

Merkblatt über die wichtigsten Vorschriften, die bei einer Veranstaltung gemäß § 12 Gaststättengesetz zu beachten sind

Behandlung und Kennzeichnung von Lebensmitteln

Lebensmittel müssen so behandelt werden, dass sie unter Beachtung der erforderlichen Sorgfalt weder unmittelbar noch mittelbar einer gesundheitlichen Benachteiligung oder ekelerregenden Einwirkung, insbesondere durch Staub, Schmutz oder Gerüche, Krankheitserreger, menschliche oder tierische Ausscheidungen, Schimmelpilze, Haustiere, Schädlinge, Schädlingsbekämpfungsmittel oder Witterungseinflüssen ausgesetzt sind. Wer Lebensmittel behandelt, muss sauber gekleidet sein. Er hat saubere Schutzkleidung, möglichst mit Kopfbedeckung, zu tragen. Er darf beim Behandeln der Lebensmittel nicht rauchen, schnupfen, Tabak kauen und nicht kalt rauchen.

Personen, die gewerblich mit der Herstellung, Behandlung, Bearbeitung und Verkauf von Lebensmitteln beschäftigt sind, müssen nach §§ 42 und 43 des Infektionsschutzgesetzes eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder von einem durch das Gesundheitsamt beauftragten Arzt an der Betriebsstätte zur behördlichen Einsichtnahme bereithalten.

Ehrenamtliche Helferinnen und Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen, die mit der Herstellung, Behandlung und Verkauf von Lebensmitteln beschäftigt sind, müssen durch das Merkblatt „Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln“ über die wesentlichen infektions- und lebensmittelhygienischen Grundregeln unterrichtet werden. Der Leitfaden wird dem Veranstalter bei der zuständigen Behörde ausgehändigt.

Handelt es sich bei den abgegebenen Steaks um Schweinefleisch, so muss dies durch Angabe der Tierart gekennzeichnet werden (z. B. Schweine-steak oder Steak vom Schwein).

Wurstwaren, die unter Zusatz von Phosphat hergestellt wurden, sind zu kennzeichnen (z.B. Bratwürste mit Phosphat).

Fisch- und Lachsbrötchen sind entsprechend der Angaben auf dem Originalbehältnis (Konservierungs- und Farbstoffe) zu kennzeichnen, z. B. Fischbrötchen mit Konservierungsstoff...

Bei Lachsbrötchen ist die Bezeichnung „Lachsersatz“ sowie die Angabe der Konservierungs- und Farbstoffe erforderlich. Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe müssen deutlich sichtbar an der Abgabestelle angegeben werden.

Leicht verderbliche Lebensmittel (z. B. rohe Bratwürste, Steaks, Fisch, Schaschlik, usw.) dürfen nur bei einer Umgebungstemperatur von max. + 4 C gelagert werden. Hackfleischzerzeugnisse dürfen nur im durcherhitzten Zustand zum Verzehr abgegeben werden.

Abgabe von Lebensmitteln

Im Freien stehende Verkaufsstände für Lebensmittel dürfen nur an der Vorderseite im oberen Teil offen sein. Sie müssen einen trittfesten Fußboden und ein festes Dach, das an der offenen Verkaufsseite zum Schutz gegen das Wetter überstehen muss, haben. Im Arbeitsbereich müssen die Wandflächen mit glatten und abwaschbaren Materialien versehen sein.

Für die Beschäftigten muss eine Handwaschgelegenheit mit einer ausreichenden Warm- und Kaltwasserzufuhr aus der öffentlichen Trinkwasserversorgungsanlage sowie Seifenspende und hygienisch einwandfreie Handtrocknungseinrichtung (Papierhandtücher, Warmlufttrockner) vorhanden sein. Sie ist so zu installieren, dass Lebensmittel (z. B. durch Spritzer usw.) nicht beeinträchtigt werden können.

Imbissstände und ähnliche Einrichtungen müssen so aufgestellt sein, dass keine nachteilige oder ekelerregende Beeinflussung der Lebensmittel erfolgen kann.

Werden Lebensmittel unbedeckt oder unverpackt ausgestellt, so ist durch einen geeigneten Warenschutz zu gewährleisten, dass der Kunde die Ware nicht berühren, anhauchen, anrühren oder sonst beeinträchtigen kann. Wird Senf, Ketchup, etc. in Selbstbedienung angeboten, so sind hierfür geeignete Spendevorrichtungen zu verwenden.

Behältnisse, in denen Lebensmittel aufbewahrt werden, müssen einen Abstand zum Fußboden von mindestens 40 cm betragen.

Beschaffenheit der Gebrauchsgegenstände

Gegenstände, die beim Behandeln mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen rost- und korrosionsfrei sein und sich in sauberem und einwandfreiem Zustand befinden; sie dürfen nicht aus Zink oder verzinktem Material sein, sie müssen so beschaffen sein, dass sie keine gesundheitsgefährdenden oder ekelerregenden Stoffe oder Bestandteile an die Lebensmittel abgeben.

Verkaufs- und Arbeitstische müssen leicht zu reinigen und mit glatten, riss- und spaltenfreien, leicht abwaschbaren Platten oder Belägen versehen sein. Verpackungsmaterial, das mit Lebensmitteln in Berührung kommt, muss hygienisch einwandfrei, insbesondere sauber, unbenutzt und farbfest sein. Es darf auf der Seite, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommt, weder beschrieben noch bedruckt sein.

Zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Einrichtungen müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein. Sie müssen über eine angemessene Warm-/ Kaltwasserversorgung und Abwasserentsorgung verfügen.

Preisangaben

Die Preise der angebotenen Speisen und Getränke sind gut sichtbar und in ausreichender Anzahl anzubringen. Bei Getränken ist jeweils die Menge mit anzuführen, z. B. 1 Liter, 0,5 Liter oder 2 cl bei Spirituosen. Ist der Ausschank alkoholischer Getränke gestattet, so sind auf Verlangen auch alkoholfreie Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle zu verabreichen. Davon ist mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer zu verabreichen als das billigste alkoholische Getränk in gleicher Menge.

Getränkeschankanlage

Grundsätzlich gilt, der Betreiber ist sowohl für die Sicherheit als auch für die Hygiene seiner Anlage alleine verantwortlich. Er muss gewährleisten, dass Arbeitsmittel, deren Sicherheit von Montagebedingungen abhängen, vor der ersten Inbetriebnahme geprüft werden.

Die Prüfung darf nur von hierzu befähigten Personen durchgeführt werden. Wenn beim Betrieb eines Arbeitsmittels gefährliche Situationen entstehen können, sind wiederkehrende Prüfungen durch eine befähigte Person notwendig. Die Fristen werden im Rahmen der Gefährdungsbeurteilung festgelegt. Eine befähigte Person ist laut Definition jemand, der durch Berufsausbildung, Berufserfahrung und die zeitnahe berufliche Tätigkeit über die erforderlichen Fachkenntnisse zur Prüfung der Arbeitsmittel verfügt.

Die Getränkeschankanlage muss sauber und instand gehalten werden. Der Betreiber hat sich dabei am Stand der Technik zu orientieren, das heißt an den Orientierungswerten für Reinigungsintervalle in der DIN 6650-6. Dort ist festgelegt, dass die regelmäßige Reinigung der Getränkeschankanlage (u. a. Zapfkopf, Getränkeleitungen, Zapfarmatur) sich an folgenden Intervallen orientiert:

Orientierungswerte für Reinigungsintervalle nach DIN 6650-6

Getränk	Intervall	Getränk	Intervall
Fruchtsaft, Fruchtnektar, Fruchtsaftgetränke	täglich	Wein, kohlen säurehaltiges, alkoholfreies Erfrischungsgetränk, kohlen säurehaltiges Wasser	7 - 14 Tage
Stilles Wasser, alkoholfreies Bier	1 - 7 Tage	Getränkegrundstoff, Spirituosen	30 - 90 Tage
Bier (außer alkoholfreies Bier)	alle 7 Tage		Wasser

Für die Reinigung sind Reinigungsmittel zu verwenden, von denen der Hersteller bescheinigt hat, dass sie den lebensmittelrechtlichen Anforderungen entsprechen.

Trinkwasserversorgungsanlage

Der Betreiber/Benutzer einer Trinkwasseranschluss- und Entnahmestelle ist für den ordnungsgemäßen Betrieb nach den gesetzlichen bzw. technischen Vorgaben verantwortlich und hat eigenverantwortlich auf den ordnungsgemäßen Betrieb zu achten und eventuelle Beeinträchtigungen umgehend zu beseitigen.

Insbesondere ist zu beachten:

- zum Anschluss an den Hydranten sollen nur die vom örtlichen zuständigen Versorgungsunternehmen zur Verfügung gestellten Standrohre eingesetzt werden.
- Die weiterführenden Anschlusssteile wie Rohre, Schläuche, Armaturen sollen so verlegt und abgesichert werden, dass keine schädigenden Einwirkungen auf die Trinkwasserqualität (durch Temperaturerhöhung, stagnierendes Wasser, Rücksaugen usw.) an der Trinkwasserentnahmestelle entstehen können.
- Die verwendeten Materialien (z. B. Schläuche, Rohre, Armaturen usw.) sollen der KTW-Empfehlung des Umweltbundesamtes, der DIN 2000 und der DVGW W 270 entsprechen.
- Schläuche und Anschlusskupplungen sind als Trinkwasserleitung zu kennzeichnen.
- Vor dem Gebrauch und nach einem längeren Stillstand ist die Trinkwasserleitung kräftig durchzuspülen.

Bitte Rückseite beachten!

Schankstellen

In unmittelbarer Nähe jeder Zapfstelle muss eine Vorrichtung für das Spülen der Schankgefäße mit zwei Spülbecken vorhanden sein. Zum Spülen und Klarspülen der Schankgefäße darf nur Trinkwasser aus der öffentlichen Wasserversorgungsanlage verwendet werden. Das Wasser in den Reinigungsbecken ist in kurzfristigen Abständen sowie durch ständigen Zulauf frischen Wassers (Ableitung des Überlaufs) fortlaufend zu erneuern. Im Bereich der Getränkeabgabe muss der Boden zumindest mit einem Bretterbelag (Lattenrost) versehen sein. Erfolgt der Bierauschank aus einem Container o. ä., so ist dies an der Schankstelle durch entsprechende Hinweisschilder kenntlich zu machen. Die verwendeten Schankgefäße müssen dem Eichgesetz entsprechen.

Toiletten

In unmittelbarer Nähe des Veranstaltungsortes müssen Toilettenanlagen für Gäste und Personal getrennt vorhanden sein. Für die erforderliche Sauberkeit in den WC-Anlagen ist während der gesamten Dauer der Veranstaltung zu sorgen. Sowohl die Damen- als auch die Herren-WC-Anlagen müssen zumindest über ein Handwaschbecken mit Warm-/Kaltwasserversorgung, Seife oder Seifenspende und hygienisch einwandfreie Handtrocknungseinrichtungen (Papierhandtücher, Wärmelufttrockner) verfügen. Gemeinschaftshandtücher sind verboten! Toiletten dürfen nicht durch Münzautomaten versperrt oder nur gegen Entgelt zugänglich sein.

Duldungs- und Mitwirkungspflichten bei behördlichen Überprüfungen

Die Verantwortlichen und die von ihnen bestellten Vertreter sind verpflichtet, die Kontrollmaßnahmen zu dulden und die in der Überwachung tätigen Personen bei der Erfüllung ihrer Aufgaben zu unterstützen, insbesondere ihnen auf Verlangen die Räume und Behältnisse zu öffnen und die Entnahme von Proben ermöglichen.

Jugendschutzgesetz / Bekämpfung des Drogenmissbrauchs

Die geltenden Vorschriften des Jugendschutzgesetzes sind durch Aushang bekannt zu machen und zu beachten.

Alkoholische Getränke:

Es dürfen weder **Alkohol**, das sind z. B. Schnäpse, Liköre, Weinbrand, Rum, Whisky, Korn, Magenbitter und sonstige Spirituosen, noch **alkoholhaltige Getränke**, das sind diejenigen Mixgetränke die mit Alkohol versetzt sind, sogenannte Alkopops wie z. B. Longdrinks, Cocktails, Bacardi-Orange, Tequila, Goaf-Maß, an Kinder und Jugendliche abgegeben noch der Verzehr gestattet werden.

Alkoholische Getränke in denen lediglich Saft und Aromen zugesetzt werden, z. B. Desperado, Radler, Cola-Weizen, dürfen als sogenannte **andere alkoholische Getränke** an Jugendliche ab 16 Jahren abgegeben werden. Jugendliche zwischen 14 und 16 Jahren dürfen, wenn Personensorgeberechtigte anwesend sind, andere alkoholische Getränke verzehren.

An Kinder dürfen grundsätzlich keine alkoholischen Getränke gleich welcher Art abgegeben werden.

Rauchen in der Öffentlichkeit/Konsum von nikotinfreien Erzeugnissen:

Jugendliche und Kinder dürfen in der Öffentlichkeit nicht rauchen und keine E-Zigaretten und E-Shishas konsumieren.

Cannabis:

Jugendliche und Kinder dürfen Cannabis grundsätzlich nicht konsumieren, besitzen und weitergeben.

Bekämpfung des Drogenmissbrauchs:

Bitte helfen Sie mit, Drogenmissbrauch bzw. Handel zu verhindern. Bitte achten Sie insbesondere auf folgende Anhaltspunkte auf Ihrer Veranstaltung und teilen ggf. Ihre Wahrnehmung der örtlichen zuständigen Polizeidienststelle unter www.polizei.bayern.de mit.

- Rauschgiftutensilien oder -reste,
- Auffällige Verhaltensweisen von Personen, unerklärliche Rauschzustände, verdächtige Übergaben von Gegenständen wie z. B. Tabletten, Pulver usw.),
- K.O.-Mittel bzw. K.O.-Tropfen – unter deren Wirkung erscheinen die Opfer wie stark alkoholisiert; sie wirken benommen und weisen oftmals Bewegungsstörungen auf. Bei einem Verdachtsfall sollte unverzüglich notärztliche Hilfe eingeholt werden. An den verwendeten Behältnissen (Gläser, Flaschen usw.) und Inhalten sollten keine Veränderungen vorgenommen werden.

Weitere Hinweise zur Beachtung bei der Durchführung von Veranstaltungen (z. B. Vereinsfeiern, Waldfesten, Stadelfesten etc.)

1. Das Gesetz zum Schutz der Gesundheit verbietet das Rauchen in Gaststätten, Festzelten und Sportstätten. Außerdem in Kultur- und Freizeiteinrichtungen die der Freizeitgestaltung dienen (insbesondere Vereinsräumlichkeiten), soweit sie öffentlich zugänglich sind. Werden die Räumlichkeiten überwiegend von Kindern und Jugendlichen genutzt, ist das Rauchen auch auf dem Gelände der Freizeiteinrichtung untersagt.
2. Der Konsum von Cannabis in unmittelbarer Gegenwart von Kindern und Jugendlichen ist verboten (Cannabissgesetz-GanG).
3. Bei Störungen der öffentl. Sicherheit und Ordnung (Raufereien) und bei Brandgefahr ist sofort die zuständige Polizeiinspektion zu verständigen.
4. Dem Veranstalter wird dringend nahegelegt, eine ausreichende Haftpflichtversicherung abzuschließen sowie alle Vorkehrungen zu treffen, die die Sicherheit auf dem Veranstaltungsgelände gewährleisten (Sicherheitskräfte).
5. Eventuell notwendige Bühnen für Kapelle oder Tanzende müssen so aufgebaut sein, dass keine Gefahren für die Benützer oder umstehende Personen entstehen.
6. Eine Hilfsstellung einer Organisation (z. B. BRK, Johanniter) ist einzurichten. Nach entsprechender Vereinbarung mit der Organisation kann auch eine mobile Rettungswache eingerichtet werden.
7. Das Gewinnen, Herstellen, Zubereiten, Be- und Verarbeiten von frischer roher Hackfleisch-, Frikadellen- und Bratwurstmasse, Fleischspießen sowie in ähnlicher Weise auf Spieße gestecktes Fleisch ist untersagt. Untersagt ist ferner das Beziehen und Herstellen von rohem geschneitztem Fleisch (z. B. Gyros).
Zu widerhandlungen können als Ordnungswidrigkeit mit Bußgeld geahndet werden.
8. Der Erlaubnisinhaber hat für eine ausreichende Zahl von Parkplätzen zu sorgen, diese Parkplätze sind mit dem Zeichen 314 StVO übersichtlich zu beschildern. Ebenso ist die Zu- und Ausfahrt auf dem Parkplatz zu beschildern. Eine Beschilderung auf öffentl. Straßen (Verkehrsgrund) darf nur mit Genehmigung der zuständigen örtl. oder Unteren Straßenverkehrsbehörde erfolgen.
9. Der Veranstalter hat dafür zu sorgen, dass das Gelände nicht verunreinigt wird. Evtl. Verunreinigungen sind unverzüglich den gesetzlichen Bestimmungen entsprechend zu beseitigen.
10. Das Gesetz zum Schutz der Sonn- und Feiertage (FTG) ist zu beachten. Darin sind unter anderem der Unterhaltung dienende öffentliche Veranstaltungen, sofern bei ihnen nicht der diesen Tagen entsprechende ernste Charakter gewahrt ist, zu bestimmten Zeiten **verboten**. Stille Feiertage sind in Bayern: Aschermittwoch, Gründonnerstag, Karfreitag, Karsamstag, Allerheiligen, Volkstrauertag, Totensonntag, Buß- und Betttag, Heiliger Abend. Der Schutz der stillen Tage beginnt um 2.00 Uhr, am Karfreitag und am Karsamstag um 0.00 Uhr und am Heiligen Abend um 14.00; er endet jeweils um 24.00 Uhr.
Während der ortsüblichen Zeit des Hauptgottesdienstes sind verboten:
 - alle vermeidbaren lärm-erzeugenden Handlungen in der Nähe von Kirchen und sonstigen gottesdienstlichen Zwecken dienenden Räumen und Gebäuden,
 - öffentliche Unterhaltungsveranstaltungen außer Sportveranstaltungen.
11. Das Bayer. Immissionsschutzgesetz (BaylmschG) in der derzeit geltenden Fassung ist zu beachten. Bei der Veranstaltung ist darauf zu achten, lärm- und abgaserzeugende Motoren nicht unnötig laufen zu lassen. Dies gilt auch für Verbrennungsmotoren von Krafträdern oder Verbrennungshilfsmotoren von Fahrrädern insbesondere in unmittelbarer Nähe fremder Wohnungen sowie in der freien Natur diese ohne Notwendigkeit anzulassen und laufen zu lassen.

Waldfeste:

12. Innerhalb des geschlossenen Waldgebietes ist das Rauchen strengstens untersagt; entsprechende Hinweisschilder sind unbedingt deutlich sichtbar anzubringen.
13. Nägel dürfen zum Anbringen von Schildern an Bäumen nicht verwendet werden.
14. Die Errichtung und der Betrieb einer Feuerstätte im Wald oder in einer Entfernung von weniger als 100 m davon ist nur mit vorheriger schriftlicher Erlaubnis der Kreisverwaltungsbehörde (Landratsamt, kreisfreie Stadt oder Große Kreisstadt) zulässig.

Stadel- und Hüttenfeste:

15. Das Rauchen im Stadel bzw. in der Hütte ist untersagt soweit die Räumlichkeiten öffentlich zugänglich sind. Werden die Räumlichkeiten überwiegend von Kindern und Jugendlichen genutzt, ist das Rauchen auch auf dem Gelände verboten.
16. Der Fußboden darf nicht brennbar sein.
17. Die Fluchtmöglichkeiten sind freizuhalten.
18. Der gesamte Raum ist gründlich zu säubern, insbesondere das Gebälk ist von leicht entzündlichen Stoffen (z. B. Spinnweben) zu säubern.
19. Eine Brandwache durch die Freiwillige Feuerwehr (mit Löschfahrzeug) ist bereitzustellen. Mit der Freiwilligen Feuerwehr ist sofort Verbindung aufzunehmen.
20. Feuerstätten dürfen nicht aufgestellt werden.
21. Etwaige Dekorationen dürfen nur aus nichtbrennbaren oder schwer entflammenden Stoffen bestehen.
22. Der Erlaubnisinhaber hat zwei Feuerlöscher Pg 12 bereitzuhalten.

Bei diesem Merkblatt handelt es sich um eine zusammenfassende Darstellung die keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt.