



Merkblatt für Gestattungen und erlaubnisfreie Gastronomiebetriebe

über die beim Betrieb einer Schank- und Speisewirtschaft aus besonderem Anlass zu beachtenden Vorschriften

Grundsatz

Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.

Begriffe

nachteilige Beeinflussung

eine ekelerregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungs-, Desinfektions-, Pflanzenschutz-, und Schädlingsbekämpfungsmittel oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren.

Betriebsstätten (im Sinne dieses Merkblattes)

ortsveränderliche oder nicht ständige Einrichtungen wie Verkaufszelte, mobile Verkaufseinrichtungen, Verkaufsfahrzeuge, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden.

leicht verderbliche Lebensmittel

Lebensmittel, die in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit leicht verderblich sind und deren Verkehrsfähigkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen erhalten werden kann, z.B. rohe Fleisch- und Wurstwaren sowie Gebäck mit durcherhitzter Füllung.

Grundregeln

Warenschutz

Zum Verkauf bestimmte unverpackte Lebensmittel sind so feilzuhalten 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 nachteilige Beeinflussung auf Lebensmittel ausgehen. Verkaufstische 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.

Lebensmittel	Maximale Lagerungstemperatur
Milchprodukte und Milcherzeugnisse	+ 8 bis + 10 °C
Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung oder Auflage	+ 6 bis + 7 °C
Fleisch- und Wurstwaren	+ 7 °C
Speisen mit Roheianteil, Feinkostsalate, frisches Fleisch, Hackfleischerzeugnisse, Geflügel	+ 4 °C
FrISChe Fischereierzeugnisse, gekochte Schalen- und	+ 2 ° C oder in Eis

Behältnisse

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

Verkaufsstätte

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 Handwaschgelegenheit mit fließendem warmen und kaltem 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)

§ 42 IfSG (Infektionsschutzgesetz)

Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote

(1) Personen, die

- 1 an Typhus abdominalis, 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 Choleravibrionen ausscheiden,
- dürfen nicht tätig sein oder beschäftigt werden.

(...)

Diese Vorschrift gilt für alle, die bereits bekanntermaßen infiziert sind.

§ 43 IfSG (Infektionsschutzgesetz)

Belehrung, Bescheinigung des Gesundheitsamtes

- (1) Personen dürfen gewerbsmäßig die in § 42 Abs. 1 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 ist, dass sie
 1. über die in § 42 Abs. 1 genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtungen nach den Absätzen 2, 4 und 5 in mündlicher und schriftlicher Form vom Gesundheitsamt oder von einem durch das Gesundheitsamt beauftragten Arzt belehrt wurden und
 2. nach der Belehrung im Sinne der Nummer 1 schriftlich erklärt haben, dass ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bei ihnen bekannt sind.
- (2) Treten bei Personen nach Aufnahme ihrer Tätigkeit Hinderungsgründe nach § 42 Abs. 1 auf, sind sie verpflichtet, dies ihrem Arbeitgeber (=Veranstalter) oder Dienstherrn unverzüglich mitzuteilen.
- (3) Werden dem Arbeitgeber (=Veranstalter) oder Dienstherrn Anhaltspunkte oder Tatsachen bekannt, die ein Tätigkeitsverbot nach § 42 Abs. 1 begründen, so hat dieser unverzüglich die zur Verhinderung der Weiterverbreitung der Krankheitserreger erforderlichen Maßnahmen einzuleiten.
- (4) Der Arbeitgeber (=Veranstalter) hat Personen, die eine der in § 42 Abs. 1 Satz 1 oder 2 genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren jährlich über die in § 42 Abs. 1 genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtung nach Absatz 2 zu belehren. Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren. (..)
- (5) Die Bescheinigung nach Absatz 1 und die letzte Dokumentation der Belehrung nach Absatz 4 sind beim Arbeitgeber aufzubewahren. Der Arbeitgeber hat die Nachweise nach Satz 1 und, sofern er eine in § 42 Abs. 1 bezeichnete Tätigkeit selbst ausübt, die ihn betreffende Bescheinigung nach Absatz 1 Satz 1 an der Betriebsstätte verfügbar zu halten und der zuständigen Behörde und ihren Beauftragten auf Verlangen vorzulegen. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Abschrift oder einer beglaubigten Kopie.

(...)

→ **gilt nicht für ehrenamtliche Helfer**

Eine Liste der Ärzte, die vom Gesundheitsamt beauftragt wurden, die Belehrungen nach § 43 Infektionsschutzgesetz durchzuführen, ist jeweils aktuell beim Gesundheitsamt zu erfragen.

Die Untersuchungen, wie sie bisher nach dem Bundesseuchengesetz vorgeschrieben waren, liegen jetzt in der Eigenverantwortung des Arbeitgebers beziehungsweise Veranstalters. In Zweifelsfällen (zum Beispiel Durchfall innerhalb der letzten Wochen) ist es auf jeden Fall ratsam, von dem Mitarbeiter oder Helfer eine Stuhluntersuchung zu verlangen, wenn er auf dem Fest mit Lebensmitteln in Berührung kommen soll.

Toiletten

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

Sonderbestimmungen

§ 17 Trinkwasserverordnung

- (1) **Für die Neuerrichtung oder die Instandhaltung von Anlagen für die Aufbereitung oder die Verteilung von Wasser für den menschlichen Gebrauch dürfen nur Werkstoffe und Materialien verwendet werden, die in Kontakt mit Wasser Stoffe nicht in solchen Konzentrationen abgeben, die höher sind als nach den allgemein anerkannten Regeln der Technik unvermeidbar, oder den nach dieser Verordnung vorgesehenen Schutz der menschlichen Gesundheit unmittelbar oder mittelbar mindern, oder den Geruch oder den Geschmack des Wassers verändern; § 31 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 9. September 1997 (BGBl. I S. 2296) bleibt unberührt. Die Anforderung des Satzes 1 gilt als erfüllt, wenn bei Planung, Bau und Betrieb der Anlagen mindestens die allgemein anerkannten Regeln der Technik eingehalten werden.**

Getränkeausschank

Vor Inbetriebnahme einer nicht baumustergeprüften Schankanlage ist von einem Sachkundigen eine Überprüfung oder Abnahme vorzunehmen.

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 Trinkwasser aus der öffentlichen Wasserversorgung verwendet werden. Das Wasser in den Reinigungsbecken ist in kurzfristigen Abständen sowie durch ständigen Zulauf frischen Wassers fortlaufend zu erneuern.

Die verwendeten Schankgefäße müssen dem Eichgesetz entsprechen.

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

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

Hackfleischverordnung

An Erzeugnissen nach der Hackfleischverordnung dürfen ausschließlich Fleischklopse, Bouletten, Frikadellen, Bratwürste, Fleischzuschnitte, die mit Mürbeschneidern oder Geräten mit vergleichbarer Wirkung behandelt worden sind, wie Steaks, Filet und Schnitzel sowie Schaschlik und in ähnlicher Weise hergestellte Fleischerzeugnisse aus gestückeltem Fleisch oder gestückelten Innereien auf Spieße nur in vollständig durcherhitztem Zustand zum unmittelbaren Verzehr abgegeben werden. Diese Erzeugnisse dürfen dort nicht hergestellt werden, sondern müssen von einem Fleischerbetrieb oder einem sonstigen fleischverarbeitenden Betrieb bezogen werden. Im Fall von tiefgefrorenen Hackfleischerzeugnissen ist auch der Bezug über den Zwischenhandel möglich.

Rohe Bratwürste und Schaschlik müssen spätestens am Tag nach der Herstellung vollständig durcherhitzt bzw. entsorgt werden. Für die übrigen Hackfleischerzeugnisse ist dies bereits am Tag der Herstellung erforderlich.

Der Name des Betriebes muss am Imbissstand ersichtlich sein.

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, insbesondere ihnen auf Verlangen die Räume und Behältnisse zu öffnen oder die Entnahme von Proben zu ermöglichen.

Preisangaben und Kennzeichnung

- Der Preis der angebotenen Speisen und Getränke ist gut sichtbar in ausreichender Anzahl anzubringen. Bei Getränken ist jeweils die Menge mit anzuführen. Es dürfen nur geeichte Getränkebehältnisse verwendet werden.
- Zur Herstellung von Lebensmitteln verwendete Zusätze (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.
- Schaschlik darf im Gegensatz zu Fleischspießen, die zumindest 2/3 aus Fleisch und im übrigen aus würzenden Beigaben bestehen müssen, neben mindestens 30 % Fleischanteil und würzenden Beigaben auch fettgewebereiches Schweinefleisch oder Speck (meist umgerötet) und Innereien (Leber und Niere) enthalten.
- Bier, das als Festbier bezeichnet wird, muss einen Stammwürzgehalt von 13 % aufweisen.

In diesem Merkblatt konnten nur die wesentlichsten und in der Praxis am bedeutsamsten Vorschriften berücksichtigt werden. Sollten Sie noch Fragen haben, ist das Landratsamt Bamberg, Abt. Veterinärwesen und gesundheitlicher Verbraucherschutz (Tel. 0951 / 85 - 750) gerne bereit, Ihnen weitere Auskünfte zu geben.

Verantwortlich nach dem Produkthaftungsgesetz und der LebensmittelhygieneV0 ist der jeweilige Erlaubnisinhaber nach § 12 Gaststättengesetz (Antragsteller) bzw. der Betreiber des erlaubnisfreien Gastronomiebetriebes.

LRA BA, Stand 09/2005