



# 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 [baupruefung@hamburg-mitte.hamburg.de](mailto:baupruefung@hamburg-mitte.hamburg.de)

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

GZ.: M/BP/02110/2016  
Hamburg, den 7. Oktober 2016

Verfahren  
Eingang

Baugenehmigungsverfahren nach § 62 HBauO  
07.07.2016

Grundstück  
Belegenheiten  
Baublock  
Flurstücke

###  
101-021  
1787, 01787 in der Gemarkung: Altstadt Nord

### **Innenausbau einer bestehenden Mietfläche zu einer Systemgastronomie**

#### **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.



Öffnungszeiten:  
Mo, Di, Do  
von 09:00 bis 15:00 Uhr  
Mi - geschlossen  
Fr von 09:00 bis 12:00 Uhr  
Bauberatung findet nur nach  
Terminvereinbarung statt.

Öffentliche Verkehrsmittel:  
U1 Steinstraße



Gem. § 7 Abs. 1 GastVO sind bei einer Schankraumfläche von 50 - 100 m<sup>2</sup>:  
2 Sitzbecken für Damen  
1 Sitzbecken für Herren und  
3 Stanbecken für Herren bzw. 2 m Rinne vorzuenthalten.

Diese Nebenbestimmungen verlängern nicht die Geltungsdauer der Genehmigung nach § 73 Absatz 1 HBauO.

### **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

## Anlage Nr. 1 zum Bescheid

### BAUORDNUNGSRECHTLICHE AUFLAGEN UND HINWEISE

#### AUFLAGEN

##### Technische Gebäudeausrüstung

5. Bei dem Einbau und dem Betrieb der raumluftechnischen Anlagen ist grundsätzlich folgende Vorschrift einzuhalten:  
Richtlinie über brandschutztechnische Anforderungen an Lüftungsanlagen  
(Lüftungsanlagen-Richtlinie LüAR) Stand: April 2012

##### Folgeeinrichtungen

6. Fahrradstellplätze und Pkw-Stellplätze
  - 6.1. Durch die Nutzungsänderung entsteht kein Mehrbedarf an Fahrradstellplätzen und Pkw-Stellplätzen.

#### HINWEISE

7. 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.
8. 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).
9. 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

### AUFLAGEN UND HINWEISE ZUR EINLEITUNG VON ABWASSER

#### Zuständige Stelle für die Überwachung

Behörde für Umwelt und Energie  
Amt für Immissionsschutz und Betriebe  
IB 3 - Abwasserwirtschaft  
Neuenfelder Straße 19  
21109 Hamburg  
E-Mail: ibgateway-stellungnahmen@bue.hamburg.de

#### AUFLAGEN

10. Einleitstelle  
Das Abwasser aus dem Küchenbereich ist über die in der Anlage 6 näher gekennzeichnete Schmutzwasserleitung und über eine Abwasserbehandlungsanlage in die öffentlichen Abwasseranlagen einzuleiten. (Abscheideranlage für Fette NS 4 und Einrichtung zur Probenahme)
11. Beschaffenheit des Abwassers  
Folgende Grenzwerte sind für den Abwasserteilstrom aus dem Küchenbereich einzuhalten:  
Parameter:  
Temperatur max. 35° C  
pH-Wert 6,0 - 10,5  
Absetzbare Stoffe 10 ml/l/0,5h  
Schwerflüchtige lipophile Stoffe (extrahierbar) in der Originalprobe 300 mg/l
12. Analysen- bzw. Messverfahren  
Den Grenzwerten liegen die für die Freie und Hansestadt Hamburg durch Veröffentlichung im Amtlichen Anzeiger verbindlich eingeführten Analysen- bzw. Messverfahren zugrunde, die auch für die Selbstüberwachung anzuwenden sind. Weitere Informationen finden Sie im Internet unter: [www.hamburg.de/abwasser](http://www.hamburg.de/abwasser).
13. Die oben angegebenen Abwassergrenzwerte sind an der Probenahmestelle unmittelbar hinter der Abscheideranlage in der Stichprobe einzuhalten.
14. Zur Entnahme von Abwasserproben ist eine jederzeit zugängliche und betriebsbereite Probenahmestelle zu installieren, bei der eine Abwasserprobe von mindestens 2 Litern entnommen werden kann.
15. Die angegebenen Grenzwerte gelten nach Nr. 2.2 der Allgemeinen Einleitungsbedingungen vom 11.12.2009 (AE) noch als eingehalten, wenn ein Einzelwert das Zweifache des festgelegten Wertes bzw. beim pH-Wert den Bereich 6 - 10,5 nicht überschreitet und bei den vier vorhergehenden behördlichen Abwasseruntersuchungen keine Überschreitung der festgelegten Grenzwerte festgestellt wurde. Untersuchungsergebnisse, die länger als 3 Jahre zurückliegen, werden nicht berücksichtigt.

16. Die Abscheideranlage muss den Anforderungen der Normenreihen DIN 4040-100 und DIN EN 1825-2 entsprechen.
17. Falls der Einbau außerhalb des Gebäudes nicht möglich ist, muss die Abscheideranlage geruchsdicht sein und in einem abgeschlossenen, be- und entlüftbaren Raum eingebaut werden.  
Die Möglichkeit der Entleerung und Reinigung muss sichergestellt sein. Gegebenenfalls sind für die Entleerung Saugleitungen von mindestens 50 mm Nennweite anzuordnen. Die Saugleitung muss an beiden Enden nach jedem Entleerungsvorgang geruchsdicht verschlossen werden..
18. Nach § 15(4) HmbAbwG sind Abscheideranlagen durch zugelassene Fachkundige im Rahmen einer Generalinspektion überprüfen zu lassen. Nach DIN 4040-100 ist diese Generalinspektion vor der Inbetriebnahme und danach wiederkehrend alle 10 Jahre durchzuführen. Der Bericht über die Generalinspektion ist der Behörde für Umwelt und Energie nach Inbetriebnahme der Anlage zuzusenden.  
(s. Technische Betriebsbestimmungen – Amtl. Anz. Nr. 83 vom 24.10.2008)
19. Die Wartung, Entleerung und Reinigung der gesamten Abscheideranlage ist mindestens einmal im Monat durch einen zugelassenen Fachbetrieb durchführen zu lassen.
20. Der Nachweis über die ordnungsgemäße Wartung, Entleerung und Reinigung der Abscheideranlage ist nach § 15 (7) HmbAbwG durch Belege nach § 3 der Verordnung über Nachweise im Bereich der Abwasserbeseitigung (NachweisVO) zu führen. Die geforderten Nachweise sind mindestens 3 Jahre ab Ausstellungsdatum aufzubewahren. Die Nachweise sind der Überwachungsbehörde auf Verlangen vorzulegen (§ 5 NachweisVO).

## **HINWEISE**

21. Nach § 11 a Abs. 2 HmbAbwG gelten die Anforderungen aus den Allgemeinen Einleitungsbedingungen als Nebenbestimmungen für die Stoffe oder Stoffgruppen, für die oben keine Grenzwerte genannt sind.
22. Es dürfen keine Stoffe in die öffentlichen Abwasseranlagen eingebracht oder eingeleitet werden, die das Wartungspersonal oder die Abwasseranlagen selbst gefährden, ihre Benutzbarkeit und Unterhaltung beeinträchtigen oder die Reinigung des Abwassers erschweren.  
Auf § 11 HmbAbwG (Einleitungsverbote) wird besonders hingewiesen.

## Anlage Nr. 3 zum Bescheid

### ARBEITNEHMERSCHUTZRECHTLICHE AUFLAGEN UND HINWEISE

#### AUFLAGEN

##### 23. Vorschriften

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.

##### 24. Nebenbestimmungen

- 24.1. Für das Personal ist eine Waschgelegenheit entsprechend der ASR A 5.1 "Sanitärräume" Nr. 6 "Waschräume" zu schaffen. (§ 3a ArbStättV i.V.m. ADR A4.1 "Sanitärräume" Nr. 6)
- 24.2. Für die Beschäftigten ist (bei Arbeitszeiten von mehr als sechs Stunden) eine Möglichkeit zum Durchführen einer ungestörten Pause zu schaffen. Das kann ein Pausenraum oder auch ggf. ein optisch abgetrennter Tisch im Gastraum bzw. ein temporär ruhiger und geeigneter Pausenbereich in der Küche sein.  
(§ 6 ArbStättV (3) mit Ziff. 4.2 Anhang zur ArbStättV und ASR A 4.2 Nr. 4.1, 4.3 (2))
- 24.3. Die Lüftung des Küchenraumes ist entsprechend der VDI - Richtlinie 2052 "Raumlufttechnische Anlagen für Küchen" auszulegen. Es wird empfohlen, eine Fachfirma einzuschalten (§ 3 ArbStättV i.V.m. Ziffer 3.2.10.2 der Berufsgenossenschaftlichen Regel - BGR - Nr. 111 "Arbeiten in Küchenbetrieben")
- 24.4. Im Küchen- und Spülbereich muss der Fußboden den Vorgaben der Technischen Regel für Arbeitsstätten ASR A1.5/1.2 "Fußböden" Anhang 2 entsprechen.
- 24.5. Z.B.: Küchenbereich: R12; Spülbereich: R12 / V4; Aufbereitungsküche: R 12  
R = Bewertungsgruppe der Rutschgefahr (Richtwert)  
V = Verdrängungsraum mit Kennzahl für das Mindestvolumen.  
(§ 3 ArbStättV i.V.m. der ASR A 1.5/1.2 "Fußböden")

#### HINWEISE

##### 25. Hinweis

- 25.1. Mit der in der Betriebsbeschreibung genannten Anzahl von Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern ist nach Auffassung des Amtes für Arbeitsschutz ein Betreiben der Betriebsstätte nicht möglich, ohne dass gegen Arbeitszeitbestimmungen verstoßen wird.  
Die Gefährdungsbeurteilung gemäß § 3 Abs. 3 Arbeitsstättenverordnung ist entsprechend anzupassen. Die festgelegten Maßnahmen sind im Betrieb umzusetzen. Ordnungswidrig im Sinne des § 25 Absatz 1 Nummer 1 des

Arbeitsschutzgesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 3 Abs. 3 eine Gefährdungsbeurteilung nicht richtig, nicht vollständig oder nicht rechtzeitig dokumentiert.

Transparenz in HH

## **Anlage Nr. 4 zum Bescheid**

### **GASTSTÄTTENRECHTLICHE AUFLAGEN UND HINWEISE**

#### **AUFLAGEN**

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

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

#### **HINWEISE**

26. Spezielle hygiene- und lebensmittelrechtliche Belange werden von der Abteilung für Verbraucherschutz, Veterinärwesen und Lebensmittelsicherheit gesondert geprüft.
27. 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. 5 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](mailto:umweltschutzmitte@hamburg-mitte.hamburg.de)

#### AUFLAGEN

##### 28. 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:

Ableitbedingungen: 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. Deflektorhaube). Zur fachgerechten Ausführung der Ablufführung sind die immissionsschutzrechtlichen Hinweise zu beachten.

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 Geruchsimmisions-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.

##### 29. Lärmschutz

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. 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:

30. Begrenzung der Betriebszeit der beantragten Anlage auf die Zeit von 06:00 Uhr bis 22:00 Uhr.
31. 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.
32. 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, u.a. an den Beurteilungsorten der Gebäude Lilienstraße 5 - 9, 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) 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.
33. 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 werden in den mit der Anlage über Baukörper verbundenen schutzbedürftigen Räumen, u.a. an den Beurteilungsorten der anliegenden Nutzungen, Lilienstraße 5 - 9, folgende Grenzwerte festgelegt:  
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.

## HINWEISE

34. 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 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).  
Die Auslegung und Planung von Raumluftechnischen Anlagen für gewerbliche Küchen erfolgt nach der VDI 2052 (April 2006) sowie unter Beachtung der VDI 3895, Blatt 1 (Dezember 1996) bzw. der Ziffer 5.5 der TA-Luft (2002).

Die Beurteilung der von der Anlage einschließlich aller Nebeneinrichtungen erzeugten Lichtimmissionen erfolgt nach den Hinweisen zur Messung, Beurteilung und Minderung von Lichtimmissionen gemäß Beschluss des Länderausschusses für Immissionsschutz vom 13.09.2012 bzw. einem späteren gültigen Beschluss. Die Beurteilung der von der Anlage einschließlich aller Nebeneinrichtungen erzeugten Geräusche erfolgt nach der TA Lärm in der gültigen Fassung.

35. 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).

Transparenz in FFH

## Anlage Nr. 6 zum Bescheid

### LEBENS- UND FUTTERMITTELRECHTLICHE AUFLAGEN UND HINWEISE

#### AUFLAGEN

36. In der Vorbereitung muss ein Handwaschbecken sowie eine Doppelspüle (für Geschirr / Lebensmittel) installiert werden.  
In der Ausgabe muss ein Handwaschbecken installiert werden.

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

ANLAGE ZUM BAUGENEHMIGUNGSBESCHEID,  
Lilienstr. 5/9, 20095 Hamburg

37. 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:

38. 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)
39. 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)
40. Alle sanitären Einrichtungen müssen über eine ausreichende natürliche oder mechanische Be- und Entlüftung verfügen.  
(Anhang II Kap. I Nr. 6)

41. 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)
42. 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)
43. 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)
44. Räume und Einrichtungen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, müssen folgenden Anforderungen genügen:
45. Betriebsstätten müssen über eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung verfügen.  
(Kapitel I Nr. 7 des Anhangs II zur Verordnung (EG) 852/2004)
46. 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.
47. 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)
48. 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)
49. 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)
50. 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)
51. 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)
52. 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)
53. 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)
54. 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)
55. 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)
56. 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