



MERKBLATT

für die Durchführung von Veranstaltungen nach § 12 Gaststättengesetz bzw. für ortsveränderliche / mobile Betriebsstätten

Grundsätzlich sind bei Bierzelten, Vereinsfesten, Weinfesten, Sommernachtsfesten, Märkten, Messen und ähnlichen Veranstaltungen die hygienischen und baulichen Vorgaben der EU-Hygieneverordnung 852/2004 sowie der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) zu beachten.

Von den Betreibern sind daneben aber auch die folgenden gesetzlichen Vorgaben zu beachten:

- Der Betreiber oder Gestattungsinhaber hat an geeigneter Stelle gut sichtbar

- ein gültiges Jugendschutzgesetz (Rechtsstand: 2007)
- einen Aushang mit den Preisen für Speisen und Getränke anzugeben.
- Bei den Getränken ist auch die Menge mit anzugeben. Werden für Selbstbedienung andere Preise verlangt, so sind diese ebenfalls anzugeben. Auch das erhobene Pfand bei Geschirr, Flaschen etc. ist anzugeben.

- Bei nicht portionsweise verkaufter Ware, z.B. Käse oder Fisch sind die Preise für 100g anzugeben. Für die Gewichtskontrolle dieser Waren ist eine geeichte Waage bereitzuhalten.

- Infektionshygienische Belehrung:

- Ehrenamtliche Helferinnen und Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen handeln nicht „gewerbsmäßig“ im Sinn des IfSG. Sie unterliegen deshalb nicht der gesetzlichen infektionshygienischen Belehrungspflicht. Dem Infektionsschutz der Bevölkerung wird bei solchen Veranstaltungen dadurch Rechnung getragen, dass dieser Personenkreis – und zwar unabhängig davon, ob er vor Ort tätig ist oder im häuslichen Bereich Lebensmittel zubereitet und zur Verfügung stellt – durch ein Merkblatt über die wesentlichen infektions- und lebensmittelhygienischen Grundregeln unterrichtet wird. Dabei wird besonders auf die zivilrechtliche Haftung und die strafrechtliche Verantwortung eines Jeden hingewiesen, der Lebensmittel in Verkehr bringt. Das Merkblatt ist den Veranstaltern im Rahmen der Erlaubniserteilung nach §12 GastG durch die Gemeinden auszuhändigen. Es wird auch von den Gesundheitsämtern ausgegeben.
- Gewerbsmäßige Helferinnen und Helfer, die mit offenen Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen im Besitz eines gültigen Gesundheitszeugnisses nach §§ 17/18 Bundesseuchengesetz oder aber einer Bescheinigung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (Belehrung des Gesundheitsamtes oder beauftragten Arztes) sein. Dies gilt auch für Reinigungs- und Spülpersonal.
Vor Beginn der Tätigkeit bzw. der Veranstaltung ist vom Betreiber oder Gestattungsinhaber eine Belehrung nach §§ 42/43 Infektionsschutzgesetz durchzuführen und zu dokumentieren!

- Das Küchenpersonal bzw. Verkaufspersonal hat beim Behandeln der Lebensmittel saubere Schutzkleidung zu tragen. Weiterhin muss eine leicht erreichbare Möglichkeit zum Händewaschen mit warmem Wasser, weiterhin mit Einmalhandtüchern, Flüssigseife und Desinfektionsmittel vorhanden sein.

- Ausgabe- und Arbeitstische für Speisen müssen mit einer leicht zu reinigenden Oberfläche versehen sein.

- Die Abgabe von Rohmilch, Frischkäse und Sauermilch aus Rohmilch sowie Milcherzeugnissen aus Rohmilch (Joghurt, Kefir) ist verboten!

- Rohes Geflügel ist aufgrund der starken Salmonellengefahr ausreichend kühl und strikt getrennt von anderen Lebensmitteln zu lagern und zu behandeln. Für die Zubereitung ist nach Möglichkeit eine eigene Person mit eigenen Gerätschaften (Messer, Schneidbrett) zu beauftragen.

- Unverpackte Fleisch- und Wurstwaren, Backwaren und Kuchen dürfen nicht zusammen mit Getränken gelagert werden.

- In den Speisen enthaltene Zusatzstoffe wie Phosphat, Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Farb- und Konservierungsstoffe sind auf den Speise- und Getränkekarten bzw. Preislisten deutlich kenntlich zu machen. Ebenso sind Lebensmittel (z.B. Sojaöl) kenntlich zu machen, die gentechnisch veränderte Organismen (> 0,9%) enthalten, aus solchen bestehen oder daraus hergestellt werden.

- Abfälle dürfen im Küchenbereich nur vorübergehend und nur in verschlossenen Behältern gelagert werden. Für Speisereste und Küchenabfälle sind entsprechende Tonnen von zugelassenen Entsorgungsbetrieben bereitzustellen.
- Hygienische Sanitär- und Umkleeeinrichtungen, insbesondere auch für das Verkaufs- und Küchenpersonal, müssen zur Verfügung stehen. An den Handwaschbecken in den Toiletten, die über Warmwasser verfügen müssen, sind Seifenspender und Einmalhandtücher bereitzuhalten. Auf die öffentlichen Toiletten ist deutlich sichtbar hinzuweisen. Diese müssen kostenfrei benützt werden dürfen.
- Werden tierische Lebensmittel, Backwaren oder Salate unbedeckt oder unverpackt ausgestellt, so ist ein Aufsatz oder sonstiger Schutz so anzubringen, dass der Kunde die Ware nicht berühren, anhauchen, anhusten oder in sonstiger Weise beeinträchtigen kann.
- Bei Verkauf alkoholischer Getränke ist mindestens ein alkoholfreies Getränk in gleicher Menge mit anzubieten, welches nicht teurer als das billigste alkoholische Getränk ist.
(Beispiel: Bier hell 0,5l € 2,20, Limonade 0,5l € 2,20)
- Die Kühlkette darf bei leicht verderblichen Lebensmitteln nicht unterbrochen werden. Die ungekühlte Bevorratung beim Verkauf darf stets nur in kleinen Mengen erfolgen.
- Beim Betrieb von Getränkeschankanlagen ist folgendes zu beachten:
 - Der Betreiber ist vom Verleiher der Anlage in den Betrieb sowie die Gefahren, insbesondere beim Umgang mit Druckgasen einzuweisen.
 - Zum Gläserspülen müssen geeignete und ausreichend dimensionierte Spüleinrichtungen, möglichst mit Warmwasser, vorhanden sein. Dies gilt nicht, wenn nur Einmal- oder Tauschgefäße verwendet werden.
 - Gasflaschen müssen stehend befestigt und gegen Umfallen sowie Erwärmung gesichert werden; das Sicherheitsventil muss verplombt sein.
 - Die Anlagenbeschreibung bzw. die Prüfungsunterlagen nach §10(1) BetrSichV (Gefährdungsbeurteilung) sind stets an der Betriebsstätte aufzubewahren und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzuweisen. Ebenso ist ein Reinigungsnachweis zu führen.
 - Die Höchsttemperatur bei der Bierlagerung sollte 18°C nicht überschreiten.
- Zubereitungsstellen für Lebensmittel wie Grillstellen, Küchen und Verkaufsstände sind vom Publikum entsprechend abzugrenzen (Unfall- und Hygieneschutz). Weiterhin sollten diese Stände an drei Seiten umschlossen sein und ein festes Dach haben (Witterungsschutz).
- Für die ordnungsgemäße Reinigung von Mehrweggeschirr und -besteck ist eine geeignete, hygienisch einwandfreie Spülmöglichkeit mit Frischwasserzufuhr bereit zu halten.
- Der Verkauf von Sahnetorten, Cremetorten und Kuchen mit nicht durchgebackener Füllung sollte aus haftungsrechtlichen Gründen nur erfolgen, wenn die Herstellung in einem Handwerksbetrieb (Bäcker, Konditor) erfolgt ist. Für ständige, ausreichende Kühlung und Warenschutz ist dabei Sorge zu tragen.
- Der Gestattungsinhaber bzw. Betreiber einer mobilen Verkaufsstätte (=Lebensmittelunternehmer) hat ein oder mehrere Verfahren, die auf HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und zu dokumentieren (z.B. Wareneingangskontrollen, Reinigungsplan, Hygienebelehrung, Überprüfung der Kühltemperaturen etc.).
Dieses „Hygienekonzept“ ist der überwachenden Behörde (=Lebensmittelüberwachung) nachzuweisen.
- Die Rückverfolgbarkeit der im Betrieb verwendeten Lebensmittel muss stets nachvollziehbar und belegbar sein (z.B. Lieferschein).

Hinweis:

Unabhängig von den vorstehenden Hinweisen sind auch die sonstigen lebensmittelrechtlichen, gewerblichen und gaststättenrechtlichen Vorschriften zu beachten.

Für weitergehende Fragen steht die Lebensmittelüberwachung beim Landratsamt Traunstein, Telefon 0861/58-611 zur Verfügung.

Rechtsstand: Juli 2009