



# Merkblatt für das Gaststättengewerbe

Aktenzeichen 34 - 501/2	Sachbearbeitung Frau Sesselmann
Telefon 09261 678-251	Telefax 09261 62818-251
E-Mail-Adresse anja.sesselmann@lra-kc.bayern.de	

## 1. ALLGEMEINES ZUM GAST- STÄTTEN- UND GEWERBERECHT

Zur Ausübung eines Gaststättengewerbes (Schankwirtschaft, Speisewirtschaft) ist eine **Erlaubnis** erforderlich (§ 2 Abs. 1 Gaststättengesetz - GastG -). Der Erlaubnis bedarf jeder, der ein Gaststättengewerbe selbständig und zwar im eigenen Namen, unter eigener Verantwortung und für eigene Rechnung ausübt. Dabei ist die Mitarbeit des Ehegatten üblich, ohne dass dieser in der Regel im Besitz einer eigenen Erlaubnis sein muss. Die Erlaubnis wird dem **Antragsteller** für seine Person erteilt und kann daher **nicht übertragen** werden.

Eine Gaststättenerlaubnis ist **nicht** notwendig, wenn **alkoholfreie** Getränke, unentgeltliche Kostproben, nur zubereitete Speisen oder (in Verbindung mit einem Beherbergungsbetrieb) Getränke und zubereitete Speisen an Hausgäste verabreicht werden.

Erlaubnisfrei weitergeführt werden darf das Gaststättengewerbe nach dem Tod des Erlaubnisinhabers durch den Ehegatten zeitlich unbeschränkt oder durch die minderjährigen Erben auf die Dauer der Minderjährigkeit oder durch den Nachlassverwalter beschränkt auf die Dauer von 10 Jahren (§ 10 GastG). Die Fortführungsabsicht ist dem Landratsamt Kronach anzuzeigen. Ferner ist umgehend eine Bescheinigung der Industrie- und Handelskammer nach § 4 Abs. 1 Nr. 4 GastG über die erfolgte gaststättenrechtliche / lebensmittelrechtliche Unterrichtung vorzulegen.

Die Gaststättenerlaubnis **erlischt** (§ 8 GastG) und muss neu beantragt werden, wenn der Inhaber

- den Betrieb nicht binnen eines Jahres nach Erlaubniserteilung begonnen oder
- den Betrieb länger als ein Jahr nicht mehr ausübt hat.

Da die Gaststättenerlaubnis nicht nur **personenbezogen** ist, sondern auch für eine bestimmte Betriebsart (z. B. Schank- und Speisewirtschaft, Bar, Tanzgaststätte) und **für bestimmte Räume** erteilt wird, bedürfen auch die Errichtung weiterer

und die Übernahme bestehender Betriebe, die ganze oder teilweise Verlegung des Betriebes in andere Räume und alle wesentlichen Änderungen in der Betriebsart oder im räumlichen Umfang einer zusätzlichen bzw. neuen Erlaubnis (§§ 2 und 3 GastG).

Personen, die einen bestehenden Gaststättenbetrieb von einem anderen übernehmen wollen, kann nach § 11 GastG eine **vorläufige Erlaubnis**, im Regelfall bis zur Dauer von drei Monaten, erteilt werden. Voraussetzung ist, dass mit Wahrscheinlichkeit mit der Erteilung der endgültigen Erlaubnis gerechnet werden kann.

Die Ausübung eines erlaubnisbedürftigen Gaststättengewerbes durch einen Stellvertreter ist nur mit besonderer Erlaubnis (**Stellvertretungserlaubnis**) des Landratsamts Kronach gestattet (§ 9 Satz 1 GastG). Stellvertreter ist, wer den Betrieb im Namen und für Rechnung des Inhabers, im übrigen aber selbständig führt.

Nach § 5 GastG können dem Gastwirt jederzeit **Auflagen** bzw. **Anordnungen** zum Schutze der Gäste, der Beschäftigten oder der Nachbarschaft sowie der Allgemeinheit erteilt werden. An Auflagen kommen u. a. in Frage: Maßnahmen bezüglich der Unfallsicherheit, Be- und Entlüftung, gegen Lärm- und Geruchsbelästigung oder im Interesse der Sittlichkeit sowie gegen Übervorteilung.

Gemäß § 21 GastG kann die Beschäftigung einer im Gaststättenbetrieb tätigen Person, ohne Rücksicht darauf, ob der Beschäftigte zu dem Gastwirt in einem förmlichen Vertragsverhältnis steht oder für seine Tätigkeit ein Entgelt erhält, bei Unzuverlässigkeit untersagt werden.

Allgemein ist es **verboten**, Branntwein durch Automaten zu verkaufen, alkoholische Getränke an Betrunkene abzugeben oder den Trinkzwang bei der Bestellung von Speisen sowie die Abgabe alkoholfreier Getränke von der Bestellung alkoholischer Getränke abhängig zu machen (§ 20 GastG).

§ 7 Abs. 1 GastG gestattet dem Gastwirt oder Dritten, **Zubehörwaren** (Tabakwaren, Ansichtskarten, Zeitungen, Süßwaren usw.) an Gäste auch während der Ladenschlusszeiten abzugeben oder Zubehörleistungen (z. B. Bereitstellung von Fernsehleinrichtungen) zu erbringen. Der Dritte hat das Gewerbe nach § 14 Gewerbeordnung - GewO - bei der Gemeinde anzuzeigen.

§ 7 GastG erlaubt ferner dem Wirt, außerhalb der Sperrzeit, zum alsbaldigen Verzehr oder Verbrauch Getränke und zubereitete Speisen, die er in seinem Betrieb verabreicht, sowie Flaschenbier, alkoholfreie Getränke, Tabak- und Süßwaren an jedermann über die Straße (**Straßenverkauf**) abzugeben.

Die **Erlaubnis** wird **zurückgenommen** wenn bekannt wird, dass bei ihrer Erteilung Versagungsgründe vorgelegen haben wie Unzuverlässigkeit, wegen der mangelnden Beschaffenheit der Räume, bei schädlichen Umwelteinwirkungen oder sonst erheblichen Nachteilen, Gefahren oder Belästigungen für die Allgemeinheit. Sie kann **widerrufen** werden, wenn nachträglich weitere Versagungsgründe auftreten (vgl. § 15 GastG i. V. m. § 4 GastG). In diesem Fall kann das Landratsamt Kronach als Erlaubnisbehörde die Fortsetzung des Betriebes verhindern (§ 15 Abs. 2 GewO i. V. m. § 31 GastG).

Grundsätzlich zu beachten ist noch, dass neben der Gaststättenerlaubnis in jedem Fall der **Beginn und die Aufgabe** des Gewerbebetriebes **unverzüglich bei der Gemeinde am Ort des Betriebes anzuzeigen ist** (§ 14 Abs. 1 GewO). Darüber hinaus hat der Gastwirt seinen Familiennamen mit mindestens einem ausgeschriebenen Vornamen an der Außenseite oder am Eingang der Gaststätte in deutlich lesbarer Schrift anzubringen. Kaufleute, die eine im Handelsregister eingetragene Firma haben, müssen, sofern aus der Firmenbezeichnung der Familienname mit einem ausgeschriebenen Vornamen nicht ersichtlich ist, zusätzlich ihren Namen in der vorstehend geschilderten Weise anbringen. Juristische Personen haben, soweit sie als Firma im Handelsregister eingetragen sind, ihren Firmennamen, soweit es sich um andere Formen juristischer Personen handelt, ihren Namen in der vorstehend genannten Weise anzubringen.

Die Gaststättenerlaubnis befreit nicht von Erlaubnissen, Genehmigungen oder Gestattungen nach anderen Bestimmungen. Insbesondere sind die §§ 33 a und 33 d ff. GewO sowie die Handwerksordnung zu beachten. So bedürfen Schaustellungen von Personen, z. B. die Veranstaltung von Schönheitstänzen in einem Nachtlokal (Erlaubnis nach § 33a GewO), das Aufstellen von Spielgeräten in einer Gaststätte oder der Betrieb eines Fri-

seursalons in einem Hotel, je einer besonderen Erlaubnis.

Das Aufstellen von Geld- oder Warenspielgeräten ist nur dann erlaubt, wenn der Aufsteller die Aufstellerelaubnis nach § 33c Abs. 1 GewO besitzt und außerdem die Gemeinde, in der sich die Gaststätte befindet, die Geeignetheit des Aufstellungsortes nach § 33c Abs. 3 GewO bestätigt hat. Wird der Aufsteller gewechselt, so muß auch der Nachfolger diese Formalitäten erfüllen.

Die gewerbsmäßige Veranstaltung anderer Spiele mit Gewinnmöglichkeit ist nur mit gesonderter Erlaubnis des Landratsamts Kronach zulässig (§33d GewO).

Ausgenommen von der gesonderten Genehmigungspflicht sind die erlaubnisfreien Spiele, welche die Voraussetzungen des § 5a der Spielverordnung und der Anlage zur Spielverordnung erfüllen. Hierunter fallen z.B. die bekannten Schafkopfrennen. Zu beachten gilt, daß hier das Entgelt für die Teilnahme höchstens 15,00 Euro betragen darf.

## 2. BAULICHE ANFORDERUNGEN

### 2.1 Toiletten

Festlegungen über die Zahl der Gaststättentoiletten waren in § 19 GastBauV enthalten, die seit dem 1. Januar 2006 aber außer Kraft getreten ist. Diese Festlegung kann aber als Anhaltspunkt und Richtlinie für die Toilettenberechnung weiterhin unter dem Begriff „Stand der Technik“ verwendet werden.

Bei Großveranstaltungen sollte die Toilettenzahl mindestens so berechnet werden, dass je 286 Personen eine Toilettenanlage verlangt wird, die zu zwei Drittel aus Damentoiletten und zu einem Drittel aus Herrensitztoiletten und in gleicher Anzahl Urinalen besteht.

Beispiel: 20 000 Besucher: ergibt 46 Damensitztoiletten und je 24 Herrensitztoiletten zuzüglich 24 Urinale. Sollte es sich um eine Veranstaltung mit Pause handeln ist es zweckmäßig über die vorgenannte Anzahl hinaus weitere Toiletten je nach Bedarf zu verlangen.

### 2.2 Betriebsräume

(Wichtige Auszüge aus den Hygieneverordnungen):

**1. Betriebsstätten** , in denen mit Lebensmittel umgegangen wird, müssen **sauber** und stets **instand** gehalten werden.

**2. Betriebsstätten** , in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, so **angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen** und **bemessen** sein, dass. ....

a) eine **angemessene Instandhaltung, Reinigung und/oder Desinfektion** möglich ist, **aerogene Kontaminationen** vermieden oder auf ein Mindestmaß beschränkt werden und **ausreichende Arbeitsflächen** vorhanden sind, die hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge ermöglichen,

b) die **Ansammlung von Schmutz** , der Kontakt mit toxischen Stoffen, das Eindringen von Fremdeilchen in Lebensmittel, die Bildung von Kondensflüssigkeit oder unerwünschte Schimmelbildung auf Oberflächen **vermieden** wird,

c) **c) gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung , gewährleistet ist**

d) soweit erforderlich, **geeignete Bearbeitungs- und Lagerräume** vorhanden sind, die insbesondere eine **Temperaturkontrolle** und eine **ausreichende Kapazität** bieten, damit die Lebensmittel auf einer geeigneten Temperatur gehalten werden können und eine Überwachung und, sofern erforderlich, eine Registrierung der Lagertemperatur möglich ist.

**3. Es müssen genügend Personaltoiletten** mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss vorhanden sein. Personaltoilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmittel umgegangen wird.

**4. 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 (Soweit erforderlich, müssen die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel von den Handwaschbecken getrennt angeordnet sein).

**5. Es muss** eine ausreichende und angemessene **natürliche oder künstliche Belüftung** 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.

**6. Alle sanitären Anlagen** müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen.

**7. Betriebsstätten**, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen über eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung verfügen.

**8. Soweit erforderlich** , müssen **angemessene Umkleieräume** für das Personal vorhanden sein.

**9. Reinigungs- und Desinfektionsmittel** dürfen **nicht in Bereichen** gelagert werden, in denen **mit Lebensmitteln** umgegangen wird.

**10. Rein- und Unreintrennung**

**Ausreichende Lagermöglichkeiten** getrennt für **reine** und **unreine Lebensmittel** sind bereitzustellen.

**11. Einrichtungen, Maschinen, Geräte,...**

Alle Maschinen und Arbeitsgeräte, die mit Lebensmittel in Berührung kommen (z.B. Wurstschneidemaschine, Beil, Eisportionierer, Messer, Töpfe sowie Arbeitsflächen usw.), sind **täglich mindestens** nach Betriebsschluss gründlich zu **reinigen** und künftig sauber zu halten. (Der Fleischwolf und der Fleischklopfer sind nach jeder Hauptabsatzzeit (mittags und abends) zu reinigen, mindestens aber zweimal täglich).

**12. Produktionshygiene und Arbeitshygiene (Beispiele)**

Eine Geschirrspüleinrichtung, ein **Handwaschbecken** mit Kalt- und Heißwasserventilen, die nicht von Hand zu bedienen sind, und ein Schmutzwasserausguss sind einzubauen. Die Handwaschbecken sind mit Seifenflasche mit **Seife** und **Desinfektionsmittelspender** und Einmalhandtücher (keine Gemeinschaftshandtücher) auszustatten.

Am Fenster ist ein **Fliegengitter** anzubringen, das zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden kann

**13. Lagerung der Lebensmittel**

**13.1 Kühleinrichtungen**

a) Ausreichende **Kühleinrichtungen** getrennt für **reine** und **unreine Lebensmittel** sind bereitzustellen.

b) **Rohe Fleischwaren** sind in einer geeigneten separaten **Kühleinrichtung** aufzubewahren, ebenso sind die reinen verzehrsfertigen Lebensmittel in einer separaten geeigneten Kühleinrichtung aufzubewahren.

c) In den Kühlräumen bzw. **Kühlschränken**, dürfen die **reinen Lebensmittel** (z.B. Eis, Milch) mit **unreinen Lebensmittel** (z.B. Früchte, rohe Eier, Konservendosen etc.) **nicht gelagert** werden.

- Für das ungereinigte **Obst** und **Gemüse** sowie für Getränke ist jeweils ein eigenes (Kühl-) Lager bereitzustellen.

- Eine eigene geeignete Kühleinrichtung zur Lagerung von tierischen **Lebensmitteln** ist bereitzustellen.

- Eine eigene Kühleinrichtung zum Vorrätighalten von **Backwaren** mit **Sahne** oder **Creme** ist bereitzustellen.

- In den Kühleinrichtungen für **Getränke** dürfen **keine** sonstigen **offenen Lebensmittel** aufbewahrt werden

d) Im **Tiefkühlraum** oder Gefriereinrichtungen (z.B. Gefriertruhen) sind die **tiefgefrorenen Lebensmittel** (z.B. Lachs) in Verpackungsmaterial, das für Lebensmittel **geeignet** ist, zu **verpacken**.

### 13.2 Lagerräume

a) Im Lager für **verpackte Lebensmittel** sind die Lebensmittel (z.B.: im Backteig fritierte Fisch- und Fleischbällchen, gebratene Enten) **ordnungsgemäß** zu **lagern**. Eine Lagerung dieser **Lebensmittel in gebrauchten Kartons** ist **nicht zulässig**.

b) Ein **Lagerraum** ist zum Vorrätighalten der **nicht leicht verderblichen** Lebensmittel (z.B. Konserven etc.) bereitzustellen.

## 3. JUGENDSCHUTZ

### Kinder und Jugendliche in Gaststätten

**Untersagt** ist nach dem Gesetz zum Schutze der Jugend in der Öffentlichkeit (Jugendschutzgesetz - JÖSchG -):

a) Kindern unter 14 Jahren und Jugendlichen unter 16 Jahren den Aufenthalt in Gaststätten ohne Begleitung eines Erziehungsberechtigten zu gestatten.

Dies gilt nicht, wenn Kinder oder Jugendliche

- an einer Veranstaltung eines anerkannten Trägers der Jugendhilfe teilnehmen,
- sich auf Reisen befinden oder
- eine Mahlzeit oder ein Getränk einnehmen (z.B. Fahrschüler).

Jugendliche ab 16 Jahren dürfen sich ohne Begleitung eines Erziehungsberechtigten bis 24:00 Uhr in Gaststätten aufhalten.

b) Verboten ist an Kinder und Jugendliche Branntwein oder überwiegend branntweinhaltige Genussmittel abzugeben; auch darf ihnen der Verzehr nicht gestattet werden.

c) Verboten ist andere alkoholische Getränke an Kinder und Jugendliche abzugeben, ohne dass sie von einem Personensorgeberechtigten begleitet werden.

**Ausnahmen:** An Jugendliche dürfen alkoholische Getränke (aber nicht Branntwein oder überwiegend branntweinhaltige Genussmittel) abgegeben werden, wenn sie von einem Personensorgeberechtigten begleitet werden.

d) Verboten ist Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren die Anwesenheit bei öffentlichen Tanzveranstaltungen ohne Begleitung eines Erziehungsberechtigten zu gestatten.

**Ausnahmen:** Wenn die Tanzveranstaltung von einem anerkannten Träger der Jugendhilfe abgehalten wird oder der künstlerischen Betätigung oder der Brauchtumpflege dient, dürfen Kinder unter 14 Jahren bis 22.00 Uhr und Jugendliche bis 16 Jahre bis 24.00 Uhr anwesend sein.

e) Verboten ist Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren ohne Begleitung eines Erziehungsberechtigten das Spielen an elektronischen Bildschirm- unterhaltungsspielgeräten ohne Gewinnmöglichkeit gegen Entgelt zu erlauben.

f) Die für den Gaststättenbetrieb geltenden Vorschriften des JÖSchG sind durch **Aushang** bekannt zu machen.

## 4. SPERRZEIT

**Die allgemeine Sperrzeit in Bayern beginnt um 5:00 Uhr und endet um 6:00 Uhr (§ 18 GastG i.V.m. § 8 GastV)**, sog. „Putzstunde“; in der Nacht zum 1. Januar ist die Sperrzeit aufgehoben.

Die Beschränkung gilt nicht für solche Betriebe in Schiffen und Kraftfahrzeugen, die nur Fahrgäste bewirten (§ 9 GastV).

Bei Vorliegen eines öffentlichen Bedürfnisses oder besonderer örtlicher Verhältnisse kann die Sperrzeit durch gemeindliche Verordnung verlängert werden (d.h. die Gaststätte muß früher als 5:00 Uhr schließen).

Für einzelne Betriebe kann die Gemeinde bei Vorliegen eines öffentlichen Bedürfnisses oder besonderer örtlicher Verhältnisse den Beginn der Sperrzeit vorverlegen (bis höchstens 19:00 Uhr) oder das Ende der Sperrzeit hinausschieben (bis 8:00 Uhr) oder die Sperrzeit verkürzen oder aufheben (§ 11 GastV).

Die Nichtbeachtung der Sperrzeitvorschriften wird als Ordnungswidrigkeit geahndet und kann mit einer Geldbuße belegt werden.

Der Tatbestand einer Ordnungswidrigkeit gilt auch dann als erfüllt, wenn nach Eintritt der Sperrzeit zwar keine Speisen oder Getränke mehr abgegeben werden, aber das Verweilen der Gäste geduldet wird.

## 5. GESETZ ZUM SCHUTZ DER SONN- UND FEIERTAGE (FTG)

Neben den durch die Sperrzeitvorschriften bestehenden Betriebseinschränkungen beinhaltet auch das Feiertagsgesetz einige wesentliche Beschränkungen.

So sind an stillen Feiertagen öffentliche **Tanzveranstaltungen** sowie alle anderen der Unterhaltung dienenden öffentlichen 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 Bettag, Heiliger Abend (ab 14.00 Uhr).

Am Karfreitag sind zusätzlich in Schankräumen musikalische Darbietungen jeglicher Art verboten.

## 6. PREISAUSZEICHNUNG (§ 7 Preisangabenverordnung)

Inhaber von **Gaststättenbetrieben** haben Preisverzeichnisse für Speisen und Getränke in hinreichender Zahl auf dem Tisch aufzulegen oder jedem Gast vor Entgegennahme von Bestellungen und auf Verlangen bei Abrechnung vorzulegen (§ 7 Abs. 1 Preisangabenverordnung).

Neben dem Eingang zur Gaststätte ist ein **Preisverzeichnis** anzubringen, aus dem die Preise für die wesentlichen Getränke und Speisen ersichtlich sind. Ist der Gaststättenbetrieb Teil eines Handelsbetriebs, so genügt das Anbringen des Preisverzeichnisses am Eingang des Gaststättenteils (§ 7 Abs. 2 Preisangabenverordnung).

Inhaber von Selbstbedienungsgaststätten, Erfrischungshallen, Kiosken, Stehbierhallen, Bierzelten und ähnlichen Betrieben haben Preisverzeichnisse anzubringen, aus denen die Preise der angebotenen Speisen und Getränke ersichtlich sind.

Inhaber von **Beherbergungsbetrieben** haben beim Eingang oder bei der Anmeldestelle des

Betriebes an gut sichtbarer Stelle ein Verzeichnis anzubringen oder auszulegen, aus denen die Preise der im Wesentlichen angebotenen Zimmer und ggf. der Frühstückspreis ersichtlich sind (Abs. 3).

Kann in Gaststätten- und Beherbergungsbetrieben eine **Telekommunikationsanlage** benutzt werden, so ist der bei der Benutzung geforderte Preis je Minute oder je Benutzung in der Nähe der Telekommunikationsanlage anzugeben (§ 7 Abs. 4 Preisangabenverordnung).

Die in den Preisverzeichnissen aufgeführten Preise müssen das Bediengeld und sonstige Zuschläge einschließen (§ 7 Abs. 5 Preisangabenverordnung).

## 7. SONDERVERANSTALTUNGEN IN GASTSTÄTTEN

Öffentliche Vergnügungen, die dazu bestimmt und geeignet sind, die Besucher zu unterhalten, zu belustigen, zu zerstreuen oder zu entspannen, sind der Gemeinde des Veranstaltungsortes unter Angabe der Art, des Ortes, der Zeit der Veranstaltung sowie der Zahl der zuzulassenden Teilnehmer spätestens eine Woche vorher schriftlich anzuzeigen (Art. 19 LStVG). Regelmäßig wiederkehrende, gleichartige öffentliche Vergnügungen bedürfen nur einer einmaligen ersten Anzeige.

Veranstaltungen bedürfen der Erlaubnis, wenn:

1. die o. g. einwöchige Anzeigenfrist nicht eingehalten wurde,
2. wenn es sich um eine motorsportliche Veranstaltung handelt oder
3. wenn zu einer Veranstaltung, die in nicht dafür bestimmten Anlagen stattfinden soll, mehr als 1000 Besucher zugleich zugelassen werden sollen.

Anzeigepflichtig ist der Veranstalter. Da dieser nicht immer mit dem Inhaber der Gaststättenerlaubnis identisch sein muß, sollte sich der Gastwirt beim Veranstalter erkundigen, ob dieser der Anzeigepflicht nachgekommen ist und diesen auf seine Verpflichtung hinweisen.

Der Inhaber einer gaststättenrechtlichen Erlaubnis sollte darauf achten, dass, sofern in seinen Räumen eine Verkaufsveranstaltung stattfindet (sog. Wanderlager), der Veranstalter verpflichtet ist, diese Veranstaltung zwei Wochen vor Beginn bei der Gemeinde anzuzeigen, wenn auf die Veranstaltung durch öffentliche Ankündigung (Zeitungswerbung, Plakate, Postwurfsendungen o. ä.) hingewiesen wird (§ 56 a GewO); auch an einzelne Personen adressierte Einladungen gelten als öffentliche Ankündigung.

## 8. ARBEITSZEIT

Bei Beschäftigung von Betriebsangehörigen sind die Vorschriften der Arbeitszeitordnung, insbesondere hinsichtlich der Mittagsruhezeiten, der Sonntagsruhe und des Urlaubs, zu beachten.

Wegen der besonderen Regelung für **Jugendliche** wird auf das Jugendarbeitsschutzgesetz verwiesen.

Für die Beschäftigung **werdender oder stillender Mütter** gelten die Bestimmungen des Mutterschutzgesetzes.

Je ein Abdruck der vorgenannten gesetzlichen Bestimmungen ist vom Betriebsinhaber für die Beschäftigten an geeigneter Stelle zur Einsichtnahme auszulegen.

## 9. TÄTIGKEIT UND BELEHRUNG NACH DEM INFEKTIONSSCHUTZGESETZ

In Küchen von Gaststätten, Kantinen oder in sonstigen Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung dürfen Personen, die

1. an Typhus, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E erkrankt oder dessen verdächtig sind;
2. an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können;
3. die Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Cholera vibriolen ausscheiden,

**nicht tätig oder beschäftigt** werden beim gewerbmäßigen Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen der folgenden **Lebensmittel**:

1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus,
2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis,
3. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus,
4. Eiprodukte,
5. Säuglings- und Kleinkindernahrung,
6. Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse,

7. Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage, ausgenommen Dauerbackwaren,

8. Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen,

wenn sie dabei mit diesen in Berührung kommen.

Personen dürfen die oben bezeichneten Tätigkeiten erstmalig nur dann ausüben und mit diesen Tätigkeiten erstmalig nur dann beschäftigt werden, wenn durch eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes nachgewiesen worden ist, dass sie

- über die oben genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtungen in mündlicher und schriftlicher Form belehrt wurden und
- nach der Belehrung schriftlich erklärt haben, dass ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bei ihnen bekannt sind (Belehrung nach § 43 Abs. 1 Nr. 1 Infektionsschutzgesetz).

## 10. GETRÄNKESCHANKANLAGE

Der Betreiber einer Getränkeschankanlage ist für die Sicherheit und den hygienischen Zustand der Anlage alleine verantwortlich.

Die Getränkeschankanlagenverordnung (SchankV) ist ab dem 01.07.2005 außer Kraft getreten. An ihre Stelle sind in Bayern u.a. folgende Rechtsnormen getreten:

- > für Hygiene und Sauberkeit:
  - EU-Hygienepaket **VO (EG) Nr. 852/2004**
  - Reinigungsintervalle nach DIN-Norm 6650-6
- > für Betriebs- und Arbeitssicherheit:
  - Arbeitsschutzgesetz (ArbSchG)
  - Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV)
  - Geräte- und Produktsicherheitsgesetz

Die sicherheitstechnischen Anforderungen werden durch die **Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV)** geregelt. Der Stand der Technik wird durch die **DIN 6650 Teile 1-5**, durch die Regeln der Berufsgenossenschaft „**Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Errichtung und Betrieb von Getränkeschankanlagen**“ und auch durch die **Arbeitsinformationsblätter (ASI)** der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten ([www.BGN.de](http://www.BGN.de)) beschrieben.

Das Führen der Betriebsbücher ist seit dem 01.07.2005 nicht mehr zwingend vorgeschrieben aber empfehlenswert, da die Dokumentation der durchgeführten Maßnahmen weiterhin zu den Pflichten des Gastwirts zählt.

Der Gastwirt hat sicherzustellen, dass die Schankanlage vor der ersten Inbetriebnahme und nach einer wesentlichen Änderung **durch eine befähigte Person geprüft** wird. Das Ziel der Prüfung ist, sich von der ordnungsgemäßen Montage und der sicheren Funktion der Schankanlage zu überzeugen.

Nach Errichtung der Schankanlage erhält der Gastwirt eine Anlagenbeschreibung und ein Übergabeprotokoll. Der Gastwirt oder eine von ihm beauftragte befähigte Person haben eine Gefährdungsbeurteilung der Schankanlage durchzuführen und zu dokumentieren. (§ 3 BetrSichV). Die Schankanlage ist in regelmäßigen Abständen durch befähigte Personen auf Sicherheit überprüfen zu lassen (wiederkehrende Prüfungen). Den Umfang und die Fristen kann der Gastwirt selbst festlegen. Änderungen und Ergänzungen der Schankanlage sind ebenfalls zu dokumentieren. Nach einer wesentlichen Änderung an der Schankanlage ist diese erneut zu überprüfen (siehe auch: [www.brauer-bund.de](http://www.brauer-bund.de) = Deutscher Brauerbund).

### Hygiene und Reinigung der Anlage

Lebensmittel dürfen nicht der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung durch Mikroorganismen oder Verunreinigungen ausgesetzt werden (§ 3 LMHV). Die Getränkeschankanlage muß sauber und instand gehalten werden. Der Betreiber hat sich dabei am Stand der Technik zu orientieren.

Für die Sicherung der Qualität des Bieres ist die Sauberkeit der Schankanlage eine wesentliche Voraussetzung.

**Der Gastwirt ist immer für den hygienisch einwandfreien Zustand seiner Schankanlage sowie die einwandfreie Pflege der Gläser und Gläserspüleinrichtungen verantwortlich, auch wenn er eine Fachfirma beauftragt.**

Vom Gastwirt ist ein Reinigungsplan zu erstellen, aus dem hervorgeht Was? Wie? Wann? Wer? reinigt.

### Empfohlene Reinigungsintervalle: z. B.:

mindestens täglich	Zapfhahn (außen) Auslauftülle (innen und außen) Schanktisch, Gläser-spülbürsten
mindestens wö- chentlich	Bierleitungen

**Grundsätzlich sollte sich die Reinigung der Schankanlagen an folgenden Intervallen orientieren:**

Getränk	Intervall
Fruchtsaft, Fruchtnektar, Fruchtsaftgetränk	täglich
Stilles Wasser, alkoholfreies Bier	1 bis 7 Tage
Bier	alle 7 Tage
Wein, kohlenensäurehaltiges, alkoholfreies Erfrischungsgetränk, kohlenensäurehaltiges Wasser	7 bis 14 Tage
Getränkegrundstoff, Spirituosen	30 bis 90 Tage

Für die Reinigung sind Reinigungsmittel zu verwenden, von denen der Hersteller bescheinigt hat, daß sie den lebensmittelrechtlichen Anforderungen entsprechen. Die Leitungen müssen nach der Reinigung frei von jeglichen (organischen und anorganischen) Belägen sein.

### SCHANKGEFÄßE

**Schankgefäße** sind Gefäße, die zum gewerbsmäßigen Ausschank von Getränken gegen Entgelt bestimmt sind. Es sind nur Gefäße mit einem Nennvolumen von 1; 2; 4; 5 oder 10 cl oder 0,1; 0,2; 0,25; 0,3; 0,4; 0,5; 1; 2; 3; 4 oder 5 l zulässig. Auf dem Schankgefäß müssen ein anerkanntes Herstellerzeichen, der Füllstrich und die Volumenangabe angebracht sein.

## 11. LEBENSMITTELHYGIENE

Bei Herstellung, Behandlung und Verarbeitung, Transport, Lagerung und Verkauf von Lebensmitteln sind alle Einflüsse auszuschalten, die Erkrankungen des Menschen nach Verzehr eines Lebensmittels erwarten lassen. Dazu sind zweckmäßige **Eigenkontrollen** im Unternehmen auf allen Stufen des Lebensmittelumgangs, vom Wareneingang bis zur Produktabgabe vorgeschrieben. Dieses Kontrollsystem sollte auf die Verhältnisse im Betrieb zugeschnitten sein, die Mitarbeiter einbeziehen und festlegen, was, wann, wo, wie und durch wen zu kontrollieren, zu veranlassen und nachzuweisen ist. Es erfordert ein Mindestmaß an Sachkenntnis auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene wie z. B. Kenntnisse über kritische Temperaturen, Standzeiten und über mikrobiologische Zusammenhänge. Des Weiteren ist zur Rücknahme gefährlicher Lebensmittel vom Markt eine ununterbrochene Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel zu sichern. Dazu muss der Gastwirt mit Name, Anschrift, Produkt und Datum nachweisen, woher er die Lebensmittel bezogen und wohin er sie gegebenenfalls geliefert hat, wenn die Abgabe nicht an Endverbraucher, sondern an andere Lebensmittelunternehmer erfolgte. Diese Angaben sind fünf Jahre lang aufzubewahren und auf Verlangen den zuständigen Behörden zur Verfügung zu stellen.

Seit 1. Januar 2006 gilt in Deutschland **europäisches Hygienerecht**, welches eine Vielzahl Deutscher Vorschriften ersetzt.

Das „**EU-Hygienepaket**“:

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 (EU-Basis-Verordnung)
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Lebensmittelvorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- Verordnung (EG) Nr. 854/2004 mit besonderen Vorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs.

Das **Wichtigste in Kürze**:

- Die Lebensmittelsicherheit in Europa wird von der Urproduktion bis zum Endverbraucher einheitlich geregelt und überwacht.
- Das nationale Hygienerecht wird weitgehend durch unmittelbar geltende EU-Verordnungen ersetzt.
- Für alle Lebensmittelbetriebe sind betriebliche Eigenkontrollen vorgeschrieben, einschließlich der Risiko- und Gefahrenanalyse nach **HACCP-Grundsätzen** (engl.: Hazard Analysis and Critical Control Points – sinngemäß: Gefahrenanalyse kritischer Lenkungspunkte).
- **Eigenkontrollmaßnahmen müssen dokumentiert werden.**
- Die **gute Hygienepaxis** wird in branchenbezogenen Leitlinien dargestellt.
- Des weiteren ersetzt das Gesetz zur Neuordnung des Lebensmittel- und des Futtermittelrechts (**LFGB**) seit dem 7.9.2005 das ehemalige Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-gesetz.
- Seit dem 15.08.2007 ergänzt darüber hinaus die deutsche "Verordnung zur Durchführung des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts" (BGBl Teil I Nr. 39 vom 14.08.2007 Seite 1816 ff) mit der Lebensmittelhygiene-Verordnung ( **LMHV**) die europäischen Regelungen.

Der DEHOGA, der Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure, die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten und die Bundesländer haben gemeinsam die **„Leitlinie für eine gute Hygienepaxis in der Gastronomie“** erarbeitet und diese mit der EU abgestimmt. Sie enthält

praktische Hinweise, Informationen, Tipps und Checklisten zur Umsetzung der Hygienevorschriften und kann bei der INTERHOGA oder beim Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V. bestellt werden.

## 11.1 RÜCKVERFOLGBARKEIT

(gem. Art.18 VO (EG) 178/2002)

**Rückverfolgbarkeit** im Sinne der Verordnung ist „die **Möglichkeit, ein Lebensmittel** durch alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen **zu verfolgen**“.

Entsprechend **verpflichtet** diese Verordnung die Lebensmittelunternehmen dazu, die **Rückverfolgbarkeit** von Lebensmitteln **„sicherzustellen“**. Hierzu müssen die Unternehmen in der Lage sein, **jeden Vorlieferanten** und alle **gewerblichen Abnehmer** der eigenen Produkte festzustellen.

Zur Feststellbarkeit der Vorlieferanten oder gewerblichen Abnehmer müssen die Unternehmen **„Systeme und Verfahren einrichten“**, mit denen diese Informationen den zuständigen auf Anforderung mitgeteilt werden können.

**Grundsätzlich** ist davon auszugehen, dass nach Vorgaben der Verordnung eine ordnungsgemäße Eingangs – und Ausgangsbuchhaltung ausreichen.

**Folgende Daten müssen** aus den Dokumenten ersichtlich sein:

- **Name** und **Anschrift** des Lieferanten/ des Kunden
- **Art** der gelieferten Produkte
- **Datum** der Abgabe
- **Umfang** und **Menge** des gelieferten Produkt
- ggf. Nummer der **Charge** und/ oder **Mindesthaltbarkeitsdatum**
- **Beschreibung** des Produkts (verpackt, lose roh, verarbeitet)

## 11.2 ENTSORGUNGSKONZEPT

(gem. VO (EG) 852/2004 Anhang II, Kapitel VI)

Alle **Abfälle** sind nach geltendem Gemeinschaftsrecht **hygienisch einwandfrei** und **umweltfreundlich zu entsorgen** und dürfen Lebensmittel weder direkt noch indirekt kontaminieren.

Es sind geeignete Vorkehrungen für die Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen, ungeeigneten Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen zu treffen. Abfallsammelräume müssen so konzipiert und geführt werden, dass sie sauber und erforderlichenfalls frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden können

### 11.3. EIGENKONTROLLE

Nach folgenden EU-Verordnungen und nationalen Gesetzen **sind Sie verpflichtet** zur **Eigenkontrolle** und zur **Dokumentation**.

Maßnahmen (als Nachweis) müssen Sie gegenüber dem Landratsamt Kronach erbringen können.

Die wichtigsten **Gesetze** und **Verordnungen** sind:

- VO (EG) **178/2002**
- VO (EG) **852/2004**
- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (**LFGB**)
- Lebensmittelhygieneverordnung (**LMHV**)

### 11.4. SPEISEABFÄLLE

**Speiseabfälle** sind alle im Rahmen der küchentechnischen Speisezubereitung anfallenden organischen Teile, die Reste von Tierkörperteilen oder tierischen Erzeugnissen enthalten bzw. mit diesen kontaminiert sein können. Hierunter fallen auch **nicht verzehrte Essenreste**. Die **Verfütterung** solcher Speise- und Schlachtabfälle an Klauentiere und Geflügel ist **verboten**. Vielmehr sind solche Abfälle ordnungsgemäß über zugelassene und vertraglich gebundene Entsorgungsunternehmen zu entsorgen. Weitergehende Fragen beantwortet das Veterinäramt im Landratsamt Kronach. Gewerbliche Siedlungsabfälle sind getrennt nach Papier/Pappe, Glas, Kunststoffen, Metallen sowie biologisch abbaubaren Küchen- und Kantinenabfällen, Garten- und Parkabfällen und Marktabfällen zu halten, zu lagern, einzusammeln, zu befördern und einer ordnungsgemäßen Verwertung zuzuführen:

## 12. PERSONALHYGIENE

### 12.1 Personalräume

Für das Personal ist ein **geeigneter Umkleidebereich** mit einer abschließbaren Kleiderablage (**zweiteiliger Schrank** zur getrennten Aufbewahrung der Straßenkleidung und der Arbeitskleidung) zur Verfügung zu stellen.

In der Betriebsstätte ist für das im Lebensmittelbereich tätige Personal eine **separate Toilettenanlage** bereitzustellen. Bei dieser Personaltoilettenanlage ist ein **vollständig abgeschlossener Vorraum** mit zwei Türen, die jeweils nach oben und unten mit der Trennwand abschließen bereitzustellen. Die Personalspültoilette darf von Arbeits-

räumen (Küche) aus **nicht unmittelbar zugänglich** sein.

Eine **Handwaschgelegenheit** mit hygienisch einwandfreier **Handtrocknungseinrichtung** (elektrischer Heißlufttrockner oder Einweghandtücher; keine Gemeinschaftshandtücher) sowie Seife oder **Seifenspender** ist bereitzustellen.

### 12.2 Persönliche Hygiene des Personals

1. Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen ein hohes Maß an **persönlicher Sauberkeit** halten; sie müssen geeignete und **saubere Arbeitskleidung** und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.

2. Personen, die an einer **Krankheit** leiden, die durch Lebensmittel übertragen werden kann, oder Träger einer solchen Krankheit sind, sowie Personen mit beispielsweise infizierten Wunden, Hautinfektionen oder -verletzungen oder Diarrhöe ist der Umgang mit Lebensmitteln und das Betreten von Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, generell verboten, wenn die Möglichkeit einer direkten oder indirekten Kontamination besteht. Betroffene Personen, die in einer Gaststätte beschäftigt sind und mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, haben dem Gastwirt Krankheiten und Symptome sowie, wenn möglich, deren Ursachen unverzüglich zu **melden**.

### 12.3 Personalschulung

(VO (EG) 852/2004 in Verb. mit LMHV Anlage 1)

**Mitarbeiter**, die mit Lebensmitteln umgehen, sind entsprechend ihrer Tätigkeit zu überwachen und in Fragen der Lebensmittelhygiene zu unterweisen und/oder **müssen geschult werden** in folgenden Punkten:

- **Eigenschaften** und Zusammensetzung der Lebensmittel,
- **Hygienische Anforderungen** an die Herstellung und Verarbeitung des jeweiligen Lebensmittels
- **gesundheitliche Anforderungen** - nach Aufnahme der Tätigkeit und im Weiteren mindestens jährlich
- **Lebensmittelrecht**
- **Warenkontrolle** (MHD, Kennzeichnung)
- **Eigenkontrolle** und **Rückverfolgbarkeit**
- **Krisenmanagement**
- **Hygienische Behandlung** von Lebensmitteln
- **Anforderung** an **Kühlung** und **Lagerung** der jeweiligen Lebensmittel

## - **Reinigung** und **Desinfektion**

- in Fragen der **Sicherheit, des Gesundheits- und Brandschutzes** - vor Aufnahme der Beschäftigung und danach in angemessenen Zeitabständen, mindestens jedoch einmal jährlich
- über den **Umgang mit der Getränkeschrankanlage** - vor Aufnahme der Tätigkeit und im Weiteren jährlich

Der Gastwirt als Arbeitgeber hat periodisch seine Mitarbeiter zu belehren bzw. zu unterweisen. Hierüber sollte er einen aussagefähigen schriftlichen Nachweis über Belehrungszeit und Inhalt führen und den Arbeitnehmer unterschreiben lassen.

## **13. KENNTLICHMACHUNG VON ZUSATZSTOFFEN**

Werden beim gewerbsmäßigen Herstellen und Behandeln von Lebensmitteln Zusatzstoffe verwendet, ist auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen und sonstigen Aushängen wie folgt darauf hinzuweisen: "mit Farbstoff", "mit Konservierungsstoff" oder "konserviert" (die Angaben zur Konservierung können bei Vorliegen der Voraussetzungen auch durch die Formulierungen "mit Nitritpökelsalz", "mit Nitrat" oder "mit Nitritpökelsalz und Nitrat" ersetzt werden), "mit Antioxidationsmittel", "mit Geschmacksverstärker", "geschwefelt", "geschwärzt", "gewachst", "mit Phosphat", "mit Süßungsmittel", "enthält eine Phenylalaninquelle" oder "kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken". Für das Kenntlichmachen von Erfrischungsgetränken kommen die Angaben "koffeinhaltig" oder „chininhaltig“ in Frage. Darüber hinaus gelten für diätetische Lebensmittel umfangreiche Kennzeichnungsvorschriften. Beispielsweise sind der Gehalt an Zusatzstoffen durch Nennung der Verkehrsbezeichnung und der Menge des Stoffes, bezogen auf 100 Gramm bzw. auf 100 Milliliter anzugeben sowie Hinweise wie "mit Kochsalzersatz" oder "mit jodiertem Kochsalzersatz" anzubringen. Wer diätetische Lebensmittel anbietet, sollte sich daher in der Diätverordnung und in der Verordnung über vitaminisierte Lebensmittel informieren. Gentechnisch veränderte Lebensmittel sind wie folgt zu kennzeichnen: „aus genetisch verändertem [Bezeichnung der Zutat] hergestellt“ oder „genetisch verändert“. Die vorgeschriebenen Angaben sind **gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift** und unverwischbar bei der jeweiligen Speise- und Getränkebezeichnung oder mittels Fußnoten und der dazugehörigen Erklärung z. B. am Ende der **Speisekarte** anzubringen. Die Nummern der Zusatzstoffe (E-Nummern) müssen nicht angegeben werden.

## **14. BERUFGENOSSENSCHAFT**

Die Berufsgenossenschaft ist Träger der gesetzlichen Unfallversicherung. Für das Hotel- und Gaststättengewerbe ist die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN) zuständig. Alle Arbeitnehmer sind pflichtversichert, die Beiträge zahlt der Arbeitgeber. Der Gastwirt selbst und sein mitarbeitender Ehegatte können sich auf schriftlichen Antrag freiwillig bei der BGN versichern. Der Versicherungsschutz beginnt mit der Eröffnung des Betriebes bzw. mit dem Tag nach Eingang des Antrages. Nach dem Sozialgesetzbuch VII (SGB VII) § 192 hat der Gastwirt binnen einer Woche nach Beginn des Gaststättenbetriebes der Berufsgenossenschaft die Art und den Gegenstand des Unternehmens, die Zahl der Versicherten, den Eröffnungstag oder den Tag der Aufnahme der vorbereitenden Arbeiten und bei Betrieben ohne Sitz im Inland den Wohn- oder Aufenthaltsort des Bevollmächtigten mitzuteilen. Weiterhin hat der Gastwirt seine Arbeitnehmer darüber zu unterrichten, welche Berufsgenossenschaft für sie zuständig ist und wo sich die zuständige Geschäftsstelle befindet (für Bayern: Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN) Bezirksverwaltung München, Streiflacher Straße 5a, 82110 Germering).

## **15. ARBEITSSCHUTZ / UNFALL- VERHÜTUNG**

Mit dem Inkrafttreten der neuen Betriebssicherheitsverordnung – BetrSichV - am 03.10.2002 bzw. am 01.01.2003 wurden die Anforderungen an die Bereitstellung von Arbeitsmitteln (Werkzeuge, Geräte, Maschinen und Anlagen) durch den Arbeitgeber, deren Benutzung durch den Arbeitnehmer, an überwachungsbedürftige Anlagen und die Organisation des betrieblichen Arbeitsschutzes in einer Vorschrift zusammengefasst. Schwerpunkte der BetrSichV sind Gefährdungsbeurteilung, Schutzmaßnahmen und Prüfungen sowie Mindestanforderungen für Arbeitsmittel. Stärker als bisher wird dem Arbeitgeber bei der Berücksichtigung der konkreten betrieblichen Verhältnisse und der besonderen Gefährdungssituation Fachkompetenz und Eigenverantwortung abverlangt.

Der Gastwirt als Arbeitgeber hat alle erforderlichen Maßnahmen zu treffen, damit den Beschäftigten nur Arbeitsmittel bereitgestellt werden, die für die am Arbeitsplatz gegebenen Bedingungen geeignet sind und bei deren bestimmungsgemäßer Benutzung Sicherheit und Gesundheitsschutz gewährleistet sind. Dazu verlangt das Arbeitsschutzgesetz vom Arbeitgeber die Beurteilung der an Arbeitsplätzen existierenden Gefährdungen und die Ermittlung von Schutzmaßnahmen. Die **Gefährdungsbeurteilung** und die festgelegten

Arbeitsschutzmaßnahmen sind in Betrieben mit **mehr als 10 Beschäftigten** zu **dokumentieren**. Des Weiteren hat der Gastwirt Art, Umfang und Fristen erforderlicher Prüfungen zu ermitteln, diese durchzuführen oder durchführen zu lassen, die Ergebnisse der Prüfung aufzuzeichnen und die Aufzeichnungen mindestens bis zur nächsten Prüfung am Einsatzort des Arbeitsmittels aufzubewahren. Die Prüfung darf nur von hierzu befähigten Personen durchgeführt werden. Alle diese Maßnahmen müssen den für das jeweilige Unternehmen geltenden Unfallverhütungsvorschriften und den allgemein anerkannten sicherheitstechnischen und arbeitsmedizinischen Regeln entsprechen. Die Arbeitnehmer sind über die bei ihrer Tätigkeit auftretenden Gefahren sowie über die Maßnahmen zu ihrer Abwendung **vor Aufnahme der Beschäftigung und** danach in angemessenen Zeitabständen, **mindestens jedoch einmal jährlich**, zu unterweisen.

Jeder Gastwirt muss seinen Betrieb sicherheitstechnisch und arbeitsmedizinisch betreuen lassen. **Für Betriebe mit mehr als 10 Arbeitnehmern** gilt die sogenannte Regelbetreuung. Hier bestellt der Gastwirt einen qualifizierten Mitarbeiter zur Sicherheitsfachkraft und die Gaststätte hat einen eigenen Betriebsarzt. Oder der Gastwirt beauftragt einen externen sicherheitstechnischen bzw. arbeitsmedizinischen Dienstleister mit der Betreuung seines Betriebes. **Betriebe mit bis zu 10 Arbeitnehmern** können ebenfalls die Regelbetreuung wählen, sie können sich aber auch für das sogenannte Branchenmodell entscheiden und damit ihren Betrieb in eigener Regie betreuen. Hierfür muss sich der Unternehmer qualifizieren. Die BG bietet hierfür einen kostenlosen Fernlehrgang an. Die Anmeldung erfolgt bei der BGN Mannheim, Tel. 0621/4456-3333, per Fax: 0621/4456-3330 oder im Internet ([www.bgn.de](http://www.bgn.de) unter Fernlehrgänge). Wer sich nicht qualifiziert und auch sonst o. g. Betreuungspflicht nicht nachweisen kann, dessen Betrieb wird automatisch vom ASD BGN (Arbeitsmedizinischer und Sicherheitstechnischer Dienst der Berufsgenossenschaft) betreut. Neu eröffnete Kleinstbetriebe haben 6 Monate Zeit eine der genannten Betreuungsformen zu wählen und nachzuweisen. Mit der o. g. BetrSichV wurde der Nichtraucherschutz in die Arbeitsstättenverordnung aufgenommen. Der Arbeitgeber hat danach die erforderlichen Maßnahmen zu treffen, damit die nichtrauchenden Beschäftigten wirksam vor Gesundheitsgefahren durch Tabakrauch geschützt sind.

## 16. AUSHANGPFLICHTIGE GESETZE

Jeder Gastwirt hat als Unternehmer zur Information der im Betrieb beschäftigten Arbeitnehmer vorgeschriebene Gesetze, die für sein Unternehmen geltenden Unfallverhütungsvorschriften und

ggf. Tarifverträge und Betriebsvereinbarungen an geeigneter Stelle im Unternehmen auszuhängen oder auszulegen.

Im Wesentlichen betrifft das folgende Vorschriften

- Arbeitszeitgesetz
- Gesetz zum Schutz der arbeitenden Jugend (Jugendarbeitsschutzgesetz)
- Gesetz zum Schutz der erwerbstätigen Mutter (Mutterschutzgesetz)
- Allgemeines Gleichbehandlungsgesetz (AGG)
- Arbeitsgerichtsgesetz – Auszug von § 61b
- zutreffende Berufsgenossenschaftliche Vorschriften (erhältlich bei der Berufsgenossenschaft) z. B. "Allgemeine Vorschriften" (BGV A1), "Erste Hilfe" (BGV A5) sowie eine anerkannte Anleitung zur ersten Hilfe
- Jugendschutzgesetz (siehe "Jugendschutz")

Die wichtigsten aushangspflichtigen Gesetze sind als Broschüre im Buchhandel oder bei der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN) Bezirksverwaltung München, Streiflacher Straße 5a, 82110 Germering erhältlich.

## 17. GEMA, GEZ UND CO.

Die Gesellschaft für musikalische Aufführungs- und mechanische Vervielfältigungsrechte (GEMA) vertritt die Rechte der Komponisten, Textdichter und Musikverleger. Nur der Urheber hat das Recht sein geistiges Eigentum zu vervielfältigen, zu verbreiten und öffentlich wiederzugeben. Vor jeder öffentlichen Wiedergabe von urheberrechtlich geschützter Musik hat deshalb der Veranstalter die Einwilligung des Urhebers über die GEMA einzuholen. Das gilt für alle Musikdarbietungen auch in Gaststätten, Hotel- und Pensionszimmern, zum Beispiel Live-Musik, Musik von Tonträgern aller Art, Musik aus Automaten, Radio- oder Fernsehgeräten, Film- und Videovorführungen oder Telefonmelodien. Vorher abzuschließende Verträge berücksichtigen die unterschiedlichen Darbietungsformen und Vergütungssätze. Bei Abschluss von Jahrespauschalverträgen werden Nachlässe gewährt. Bei Veranstaltungen, wie z. B. Silvesterfeiern, für welche Pauschalpreise erhoben werden, sind diese Preise die Grundlage für die Berechnung der GEMA-Gebühren. Zusätzlich sind Rundfunk- und Fernsehgebühren an die Gebühreneinzugszentrale (GEZ) der öffentlich-rechtlichen Rundfunkanstalten zu entrichten. Anzumelden sind alle Geräte, mit denen Rundfunk- und Fernsehprogramme empfangen werden können. Auch Videorekorder, Computer oder Lautsprecher und Bildschirme, wenn sie als gesonderte Wiedergabestellen betrieben werden.

Nach dem Urheberrecht können darüber hinaus weitere Verwertungsgesellschaften Gebühren für das Empfangen und Weiterleiten von privaten Fernseh- und Hörfunkprogramme erheben (z. B. VG Media, ZWF, CNN).

## 18. SPIELGERÄTE

Im Gastgewerbe dürfen höchstens drei Geld- oder Warenspielgeräte in Gasträumen aufgestellt werden. Personen unter 18 Jahren darf das Spielen an diesen Geräten nicht gestattet werden. Der Gastwirt hat die Einhaltung dieses Verbots beim Aufstellen von zwei Geräten durch ständige Aufsicht und beim Aufstellen von drei Geräten zusätzlich durch technische Sicherungsmaßnahmen an den Geräten sicherzustellen.

Der Aufsteller benötigt eine Erlaubnis und eine schriftliche Bestätigung der Gemeinde über die Geeignetheit des Aufstellungsortes. Er darf nur Spielgeräte aufstellen, an denen ein gültiges Zulassungszeichen angebracht ist und wenn den Spielern die Spielregeln und der Gewinnplan leicht zugänglich sind. Auch sind Unbedenklichkeitsbescheinigung und Erlaubnisbescheid zur Einsichtnahme bereitzuhalten.

Geldspielgeräte müssen deutlich sichtbare Warnhinweise des Herstellers zu übermäßigen Spielen, Jugendschutz und Beratungsmöglichkeiten tragen. In Spielhallen ist Informationsmaterial über das Risiko des übermäßigen Spielens anzulegen.

Elektronische Bildschirmunterhaltungsspielgeräte ohne Gewinnmöglichkeit dürfen zur entgeltlichen Benutzung in unbeaufsichtigten öffentlichen und gewerblichen Räumen und auf sonstigen Flächen nicht aufgestellt werden. Das Spielen an diesen Geräten darf Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren ohne Begleitung eines Erziehungsberechtigten nicht gestattet werden. Unterhaltungsspielgeräte, mit denen sexuelle Handlungen oder Gewalttätigkeiten gegen Menschen oder Tiere dargestellt werden oder die eine Verherrlichung oder Verharmlosung des Krieges zum Gegenstand haben, dürfen in der Öffentlichkeit an für Kindern und Jugendliche zugänglichen Orten nicht aufgestellt werden

**Nähere Auskünfte erhalten Sie bei der Lebensmittelüberwachung des Landratsamts Kronach – Sachgebiet 35 :**

<p><b>Heinrich Förtsch</b> <b>09261/678 407</b> <a href="mailto:heinrich.foertsch@lra-kc.bayern.de">heinrich.foertsch@lra-kc.bayern.de</a></p>	<p><b>Reinhard Dötschel</b> <b>09261/678 309</b> <a href="mailto:reinhard.doetschel@lra-kc.bayern.de">reinhard.doetschel@lra-kc.bayern.de</a></p>
--	---

*Wir sind bemüht, so weit wie möglich geschlechtsneutrale Formulierungen zu verwenden. Wo uns dies nicht gelingt, haben wir zur besseren und schnelleren Lesbarkeit des Textes die männliche Form verwendet. Natürlich gilt in allen Fällen jeweils die weibliche und männliche Form. Wir bitten hierfür um Ihr Verständnis.*