

M E R K B L A T T
*über die wichtigsten Vorschriften, die bei einer Veranstaltung
gemäß § 12 Gaststättengesetz (GastG) zu beachten sind.*

Behandlung, Feilhalten und Abgabe von Lebensmitteln

Lebensmittel müssen so behandelt werden, dass sie unter Beachtung der erforderlichen Sorgfalt weder unmittelbar noch mittelbar einer gesundheitlich nachteiligen oder ekelerregenden Einwirkung, insbesondere durch Staub, Schmutz oder Gerüche, Krankheitserreger, menschliche oder tierische Ausscheidungen, Schimmelpilze, Haustiere, Schädlinge, Schädlingsbekämpfungsmittel oder Witterungseinflüsse 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 mit der Herstellung, Behandlung, Bearbeitung und Verkauf von Lebensmitteln beschäftigt sind sowie Personen, die mit den verwendeten Bedarfsgegenständen in Berührung kommen, sind durch Aushändigung des „Leitfadens für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen beim Umgang mit Lebensmitteln“ zu informieren.

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.

Alles Wasser welches zur Herstellung, Behandlung, Konservierung oder zum Inverkehrbringen von Lebensmitteln, für die Reinigung von Gegenständen die in einem Lebensmittelbetrieb bestimmungsgemäß mit Lebensmitteln in Berührung kommen, für die Reinigung von Hand- und Spültüchern sowie die Körperpflege und Reinigung verwendet wird, muss **Trinkwasserqualität im Sinne der Trinkwasserverordnung 2001 besitzen**.

Die verwendeten Schläuche und Bauteile müssen aus trinkwassergeeignetem undurchsichtigem Material bestehen und sie dürfen keine Beschädigungen aufweisen.

Schläuche müssen für **Trinkwasser** zugelassen und **KTW** und **DVGW W 270** geprüft sein.

Für die Beschäftigten muss eine Handwaschgelegenheit mit einer ausreichenden Warm- und Kaltwasserzufuhr aus einer Trinkwasserversorgungsanlage sowie Seifenspender 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, anhusten oder sonst beeinträchtigen kann.

Wird Senf, Ketchup, etc. in Selbstbedienung angeboten, so sind hierfür geeignete Spendevorrichtungen zu verwenden.

Behältnisse, in denen Lebensmittel aufbewahrt oder feilgehalten werden, dürfen nicht unmittelbar auf dem Fußboden abgestellt werden. Der Abstand der Lebensmittel zum Fußboden muss mindestens 40 cm betragen.

Leicht verderbliche Lebensmittel (z. B. rohe Bratwürste, Steaks, Fisch, Schaschlik, usw.) dürfen nur bei einer Umgebungstemperatur von max. + 4 ° C gelagert werden.

Hackfleischerzeugnisse dürfen nur im durcherhitzten Zustand zum Verzehr abgegeben werden. Rohes Hackfleisch oder rohe Bratwurst (z. B. auf Brötchen) dürfen nicht abgegeben werden.

Beschaffenheit der Gebrauchsgegenstände

Gegenstände, die beim Behandeln mit Lebensmittel 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

Kennzeichnung von Lebensmitteln

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

Lebensmittel mit Zusatzstoffen sind zu kennzeichnen. Zu deklarieren sind die verwendeten Zusatzstoffe bei lose angebotenen Lebensmitteln auf einem Schild direkt an der Ware bzw. an der Preistafel. Dies kann wie folgt geschehen: „mit Farbstoff“, „mit Konservierungsstoff“ bzw. „konserviert“, „mit Geschmacksverstärker“, „mit Antioxydationsmittel“, „geschwefelt“, „geschwärzt“, „gewachst“; bei Fleischerzeugnissen „mit Phosphat“, „mit Süßungsmittel“ (in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung). Beispiele: Bratwürste „mit Phosphat“, Fischbrötchen „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“, Lachsbrötchen (Lachersatz) „mit Konservierungsstoff“ bzw. „konserviert“, „mit Farbstoff“.

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.

Getränkeausschank - Schankstellen

Getränkeausschankanlagen, bei denen der Ausschank mit Betriebsüberdruck durch Druckgas (z. B. Kohlensäure) erfolgt, müssen der Betriebssicherheitsverordnung und den technischen Regeln für Betriebssicherheit entsprechen. Solche Anlagen dürfen nur von befähigten Personen installiert und erst dann in Betrieb genommen werden, wenn die befähigte Person über die ordnungsgemäße Beschaffenheit eine schriftliche Bescheinigung (Gefährdungsbeurteilung) erteilt hat.

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 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 Bierausschank 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 getrennte Toilettenanlagen für Gäste und Personal 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 funktionsfähiges Handwaschbecken mit Seife oder Seifenspender und hygienisch einwandfreie Handtrocknungseinrichtungen (Papierhandtücher, Warmlufttrockner) verfügen. Gemeinschaftshandtücher sind verboten! Im Personal-WC muss die Handwaschgelegenheit zusätzlich mit einer Warmwasserversorgung ausgestattet 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 Aufgabe zu unterstützen, insbesondere ihnen auf Verlangen die Räume und Behältnisse zu öffnen und die Entnahme von Proben zu ermöglichen.

Sollten Sie noch weitere Fragen haben, stehen Ihnen die Lebensmittelkontrolleure des Landratsamtes Kronach gerne zur Seite. Rufen Sie an:

Reinhard Dötschel 09261/678- 309	Steffen Engel 09261- 678- 357	Heinrich Förtsch 09261/678- 407	Maria Kotschenreuther 09261/678- 446
reinhard.doetschel@lra-kc.bayern.de	steffen.engel@lra-kc.bayern.de	heinrich.foertsch@lra-kc.bayern.de	maria.kotschenreuther@lra-kc.bayern.de