugestellt werden (§ 3a Abs. 1 ArbStättV, Nr. 3.4 Anhang zur ArbStättV i. V. m. Nr. 5.1 ASR A3.4 „Beleuchtung und Sichtverbindung“).
18. Die im Freien liegenden Verkehrswege müssen bei jeder Witterung benutzbar sein. Im Bereich des Eingangs / Anlieferung sind die im Freien liegenden Verkehrswege daher mit Maßnahmen gegen witterungsbedingte Einflüsse (z.B. Glätte) auszustatten. In Frage kommen beispielsweise ausreichend große Überdachungen entlang des Gebäudes / vor den Gebäudeeingängen (§ 3a Abs.1 ArbStättV, Nr. 1.8 Anhang zur ArbStättV i. V. m. Nr. 4.1 Abs. 8 ASR A1.8 „Verkehrswege“).
19. Im Verkehrsweg im Bereich OG /Keller muss die Treppe mit einem Handlauf ausgestattet sein. (§ 3a Abs.1 ArbStättV, Nr. 1.8 Anhang zur ArbStättV i. V. m. Nr. 4.5 Abs. 10 ASR A1.8 „Verkehrswege“)
20. Aufgrund der wahrscheinlich durchzuführenden Arbeiten auf dem Dach (z.B. Wartung und Reinigung an der raumluftechnischen Anlage) sind geeignete und sichere Dachzugänge zu schaffen, damit die dortigen Arbeitsplätze sicher erreicht und verlassen werden können. (ggf. für den Einzelfall konkretisieren) (§ 3a Abs. 1 ArbStättV, Nr. 3.2 Anhang zur ArbStättV)
21. Die ausgewiesenen Fluchtwege, Notausgänge, Notausstiege und Türen im Verlauf von Fluchtwegen sind gut sichtbar zu kennzeichnen. (§ 3a Abs.1 ArbStättV, Nr. 2.3 Abs. 2 Anhang zur ArbStättV i. V. m. Nrn. 8.2 und 8.3 ASR A2.3 „Fluchtwege und Notausgänge“ und ASR A1.3 „Sicherheits- und Gesundheitsschutzkennzeichnung“).
22. Wenn bei ausfallender allgemeiner Beleuchtung die Arbeitsstätte nicht gefahrlos verlassen werden kann (hier: im UG), sind die Fluchtwege mit Sicherheitsbeleuchtung auszurüsten (§ 3a Abs.1 ArbStättV, Nr. 2.3 Anhang zur ArbStättV i. V. m. Nr. 9 ASR A2.3 „Fluchtwege und Notausgänge“).

23. Die Fenster / Glasflächen im Bereich Kassenarbeitsplatz gewährleisten den Tageslichteinfall sowie die Sichtverbindung nach außen und dürfen nicht foliiert, beklebt oder mit Einrichtungsgegenständen wie Geräten, Regalen zugestellt werden. (§ 3a Abs. 1 ArbStättV, Nr. 3.4 Anhang zur ArbStättV i. V. m. Nrn. 4.2 und 5.1 ASR A3.4 „Beleuchtung und Sichtverbindung“).
24. Es muss fachkundig vor dem Errichten der Arbeitsstätte/ vor der Nutzungsaufnahme der Arbeitsstätte überprüft werden, ob die bestehende/ geplante raumluftechnische Anlage geeignet ist, u.a. alle im Betriebsablauf entstehenden Wärmelasten, Stofflasten und Feuchtelasten wirksam abzuführen. Wenn dies nicht der Fall ist, muss die raumluftechnische Anlage entsprechend angepasst werden. (§§ 3 und 3a Abs. 1 ArbStättV, Nr. 3.6 Abs. 1 Anhang zur ArbStättV i. V. m. Nr. 6.6 ASR A3.6 „Lüftung“).
25. Wenn Gesundheitsgefahren bei Ausfall oder Störung der RLT-Anlage auftreten können, müssen Aus-fall oder Störung durch eine selbsttätige Warneinrichtung angezeigt werden (§ 3a Abs. 1 ArbStättV, Nr. 3.6 Abs. 2 Anhang zur ArbStättV i. V. m. Nr. 6.7 ASR A3.6 „Lüftung“).
26. Im Pausenraum müssen Anschlüsse für Einrichtungen zum Anwärmen und zum Kühlen von Speisen und Getränken vorhanden sein. (§ 3a Abs. 1 ArbStättV, 4.2 Anhang zur ArbStättV i. V. m. Nr. 4.1 Abs. 12 ASR A4.2 „Pausen- und Bereitschaftsräume“)
27. Wände und Decken im Bereich der Bäckerei und Fleischerei müssen so beschaffen sein, dass die Ansammlung von Verschmutzungen und Kondensaten sowie der Schimmelbefall minimiert werden. Deshalb ist eine ausreichende Wärmeisolation erforderlich und Kältebrücken sind zu vermeiden. Wandoberflächen müssen wasserundurchlässig, wasserabstoßend, abwaschbar und eine glatte Oberfläche aufweisen und aus nicht toxischen Materialien bestehen. Hohlräume sind zu vermeiden, da sich in ihnen leicht Schimmel bildet und Schädlinge ansiedeln können. (§ 3a Abs. 1 ArbStättV, Nr. 1.5 Anhang zur ArbStättV i. V. m. Nr. 4.3 Abs. 5 ASR A3.6 „Lüftung“)
28. Die Zugänge zu den Verkaufsräumen und die Kassenboxen sind so zu gestalten, dass das Kassenpersonal gegen Zugluft und unzuträgliche Kälte oder Wärme ausreichend geschützt ist, z.B. durch Windfang, Luftschleier, Aufstellung der Kassenboxen außerhalb des Zugluftbereiches oder Rückenschutz an den Kassenboxen. (§ 3a Abs.1 ArbStättV, Nr. 3.5 Anhang zur ArbStättV i. V. m. Nr. 4 ASR A3.5)

Anlage 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

29. Luftreinhaltung
Geltungsbereich: 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:
30. Die Zubereitung von warmen Speisen mit Entstehung ableitungsbedürftiger Küchenwrasen (z.B. durch offene Herd-, Brat- und Kochstellen, Fritteusen, Pizzaöfen und Grilleinrichtungen) wurde nicht beantragt und wird hiermit ausdrücklich aus der Genehmigung ausgeschlossen.
31. Grenzwerte: 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. Der Immissionswert der GIRL für Wohn-/Mischgebiete von IG = 0,10 bzw. für Gewerbe-/Industriegebiete von IG = 0,15 ist im Einwirkungsbereich der Emissionsquelle der Anlage einzuhalten.
32. Lärmschutz
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. 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:
33. Begrenzung der Betriebszeit der beantragten Anlage auf die Zeit von 06:00 Uhr bis 22:00 Uhr.
34. Begrenzung des Anlieferverkehrs sowie des Entsorgungsverkehrs auf die Zeit von 07:00 Uhr bis 20:00 Uhr.
35. Emissionspegelbegrenzungen
Die Schall-Leistungspegel der technischen Kühlanlage ist auf maximal 77 dB(A) tags,

06:00 Uhr bis 22:00 Uhr, und auf maximal 64 dB(A) nachts, 22:00 Uhr bis 06:00 Uhr, zu begrenzen.

36. 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.
37. Für die im Geltungsbereich dieser Auflagen beschriebenen Geräuschquellen werden die an den als allgemeines Wohngebiet 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, u.a. an den Beurteilungsorten der Wohngebäude Rothenburgsorter Marktplatz 5, werden folgende Grenzwerte festgelegt:
tagsüber (06:00 Uhr – 22:00 Uhr) 49 dB(A) und
nachts (22:00 Uhr – 06:00 Uhr) 34 dB(A)
Einzelne kurzzeitige Geräuschspitzen dürfen tagsüber den Wert von 85 dB(A) und nachts den Wert von 60 dB(A) nicht überschreiten.
38. Für die im Geltungsbereich dieser Auflagen beschriebenen Geräuschquellen werden die an den als Mischgebiet 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, u.a. an den Beurteilungsorten der Wohngebäude Rothenburgsorter Marktplatz 3, werden folgende Grenzwerte festgelegt:
tagsüber (06:00 Uhr – 22:00 Uhr) 54 dB(A) und
nachts (22:00 Uhr – 06:00 Uhr) 39 dB(A)
Einzelne kurzzeitige Geräuschspitzen dürfen tagsüber den Wert von 90 dB(A) und nachts den Wert von 65 dB(A) nicht überschreiten.

Hinweise

39. Immissionsschutzrechtliche Hinweise
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.
Die Beurteilung der verursachten Geruchsstoffimmissionen erfolgt auf Grundlage der Technischen Anleitung zur Reinhaltung der Luft – TA Luft, Anhang 7 Feststellung und Beurteilung von Geruchsimmissionen, in der Fassung vom 18.08.2021 unter Berücksichtigung der VDI-Richtlinien 3788 Bl.1 (Ausbreitung von Geruchsstoffen in der Atmosphäre), sowie der DIN EN 16841-1 (Bestimmung der Geruchsstoffimmission durch Begehung). Die Probenahme und Bestimmung der Geruchsstoffkonzentration aus gasförmigen Geruchsstoffproben erfolgt nach der DIN EN 13725 (Bestimmung der Geruchsstoffkonzentration mit dynamischer Olfaktometrie).
Die Beurteilung der von der Anlage einschließlich aller Nebeneinrichtungen erzeugten Geräusche erfolgt nach der TA Lärm in der gültigen Fassung.
40. Gründe
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). Bei der Festlegung des Lärmgrenzwertes wurde die Vorbelastung im Vorhabengebiet berücksichtigt.

Anlage zum Bescheid

LEBENS- UND FUTTERMITTELRECHTLICHE AUFLAGEN UND HINWEISE

Zuständige Stelle für die Überwachung

Bezirksamt Hamburg Mitte
Dezernat Wirtschaft, Bauen und Umwelt
Fachamt Verbraucherschutz, Gewerbe und Umwelt
Caffamacherreihe 1-3
20355 Hamburg
Tel.: +49 40 42854 2540
E-Mail: natalie.kurpiewski@hamburg-mitte.hamburg.de
Gruppenpostfach E-Mail: lebensmittelueberwachung@hamburg-mitte.hamburg.de

Auflagen

41. Sofern vorgesehen ist, im Betrieb Fleisch zu zerlegen, Hackfleisch und / oder Fleischzubereitungen (z.B. mariniertes Hähnchenfleisch) herzustellen, sind folgende räumliche Anforderungen gemäß § 7 Satz 1 i.V.m. Anlage 5 Kapitel I und II Tier-LMHV zu erfüllen:
 42. **Bei der Zerlegung und Behandlung von Fleisch** folgende Anforderungen einzuhalten:
 43. 1.Anforderungen an Räume und Einrichtung
 - 1.1
Die Zerlegung von Fleisch muss in einem Raum erfolgen, der so ausgerüstet ist, dass die Anforderungen an die Zerlegungs- und Entbeinungshygiene nach den Nummern 2.1 und 2.2 eingehalten werden.
 - 1.2
Der Raum nach Nummer 1.1 muss über Handwascheinrichtungen für das mit unverpacktem Fleisch umgehende Personal verfügen, die so ausgelegt sind, dass eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann.
 - 1.3
Der Raum nach Nummer 1.1 muss über Desinfektionseinrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens + 82 °C oder ein alternatives System mit gleicher Wirkung verfügen.
 - 1.4
Unverpacktes Fleisch muss getrennt von verpacktem Fleisch gelagert werden, sofern das Fleisch nicht zu verschiedenen Zeiten oder in einer Weise gelagert wird, dass das unverpackte Fleisch durch Verpackungsmaterial oder die Art der Lagerung nicht kontaminiert werden kann.
2. Zerlegungs- und Entbeinungshygiene
- 2.1
Das zur Zerlegung bestimmte Fleisch darf nur der Zerlegungskapazität entsprechend in den Raum nach Nummer 1.1 verbracht werden, wobei sicherzustellen ist, dass
 - 2.1.1
die Zerlegung als Bandzerlegung ununterbrochen vorangeht oder
 - 2.1.2
während der Zerlegung eine zeitliche Trennung zwischen den verschiedenen Produktionspartien gewährleistet ist.

2.2

Beim Zerlegen, Entbeinen, Zurichten, Zerschneiden in Scheiben oder Würfel, Umhüllen oder Verpacken von Fleisch müssen vorbehaltlich der Nummern 2.3 und 2.4

2.2.1

Nebenprodukte der Schlachtung von Huftieren, Farmwild und Großwild im Sinne des Anhangs I Nummer 1.2, 1.6 und 1.8 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 auf einer Temperatur von nicht mehr als + 3 °C,

2.2.2

anderes Fleisch der in Nummer 2.2.1 genannten Tiere auf einer Temperatur von nicht mehr als + 7 °C und

2.2.3

Fleisch von Geflügel, Hasentieren und Kleinwild im Sinne des Anhangs I Nummer 1.3, 1.4 und 1.7 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 auf einer Temperatur von nicht mehr als + 4 °C gehalten werden.

2.5

Soweit Fleisch verschiedener Tierarten zerlegt wird, müssen Kreuzkontaminationen durch geeignete Vorkehrungen wie z. B. durch zeitlich oder räumlich getrennte Bearbeitung des Fleisches vermieden werden.

44. **Bei der Herstellung und Behandlung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen** sind folgende Anforderungen einzuhalten:

45. 1. Anforderungen an Räume und Einrichtung

Hackfleisch und Fleischzubereitungen dürfen nur in Räumen hergestellt werden, die

1.1

so ausgerüstet sind, dass die Anforderungen an die Hygiene vor und nach der Herstellung nach Nummer 3 eingehalten werden können,

1.2

über Handwascheinrichtungen für das mit unverpacktem Fleisch, Hackfleisch oder Fleischzubereitungen umgehende Personal verfügen, die so ausgelegt sind, dass eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann,

1.3

über Desinfektionseinrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens + 82 °C oder ein alternatives System mit gleicher Wirkung verfügen.

2. Anforderungen an Rohstoffe

2.1

Für die Herstellung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen darf nur frisches Fleisch verwendet werden, das

2.1.1

in zugelassenen Schlachthöfen gewonnen oder behandelt worden ist,

2.1.2

in zugelassenen Zerlegungsbetrieben, zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieben oder Betrieben des Einzelhandels bearbeitet oder behandelt worden ist,

2.1.3

von einem Jäger im Rahmen der Regelung des Artikels 1 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 oder des Artikels 1 Absatz 3 Buchstabe e der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 als Haarwild in der Decke oder Federwild im Federkleid oder im Rahmen der Regelung des Artikels 1 Absatz 3 Buchstabe e der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zerlegt angenommen worden ist oder

2.1.4

von einem Erzeuger in den in Artikel 2 der Verordnung (EU) 2017/185 der Kommission vom 2. Februar 2017 zur Festlegung von Übergangsmaßnahmen für die Anwendung gewisser Bestimmungen der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 29 vom 3.2.2017, S. 21) in der jeweils geltenden Fassung bestimmten Fällen angenommen worden ist.

2.2

Bei der Herstellung von Hackfleisch sind über die Anforderungen nach Nummer 2.1 hinaus folgende Anforderungen einzuhalten:

2.2.1

Hackfleisch darf unbeschadet der Nummer 2.2.2 nur aus Skelettmuskulatur mit anhaftendem Fett hergestellt werden.

2.2.2

Zur Herstellung von Hackfleisch dürfen nicht verwendet werden

2.2.2.1

Fleischabschnitte, die beim Zerlegen und Zerschneiden anfallen, ausgenommen solche, die aus ganzen Muskelstücken stammen,

2.2.2.2

Separatorenfleisch,

2.2.2.3

Fleisch, das Knochensplinter oder Hautreste enthält,

2.2.2.4

Kopffleisch mit Ausnahme der Kaumuskeln,

2.2.2.5

der zentrale sehnige Teil der Bauchmuskulatur (Linea alba),

2.2.2.6

Muskulatur des Hand- oder Fußwurzelbereichs oder

2.2.2.7

Knochenputz oder Muskulatur des Zwerchfells, sofern nicht die serösen Überzüge entfernt worden sind.

2.3

Bei der Herstellung von Fleischzubereitungen aus oder unter Verwendung von Hackfleisch sind über die Anforderungen nach Nummer 2.1 hinaus folgende Anforderungen einzuhalten:

2.3.1

Bei der Herstellung von Fleischzubereitungen aus oder unter Verwendung von Hackfleisch darf vorbehaltlich der Nummer 2.3.2 nur Hackfleisch verwendet werden, das den Anforderungen der Nummern 2.2.1 und 2.2.2 entspricht.

2.3.2

Abweichend von Nummer 2.2.2 dürfen Fleischzubereitungen, die eindeutig dazu bestimmt sind, nur nach Hitzebehandlung verzehrt zu werden, auch aus oder unter Verwendung von Fleischabschnitten, die beim Zerlegen oder Zuschneiden von Fleisch anfallen, oder aus oder unter Verwendung von Separatorenfleisch, das den Anforderungen des Anhangs III Abschnitt V Kapitel III Nummer 3 Buchstabe d der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 entspricht, hergestellt werden.

3. Anforderungen an die Hygiene vor und nach der Herstellung

3.1

Zur Herstellung von Hackfleisch oder Fleischzubereitungen darf vorbehaltlich der Nummer 3.2 nur Fleisch verwendet werden, das zum Zeitpunkt der Herstellung im Falle von

3.1.1

Fleisch von Geflügel eine Temperatur von nicht mehr als + 4 °C,

3.1.2

Nebenprodukten der Schlachtung eine Temperatur von nicht mehr als + 3 °C und

3.1.3

sonstigem Fleisch eine Temperatur von nicht mehr als + 7 °C aufweist. Fleisch nach Satz 1 darf nur nach Bedarf nach und nach in den Herstellungsraum gebracht werden.

3.2

Abweichend von Nummer 3.1 darf zur Herstellung von Hackfleisch oder Fleischzubereitungen auch gefrorenes oder tiefgefrorenes Fleisch verwendet werden, sofern das Fleisch vor dem Einfrieren entbeint worden ist oder die zuständige Behörde das Entbeinen unmittelbar vor der Herstellung im Voraus gestattet hat.

3.3

Hackfleisch oder Fleischzubereitungen, die nicht am Ort der Herstellung an den Verbraucher abgegeben werden, müssen unmittelbar nach der Herstellung umhüllt oder verpackt werden und auf eine Kerntemperatur von nicht mehr als

3.3.1

+ 2 °C im Falle von Hackfleisch und + 4 °C im Falle von Fleischzubereitungen gekühlt oder

3.3.2

– 18 °C oder darunter gefroren werden. Die Temperaturen nach Satz 1 müssen auch bei der Lagerung oder Beförderung eingehalten werden.

3.4

Hackfleisch oder Fleischzubereitungen nach Nummer 3.3.2 dürfen nach dem Auftauen nicht wieder eingefroren werden.

Hackfleisch und Fleischzubereitungen, die ausschließlich zur Herstellung von Fleischerzeugnissen bestimmt sind, müssen nicht die Anforderungen dieses Kapitels erfüllen.

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
Gebäudeklasse:	Gebäudeklasse 2
Bauliche Anlage:	
Anlage / Einrichtung:	
Art des Gebäudes nach künftiger Nutzung:	Nichtwohngebäude
Zahl der Vollgeschosse:	Vollgeschoss(e)