



## Gestattung eines vorübergehenden Gaststättenbetriebs

z. B. bei Vereins- und Kirchweihveranstaltungen - Stand: 08.06.2015

**MERKBLATT**



## Rechtsgrundlagen:

**Lebensmittel-Hygieneverordnung, Schankanlagenverordnung, Preisangabenverordnung, Eichgesetz, Zusatzstoff-Zulassungsverordnung, Lebensmittelinformationsverordnung**

### 1. Hygienische und lebensmittelrechtliche Anforderungen!

- 1.1 Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt, befördert, aufbewahrt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie nicht der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung (z. B. Staub, Schmutz, Wärme, Sonneneinstrahlung) ausgesetzt sind.
- 1.2 Imbissstände und Grilleinrichtungen müssen bis auf die für den Verkauf offene Seite von festen Wänden, Böden und Decken umschlossen sein.
- 1.3 Frei stehende Grilleinrichtungen und Imbissstände müssen überdacht sein und befestigte Bodenflächen aufweisen. Grilleinrichtungen müssen so aufgebaut sein, dass durch eine Barriere ein ausreichender Abstand zu den Kunden/Gästen gewährleistet ist. Ein Anhusten, Anniesen und Berühren des Grillgutes kann so weitgehend verhindert werden.
- 1.4 An der offenen Verkaufsseite ist eine durchsichtige Abschirmung erforderlich (z. B. Glas, Plexiglas o. Ä.), die ein Anhusten, Anniesen und Berühren der Lebensmittel durch Kunden/Gäste weitgehend verhindert. Alternativ sind die Lebensmittel durch Abdeckungen (z. B. mit Kuchenglocken) zu schützen.

### 1.5 Leicht verderbliche Lebensmittel

- Lagerung von Erzeugnissen (z. B. Bratwurst, Schaschlik usw.) in Kühlvorrichtungen bei maximal + 4 °C
  - auch während des Transports ist auf ausreichende Kühlung der Lebensmittel zu achten (nicht über + 7 °C)
- 1.6 Es sind immer dicht schließende Müllbehältnisse in ausreichender Anzahl bereit zu halten.
  - 1.7 Für die Beschäftigten muss in unmittelbarer Nähe zum Arbeitsplatz eine Waschgelegenheit mit fließend kaltem und warmem Wasser (Trinkwasserqualität), Handseife und Einweghandtüchern vorhanden sein, die so abgeschirmt sein muss, dass Lebensmittel durch den Waschvorgang nicht nachteilig beeinflusst werden können.
  - 1.8 Personen, die bei der Zubereitung von Speisen tätig sind, müssen helle und saubere Arbeitskleidung tragen.
  - 1.9 Spülmöglichkeiten für das Schmutzgeschirr müssen in ausreichendem Umfang vorhanden sein.
  - 1.10 Gegenstände, mit denen Lebensmittel behandelt werden, müssen rost- und korrosionsfrei sein und sich in einwandfreiem Zustand befinden.
  - 1.11 Verkaufs- und Arbeitstische müssen mit einer glatten, riss- und spaltenfreien, leicht abwaschbaren Platte oder einem entsprechenden Belag versehen sein.



## 2. Getränkeausschank

- 2.1 Wer eine Getränkeschankanlage betreiben will, hat sie durch einen Sachkundigen prüfen zu lassen, der durch Eintragen im Betriebsbuch (das immer in der Nähe der Schankanlage ist) oder im Formblatt die ordnungsgemäße Errichtung bescheinigt.
- 2.2 Die Inbetriebnahme ist dem Landratsamt Erlangen-Höchstadt schriftlich anzuzeigen und die Bescheinigung des Sachkundigen beizufügen.
- 2.3 Die Anlage darf erst in Betrieb genommen werden, wenn der Sachkundige die Bescheinigung erteilt hat und dem Landratsamt die Inbetriebnahme angezeigt wurde.
- 2.4 In der Nähe der Getränkeschankanlage ist eine Betriebsanweisung anzubringen und zu beachten.
- 2.5 Zum Spülen darf nur Wasser aus öffentlichen Wasserversorgungsanlagen (Trinkwasser) verwendet werden. Das Wasser ist durch ständigen Zulauf frischen Wassers (Ableitung durch Überlauf) fortlaufend zu erneuern.
- 2.6 Getränke dürfen nur in Gefäßen abgegeben werden, auf denen das Volumen durch einen Füllstrich gekennzeichnet und angegeben ist.
- 2.7 Bei Getränken sind zu den Preisen auch die Verkaufseinheiten (z. B. Fanta 0,2 l -,-- €) anzugeben.
- 2.8 Es ist mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer anzubieten als das billigste alkoholische Getränk gleicher Menge.

## 3. Kennzeichnungsvorschriften

- 3.1 Die in Speisen und Getränken enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene sind bei der Abgabe an den Verbraucher ausreichend kenntlich zu machen (z. B. mit Konservierungsstoff, mit Farbstoff).
- 3.2 Bei Getränken und Speisen sind die Endpreise anzugeben.

## 4. Achtung - Neu: Gesundheitsfachliche Belange

- 4.1 Ehrenamtliche Helferinnen und Helfer, die bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen „nicht gewerbsmäßig“ im Sinn der Vorschrift tätig ist, unterliegen nicht der gesetzlichen infektionshygienischen Belehrungspflicht.
- 4.2 Dem Infektionsschutz der Bevölkerung wird bei solchen Veranstaltungen dadurch Rechnung getragen, dass der Personenkreis - und zwar unabhängig davon, ob er vor Ort tätig ist oder im Häuslichen Bereich Lebensmittel zubereitet und zur Verfügung stellt - durch ein **Merkblatt** (Anhang) über die wesentlichen infektions- und lebensmittelhygienischen Grundregeln unterrichtet wird.



**4.3 Dabei wird besonders auf die zivilrechtliche Haftung und strafrechtliche Verantwortung eines Jeden hingewiesen, der Lebensmittel in Verkehr bringt.**

**5. Toilettenanlagen und Abwässer**

5.1 Es müssen für Damen und Herren sowie für das Personal getrennte Toilettenräume in ausreichender Anzahl vorhanden sein.