



Merkblatt für Gestattungen, Vereinsfeste und Märkte

- **Das neue EU-Hygienepaket**

Für ein Fest oder eine Veranstaltung aus besonderem Anlass gemäß § 12 Gaststättengesetz (z.B. Vereinsfest, Schützenfest, Weihnachtsmarkt, etc) muss **rechtzeitig (mind. 2 Wochen vorher)** bei der zuständigen Gemeinde eine Gestattung schriftlich beantragt werden. Dies ist nur bei Alkoholabgabe zwingend erforderlich.

- **Neue Meldepflicht:** Werden nur Speisen und/oder alkoholfreie Getränke abgegeben, besteht ebenfalls eine Meldepflicht nach VO (EG) 852/2004 bei der Lebensmittelüberwachungsbehörde (Landratsamt Ansbach).

- **Warenschutz**

Zum Verkauf bestimmte unverpackte Lebensmittel und Gegenstände, die der Zubereitung von Speisen dienen, sind so aufzustellen, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel durch Kunden (z.B. durch Anhauchen, Anhusten, Berühren vor dem Kauf) nicht erfolgen kann. Dazu sind geeignete Schutzvorkehrungen (Abschirmungen, Aufsätze oder Abdeckungen) zu treffen. Sie dürfen nicht in Selbstbedienung angeboten werden. Wird Senf, Ketchup ... in Selbstbedienung angeboten, so sind hierfür geeignete Spendevorrichtungen zu verwenden.

- **Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte**

Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, die direkt mit unverpackten Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen sauber, leicht zu reinigen und im Fall von leicht verderblichen Lebensmitteln auch desinfizierbar sein. Von ihnen darf keine Gefahr der nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln ausgehen. Verkaufs- und Arbeitstische müssen leicht zu reinigen und mit glatten, riss- und spaltenfreien, leicht abwaschbaren Platten oder Belägen versehen sein.

- **Temperaturanforderungen**

Leicht verderbliche Lebensmittel sind ausreichend kühl zu halten.

Maximale Lagerungstemperatur:

Milchprodukte und Milcherzeugnisse	+ 8 bis + 10 °C
Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung oder Auflage	max. + 7 °C
Fleisch- und Wurstwaren	max. + 7 °C
Hackfleischerzeugnisse, Geflügel	max.+ 4 °C
Feinkostsalate	max. + 7 °C
Fischereierzeugnisse	max. + 2 °C oder in Eis

- **Behältnisse**

Behältnisse, in denen Lebensmittel aufbewahrt werden, dürfen nicht unmittelbar auf dem Fußboden abgestellt werden.

- **Verkaufsstätten**

Im Freien stehende Verkaufsstätten für Lebensmittel dürfen nur an der Vorderseite im oberen Teil offen sein. Sie müssen einen befestigten und staubfreien Boden und ein festes Dach haben, das an der offenen Verkaufsseite zum Schutz gegen Witterungseinflüsse überstehen muss. Im Arbeitsbereich müssen die Wandflächen mit glatten und abwaschbaren Materialien versehen sein. Feste Straßenbeläge gelten als solche Fußböden, müssen jedoch vor Betriebsbeginn gereinigt werden.

- **Handwaschgelegenheit**

Für die Beschäftigten muss eine **separate** Handwaschgelegenheit mit fließenden warmen und kalten Wasser sowie Seifenspender und Einmalhandtücher vorhanden sein. Sie muss sich direkt im Bereich der Betriebsstätte an einer leicht erreichbaren Stelle befinden und ist so zu installieren, dass Lebensmittel nicht beeinträchtigt werden. Das Wasser muss Trinkwasserqualität besitzen.

- **Reinigung und Desinfektion**

Zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Einrichtungen müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein. Sie müssen über eine angemessene Kalt- und Warmwasserversorgung und eine hygienisch einwandfreie Abwasserentsorgung verfügen. Zur Reinigung von ausgegebenem Geschirr, Gläsern und Besteck für eine wiederholte Verwendung wird zumindest eine Spüleinrichtung mit zwei Spülbecken sowie einer Kalt- und Warmwasserversorgung, Spülmittel und hygienisch einwandfreier Trocknungsmöglichkeit bzw. eine geeignete Spülmaschine benötigt.

- **Abfälle und Abwasser**

Abfälle sind in geeigneten, leicht zu reinigenden und dicht schließenden Behältnissen zu lagern. Abwässer müssen in geschlossenen Leitungen abgeführt werden.

- **Personal**

Personen, die Lebensmittel behandeln, müssen saubere Kleidung tragen. Beim Umgang mit unverpackten, leicht verderblichen Lebensmitteln ist das Tragen einer Schutzkleidung erforderlich. Sie dürfen beim Behandeln von Lebensmitteln nicht rauchen oder schnupfen etc. Neu: Das Infektionsschutzgesetz, das seit dem Jahr 2001 gültig ist, schreibt außerdem folgende Punkte vor (in Auszügen):

- **Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz**

Die Bescheinigung über die ärztliche Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (Original oder Kopie) muss während der Veranstaltung verfügbar sein und der überwachenden Behörde auf Verlangen vorgelegt werden.

Außnahme: → dies gilt nicht für ehrenamtliche Helfer, allerdings sollte der „Leitfaden für ehrenamtliche Helfer“ im Vorfeld besprochen und ausgehängt werden.

- **Toiletten**

In unmittelbarer Nähe des Veranstaltungsortes müssen hygienisch einwandfreie Toilettenanlagen getrennt für Gäste für das Personal vorhanden sein. Sie müssen über Handwaschgelegenheiten mit fließendem Wasser, Seife und hygienisch einwandfreie Handtrocknungseinrichtungen verfügen.

- **Getränkeausschank**

Für Getränkeschankanlagen ist eine Prüfung und Gefährdungsbeurteilung vor der ersten Inbetriebnahme erforderlich. Die Bescheinigungen der wiederkehrenden Prüfungen und der Gefährdungsbeurteilung müssen während der Veranstaltung verfügbar sein und der überwachenden Behörde auf Verlangen vorgelegt werden.

In unmittelbarer Nähe jeder Zapfstelle muss eine Vorrichtung für das Spülen von Schankgefäßen mit zwei Spülbecken vorhanden sein. Zum Spülen und Klarspülen der Schankgefäße darf nur Wasser mit Trinkwasserqualität verwendet werden. Das Wasser in den Reinigungsbecken ist in kurzfristigen Abständen sowie durch ständigen Zulauf frischen Wassers fortlaufend zu erneuern.

Im Bereich der Getränkeabgabe muss der Boden zumindest mit einem Bretterbelag (Lattenrost) versehen sein.

Es ist mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer anzubieten, als das billigste alkoholische Getränk in gleicher Menge.

- **Preisangaben**

Der Preis der angebotenen Speisen und Getränke ist gut sichtbar in ausreichender Anzahl anzubringen. Bei Getränken ist jeweils die Menge mit anzuführen.

- **Kennzeichnung von Fertigpackungen**

Werden Lebensmittel in Fertigpackungen abgegeben (z. B. Marmelade, Plätzchen, Liköre, etc) müssen folgende Angaben auf dem Etikett enthalten sein:

1. Verkehrsbezeichnung (Übliche Bezeichnung des Lebensmittels)
2. Anschrift des Herstellers
3. Zutatenverzeichnis
4. Mindesthaltbarkeitsdatum
5. Füllmenge
6. Evtl. Alkoholgehalt

- **Kenntlichmachung**

Zur Herstellung von Lebensmitteln verwendete Zusatzstoffe (Herstellerangaben z. B. auf der Verpackung) sind kenntlich zu machen. So ist z.B. bei Bratwürsten, denen bei der Herstellung Phosphat zugesetzt wurde, die Angabe "mit Phosphat" notwendig. Bei der Abgabe von Fischsemmeln mit Seelachseinlage sind bei den meisten gängigen Produkten die Angaben Lachsersatz, „mit Farbstoff“ und "mit Konservierungsstoff .." erforderlich.

Bei Steaks, die nicht vom Rind stammen, ist die Angabe der Tierart erforderlich, z.B. Schweinesteak oder Schweinekammsteak.

- **Duldungs- und Mitwirkungspflichten bei behördlichen Überprüfungen durch die Lebensmittelüberwachung**

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.

Verantwortlich nach dem Produkthaftungsgesetz und der Lebensmittelhygiene-Verordnung ist immer der jeweilige Erlaubnisinhaber bzw. der Betreiber des erlaubnisfreien Gastronomiebetriebes.

In diesem Merkblatt konnten nur die wesentlichsten und in der Praxis am bedeutsamsten Vorschriften berücksichtigt werden. Sollten Sie noch Fragen haben, ist das Landratsamt Ansbach, Abt. Veterinärwesen und gesundheitlicher Verbraucherschutz gerne bereit, Ihnen weitere Auskünfte zu geben.