

MERKBLATT

Durchführung von Veranstaltungen nach § 12 Gaststättengesetz bzw. von Märkten und Messen ohne Gestattung

Bei Bierzelten, Vereinsfesten, Weinfesten, Sommernachtsfesten, Märkten u. ä. sind unter anderem von den Betreibern die folgenden Hinweise zu beachten:

1. Der Betreiber des Festes hat an geeigneter Stelle gut sichtbar
 - a) ein gültiges Jugendschutzgesetz
 - b) ein Namensschild mit ausgeschriebenen Vor- und Zunamen
 - c) eine Tafel mit den Preisen für Speisen und Getränke inkl. Bedienungsgeld anzugeben. Bei den Getränken ist auch die Menge mit anzugeben, z.B. 1 Liter, 0,5 Liter etc. Daneben kann evtl. die Bezeichnung Maß oder ähnliches angegeben werden. Werden für Selbstbedienung andere Preise verlangt, so sind diese ebenfalls anzugeben. Der Preis für erhobenes Pfand (Geschirr etc.) ist deutlich mit anzugeben.
2. Bei nicht portionsweise verkaufter Ware (z. B. Käse, Fisch) sind die Preise für 100 g anzugeben.
3. Lebensmittel, auch verpackt, sowie Behälter, in denen Lebensmittel angeliefert, aufbewahrt oder feilgehalten werden müssen mindestens 40 cm über dem Boden aufbewahrt werden.
4. Alle beschäftigten, nicht gewerbsmäßig tätigen Personen, die mit offenen Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen über den sicheren Umgang mit Lebensmitteln informiert sein (siehe Merkblatt des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz „Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln“). Für gewerbsmäßig tätige Personen gilt Belehrungspflicht nach § 43 IfSG. Dies gilt auch für das Spülpersonal. Ebenso ist saubere Schutzkleidung und erforderlichenfalls Kopfbedeckung zu tragen.
5. Für Küchenpersonal bzw. Verkaufspersonal von tierischen Lebensmitteln und Backwaren muß in unmittelbarer Nähe eine ausreichende Möglichkeit zum Händewaschen mit fließendem warmen und kalten Wasser, mit Einmalhandtüchern und Seifenspender vorhanden sein.
6. Ausgabe- und Arbeitstische für Speisen müssen mit einem leicht zu reinigenden Belag versehen sein.
7. Rohe Hackfleischerzeugnisse dürfen nicht angeboten werden (z. B. Mettbrötchen). Leberkäse muss durchgebacken angeliefert werden.
8. Roher Fisch und Geflügel ist ausreichend kühl und getrennt von anderen Lebensmitteln zu lagern und zu bearbeiten. Für die Zubereitung ist möglichst eine eigene Person mit eigenen Gerätschaften (Messer, Schneidbrett, Schüssel) zu beauftragen (starke Gefahr von Salmonellenübertragung).
9. Unverpackte Fleisch- und Wurstwaren dürfen nicht zusammen mit Getränken gelagert werden.
10. In den Lebensmitteln enthaltene kennzeichnungspflichtiger Konservierungs-, Farb- oder Zusatzstoffe sind mit einem Schild an der Ware anzugeben (z. B. mit Phosphat, mit Geschmacksverstärker).
11. Abwasser der Zapf- und Spülstellen sind in das Kanalnetz oder in einen dicht schließenden Behälter einzuleiten.
12. Hygienische Sanitäreinrichtungen, auch für Verkaufs- und Küchenpersonal, müssen zur Verfügung stehen. Am Handwaschbecken in den Toiletten sind Seifenspender und Einmalhandtücher anzubringen. Auf die öffentlichen Toiletten ist deutlich sichtbar hinzuweisen.
13. Werden tierische Lebensmittel, Backwaren oder zubereitete Salate unbedeckt oder unverpackt ausgestellt, ist ein Aufsatz so anzubringen, daß der Kunde die Ware nicht berühren, anhauchen, anhusten oder in sonstiger Weise beeinträchtigen kann.
14. Bei Verkauf alkoholischer Getränke ist mindestens ein alkoholfreies Getränk in gleicher Menge mit anzubieten, welches nicht teurer als das billigste alkoholische Getränk ist.
15. Leicht verderbliche Salate, Wurstsemmeln und ähnliches sind stets gekühlt zu halten. Die ungekühlte Bevorratung am Stand darf nur in kleinen Mengen erfolgen.
16. Zur Gewichtskontrolle für portionierte Ware ist eine geeichte Waage bereitzuhalten.
17. Verkauf und Zubereitung von Lebensmitteln darf nicht in der Nähe von stark befahrenen Straßen, Dungstätten, WC-Anlagen, Stallungen u. ä. erfolgen.
18. Die Abgabe von Rohmilch, Frischkäse und Sauermilch aus Rohmilch sowie Milcherzeugnissen aus Rohmilch (Joghurt, Kefir u. ä.) ist verboten.

19. Beim Betrieb von Getränkeschankanlagen ist folgendes zu beachten:
- a) Eine Getränkeschankanlage darf erst in Betrieb genommen werden, wenn dies der zuständigen Behörde (Landratsamt) vorher angezeigt wurde und wenn ein Sachkundiger schriftlich bescheinigt hat, daß die Anlage den technischen Regeln entspricht. Diese Bescheinigung ist während der ganzen Veranstaltungsdauer aufzuheben. Die Anzeige entfällt, wenn für die Schankanlage ein Betriebsbuch geführt wird, in dem ein Sachkundiger die ordnungsgemäße Beschaffenheit der Anlage bescheinigt hat.
 - b) Zum Gläserspülen müssen zwei Spülbecken mit je mindestens 30 l Fassungsvermögen und mindestens 250 mm Tiefe vorhanden sein (Vor- und Nachreinigung). Eines der Spülbecken muß für Warmwasserreinigung eingerichtet sein.
 - c) Kohlensäureflaschen müssen stehend befestigt und gegen Umfallen gesichert werden; das Sicherheitsventil muß verplombt sein.
 - d) Das Betriebsbuch bzw. die Prüfungsunterlagen für Container sind stets an der Betriebsstätte aufzubewahren und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzuzeigen. Der Reinigungsnachweis ist ebenfalls zu führen.
20. Zubereitungsplätze für Lebensmittel (z. B. Grillstellen) sind entsprechend abzugrenzen (Hygiene- und Unfallschutz).
21. Bei der Zubereitung oder Bereitstellung von Lebensmitteln im Freien sind zusätzliche Schutzvorrichtungen gegen eine negative Beeinflussung der Umwelt anzubringen (Dach, Zelt oder ähnliches).
22. Bei der Verwendung von Mehrweggeschirr ist für eine geeignete, hygienisch einwandfreie Spülmöglichkeit mit Frischwasserzufuhr zu sorgen.
23. Verkaufsstände für tierische Lebensmittel und Grillstände müssen ein festes Dach haben. Weiterhin müssen sie an drei Seiten geschlossen sein und über eine ausreichende Kühleinrichtung sowie eine Handwaschgelegenheit mit Kalt- und Warmwasseranschluss verfügen.
24. Der Verkauf von Sahnetorten, Cremetorten und Kuchen mit nicht durchgebackener Füllung darf nur erfolgen, wenn die Herstellung in einem Handwerksbetrieb (Bäcker, Konditor) erfolgt ist. Für ausreichende Kühlung ist dabei Sorge zu tragen.
25. Durch betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen ist dafür Sorge zu tragen, daß die für die Entstehung gesundheitlicher Schäden maßgeblichen Faktoren ausgeschaltet werden. Dieses Konzept ist der überwachenden Behörde auf Verlangen darzulegen.
26. Für die Gäste sind pro 350 m³ Schankraum bzw. Bewirtungsfläche mindestens 1 Spülabort für Männer, 2 Urinale oder 2 m Rinne sowie Spülabort für Damen bereitzustellen. Bei der Handwaschgelegenheit sind geeignete Händetrocknungsmöglichkeiten zu schaffen (keine Stoffhandtücher).

Hinweis:

Unabhängig von vorstehenden Hinweisen sind insbesondere die Vorschriften des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes, der Lebensmittelhygieneverordnung sowie die sonstigen lebensmittelrechtlichen und gewerberechtlichen Vorschriften zu beachten.

Verstöße gegen die genannten Regelungen stellen Ordnungswidrigkeiten dar, die mit Geldbuße geahndet werden können.

Für weitergehende Fragen steht die Lebensmittelüberwachung beim Landratsamt/Stadt zur Verfügung.