

Hinweise für Betreiber von vorübergehenden Gaststättenbetrieben

1. Toilettenanlagen

2. Festzelte, Zeltbuch

1. Festzelte dürfen nur dann in Betrieb genommen werden, wenn die zuständige Baubehörde nach Vorlage des Zeltbuches hiergegen keine Einwendungen erhoben hat. Rettungswege in Zelten sind stets freizuhalten.
2. Die Zugänge zum Festplatz und Festzelt sind in sicher begehbarem Zustand (auch bei nasser Witterung!) herzurichten und zu unterhalten. Für ausreichende Beleuchtung ist zu sorgen.
3. Im Festzelt sind die Tisch- und Bank-Garnituren so anzuordnen, dass zwischen den Reihen ausreichend breite Gänge sowie ein Hauptdurchgang verbleiben, der im Panik- oder Katastrophenfall eine rasche Entleerung des Zeltes ermöglicht.
4. Das Zelt ist ausreichend zu beleuchten; die Leitungen sind so zu verlegen, dass eine Gefährdung des Publikums ausgeschlossen ist. Die Vorschriften der Landesverordnung über die Verhütung von Bränden ist zu beachten.

3. Sonstige wichtige Erfordernisse

Namensanbringung am Stand oder Abgabestelle, deutlich sichtbare Preisangabe, Jugendschutzgesetz, Vermeidung ruhestörenden Lärms, Sperrzeit, Feiertagsgesetz - Tanzverbot an Stillen Tagen -, Personaltoilette, Verbot offenen Feuers in Wald oder Waldnähe, Rauchverbot im Wald, gesonderte Erlaubnisse für Festzüge, Veranstalterhaftpflicht, werden bei Veranstaltungen Ordner gefordert, sollte eine Liste der Ordner mit Name und Anschrift vorliegen usw. Nähere Auskunft erteilt die Erlaubnisbehörde.

4. Getränkeausschank

1. Ist die Abgabe von alkoholischen Getränken gestattet, müssen auch alkoholfreie Getränke auf Wunsch verabreicht werden. Davon ist mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer zu verabreichen als das billigste alkoholische Getränk in gleicher Menge.
2. Getränkeausschankanlagen, bei denen der Ausschank mit Betriebsüberdruck durch Druckgas (z. B. Kohlensäure) erfolgt, müssen der Getränkeschankanlagenverordnung und deren technischen Vorschriften entsprechen. Solche Anlagen dürfen nur von sachkundigen Personen installiert und erst dann in Betrieb genommen werden, wenn der Sachkundige über die ordnungsgemäße Beschaffenheit eine schriftliche Bescheinigung erteilt hat. Die Inbetriebnahme ist unter Beifügung dieser Bescheinigung sofort dem für den Betriebsort zuständigen Landratsamt bzw. bei kreisfreien Städten der Stadtverwaltung anzuzeigen.
3. 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. Schankgefäße müssen grundgereinigt und anschließend unter fließendem Trinkwasser gründlich nachgespült werden. Im Bereich der Getränkeabgabe muss der Boden zumindest mit einem Bretterbelag (Lattenrost) versehen sein.

5. Imbissstände und ähnliche Einrichtungen

Imbissstände und ähnliche Einrichtungen müssen so aufgestellt sein, dass keine nachteilige oder ekelerregende Beeinflussung der Lebensmittel erfolgen kann. Auf der dem Verbraucher zugewandten Seite ist eine Abschirmung mit Thekenaufsatz oder Abdeckung der Speisen mit Folie erforderlich. Imbissstände müssen auf der für den Verkauf offenen Seite von festen Wänden, Böden und Decken umschlossen sein. An der Verkaufsseite ist z. B. durch ein überstehendes Dach gegen Beeinträchtigungen durch Witterung Vorsorge zu treffen. Rück- und Seitenwände sind entbehrlich, sofern die Lebensmittel durch andere Vorrichtungen von nachteiliger Beeinflussung geschützt sind.

6. Speiseabgabe, Lagerung, Sonderregelungen für Hackfleischerzeugnisse, Bescheinigungen nach § 43 IfSG (Gesundheitszeugnisse), Handwaschgelegenheiten für Personal, Verbote

1. Sofern keine Beschränkungen der Speisenabgabe bestehen, dürfen z. B. gebratene, gekochte oder gebrühte Würstchen, Steaks, Schaschlik, gebratenes Geflügel, Fischsalate, Fisch- und Lachssemeln (Lachsersatz ist als Seelachs zu kennzeichnen), gebratene oder geräucherte Fische, Konditoreiwaren nebst Brot und Semmeln, Käse, Rettiche, Radieschen, Pommes frites und Kartoffelsalat abgegeben werden.
2. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (z. B. Phosphat in Bratwürsten, Benzoesäure in Fischsalaten, Farbstoff in Lachsersatz) müssen deutlich sichtbar an der Abgabestelle angegeben werden.
3. Hackfleischerzeugnisse (Fleischklopse, Bouletten, Frikadellen, Schaschlik, Bratwürste, gestecktes Fleisch) dürfen nur zubereitungsgerecht fertiggestellt von Betrieben im Sinne des § 9 Hackfleischverordnung (z. B. Metzgereien) bezogen werden. Sie sind vor der Abgabe an den Verbraucher vollständig durch zu erhitzen. Bei der Lagerung und beim Transport dürfen die nach der Hackfleischverordnung vorgeschriebene Mindestlagertemperatur von + 40C sowie die Frist für das Inverkehrbringen (nur am Herstellungstag; Bratwurst und Schaschlik auch am nächsten Tag) nicht überschritten werden.
4. Im tiefgefrorenen Zustand dürfen die unter Nr. 3.6.3 genannten Erzeugnisse auch vom Großhandel oder anderen Betrieben bezogen werden, wenn die Herstellung, die Lagerung, der Transport und die Verarbeitung entsprechend den Vorschriften der §§ 3, 4 Abs. 2, 6 und 7 der HackfleischV erfolgt bzw. erfolgt ist.
5. Die in Nr. 3.6.3 und 3.6.4 erwähnten Beschränkungen gelten nicht, wenn diese Erzeugnisse verzehrfertig und vollständig durch erhitzt bezogen werden. Sie müssen dann nicht zwingend von Metzgereien bezogen werden, sondern können z. B. auch von einer Gaststätte oder sonstigen Einrichtungen geliefert werden, wenn hierbei die Vorschriften der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) vom 05.08.1997, BGBI. I S. 2008, beachtet werden. Rohes Hackfleisch oder rohe Bratwurst (z. B. auf Brötchen) dürfen nicht abgegeben werden.
6. Nur in Kühlrichtungen (Kühlschrank) dürfen Fleisch oder Wurstvorräte aufbewahrt werden. Für tiefgefrorene Erzeugnisse ist zwingend eine Tiefkühlrichtung erforderlich. Nur kurzfristig bis auf -150C darf die vorgeschriebene Temperatur von -180C unterschritten werden. Verschärfte Anforderungen gelten für Hackfleischerzeugnisse / siehe unter (Nr. 3.6.3 und 3.6.4).
7. Nicht gestattet ist die lose Abgabe von Senf und Ketchup (z. B. auf Tellern mit Gemeinschaftslöffeln) zur Benutzung durch den Kunden. Handelsübliche Spendevorrichtungen sind hierfür statthaft, ebenso Einwegpackungen.
8. Es müssen geeignete Vorrichtungen zur Gewährleistung einer angemessenen Personalhygiene zur Verfügung stehen, insbesondere leicht erreichbare Handwaschbecken in ausreichender Zahl und Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände. Handwaschbecken müssen eine ausreichende Warm- und Kaltwasserzufuhr haben.
9. Beim Herstellen, Behandeln oder Verkauf dürfen nur Personen tätig werden, die im Besitze einer gültigen Bescheinigung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG) bzw. eines gültigen Gesundheitszeugnisses nach §§ 17, 18 des Bundes-Seuchengesetzes (BSeuchG) sind. Die Bescheinigungen/Gesundheitszeugnisse sind zumindest in Fotokopie in der Betriebsstätte für behördliche Kontrolle bereitzuhalten.

Rechtsbehelfsbelehrung:

Gegen diesen Bescheid kann innerhalb eines Monats nach seiner Bekanntgabe Widerspruch erhoben werden. Der Widerspruch ist schriftlich oder zur Niederschrift bei der ausstellenden Behörde einzulegen. Bei schriftlicher Einlegung des Widerspruchs ist die Widerspruchsfrist (Satz 1) nur gewahrt, wenn der Widerspruch noch vor Ablauf dieser Frist eingegangen ist. Falls die Frist durch das Verschulden eines von Ihnen Bevollmächtigten versäumt werden sollte, muss dieses Verschulden Ihnen zugerechnet werden.