

## Merkblatt für Veranstaltungen nach dem Gaststättengesetz (GastG)

Auf Grund der Vielfalt lebensmittelrechtlicher Bestimmungen wollen wir hiermit auszugsweise auf einige wichtige Bestimmungen hinweisen:

Lebensmittel müssen so hergestellt, behandelt und in Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der erforderlichen Sorgfalt nicht einer gesundheitlich nachteiligen oder ekelerregenden Beeinflussung - wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierischen Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungs-, Desinfektions-, Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren ausgesetzt sind.

### 1. Personalhygiene:

- Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, haben ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit zu halten und müssen angemessene, saubere Kleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.
- Personen, die Speisen gewerblich herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen (auch Spül- und Putzpersonal), müssen eine **Bescheinigung über eine Belehrung nach § 43** des Infektionsschutzgesetzes an der Betriebsstätte zur behördlichen Einsichtnahme bereithalten. Die **Erstbelehrung** darf nur durch das Gesundheitsamt oder durch einen vom beauftragten Arzt erfolgen. Die wiederkehrende Belehrung erfolgt durch den Arbeitgeber, bei Vereinen durch den Vereinsvorstand. Die bereits ausgestellten Gesundheitszeugnisse (nach dem alten Bundesseuchengesetz) behalten ihre Gültigkeit, jedoch muss auch hier eine wiederkehrende Belehrung durch den Arbeitgeber erfolgen. **Für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen gibt es einen gesonderten Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln; alle anderen Punkte dieses Merkblattes gelten jedoch auch weiterhin für diese Personengruppe.**

**Es gilt:** Alle Belehrungen sind zu dokumentieren (mit Unterschrift des Arbeitgebers bzw. Vereinsvorstandes und des Belehreten) und bei einer Kontrolle dem Lebensmittelüberwachungsbeamten vorzulegen.

### 2. Behandlung und Kennzeichnung von Lebensmitteln:

- Leichtverderbliche 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, sind ausreichend zu **kühlen** und entsprechend zu behandeln.

- Bei diesen Temperaturen sind folgen Lebensmittel zu **lagern** und zu **transportieren**:

Milch, Milchprodukte	max. +8 - +10°C
Backwaren (mit nicht durcherhitzter Füllung), Cremetorten	max. +7°C
Fleisch- und Wurstwaren, Salate	max. +7°C
Hackfleisch und Hackfleischerzeugnisse, Geflügelfleisch	max. +4°C
Frischfisch	max. +2°C oder in schmelzendem Eis
Tiefkühlprodukte, Speiseeis	< -18°C
Warmhaltetemperatur von Lebensmitteln	> +65°C

- Der Preis der angebotenen Speisen und Getränke ist gut sichtbar in ausreichender Anzahl anzubringen. Bei Getränken ist jeweils die Menge mit anzuführen.
- Bei Steaks, die nicht vom Rind stammen, ist die Angabe der Tierart erforderlich, z. B. Schweinesteak.
- Die Verwendung von Zusatzstoffen ist z. B. durch folgende Angaben zu kennzeichnen:

0. mit Farbstoff
1. mit Konservierungsstoff oder konserviert
2. mit Nitritpökelsalz
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. mit Süßungsmittel(n)
8. mit Phosphat
9. coffeinhaltig
10. chininhaltig

- Diese Allergene sind als Zutat kennzeichnungspflichtig:

**Glutenhaltiges Getreide** (z. B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel; Vorkommen z. B. in Mehl, Bier, Wurstwaren, Kuchen)

**Krebstiere** (z. B. Krebs, Shrimps, Garnelen; Vorkommen z. B. in Suppen, Soßen, Würzpasten)

**Eier** (z. B. als Flüssigei, Lecithin, (Ov)-Albumin; Vorkommen z. B. in Mayonnaise, Panade, Dressing)

**Fisch** (alle Fischarten; Vorkommen z. B. in Fischextrakten, Würzpasten, Soßen etc.)

**Erdnüsse** (z. B. Erdnussöl, -butter; Vorkommen z. B. in Gebäck, Schokolade etc.)

**Soja** (z. B. als Miso, Sojasoße, Sojaöl; Vorkommen z. B. in Gebäck, Marinaden, Kaffeeweißler)

**Milch** (Erzeugnisse wie Butter, Käse, Laktose, Molkenprotein; Vorkommen z. B. in Wurst, Soßen, Kroketten)

**Schalenfrüchte** (z. B. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Pistazie, Macadamia, Vorkommen z. B. in Kuchen, Schokolade, Pesto)

**Sellerie** (Bleich-, Knollen- und Staudensellerie; Vorkommen z. B. in Wurst, Brühen, Gewürzmischungen)

**Senf** (z. B. Senfkörner, -pulver; Vorkommen z. B. in Dressings, Ketchup, Gewürzmischungen)

**Sesamsamen** (z. B. als Sesamöl, Tahin, Gomasio; Vorkommen z. B. in Gebäck, Falafel, Marinaden, etc.)

**Lupine** (z. B. als Lupinenmehl, -eiweiß; Vorkommen z. B. in vegetarischen, glutenfreien Produkten)

**Weichtiere** (z. B. Schnecken, Tintenfisch, Austern; Vorkommen z. B. in Soßen, asiatischen Spezialitäten etc.)

**Schwefeldioxid und Sulfit** (E 220-E 228; Vorkommen z. B. in Trockenfrüchten, Wein, Essig)

- Die Kennzeichnung von Zusatzstoffen ist in der gleichen Art und Weise vorzunehmen, wie dies für Stoffe, die Allergene und Unverträglichkeiten auslösen, geregelt ist.

Damit kann die Kennzeichnung durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder durch ein sonstiges schriftliches elektronisches Informationsangebot erfolgen. Auch hierbei müssen die Angaben für Endverbraucher unmittelbar und leicht zugänglich sein und in einem Aushang in der Verkaufsstätte hierauf hingewiesen werden, wo die Informationen hinterlegt sind.

Auch kann über die Zusatzstoffe mündlich informiert werden. Dies setzt allerdings voraus, dass die Angaben auf Nachfrage unverzüglich vor Kaufabschluss und vor Übergabe des Lebensmittels mitgeteilt werden, eine schriftliche Aufzeichnung über die enthaltenen Zusatzstoffe vorliegt sowie diese für die zuständige Behörde und auf Nachfrage auch für die Endverbraucher, leicht zugänglich ist.

Wie bisher können die Angaben auch weiterhin auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel kenntlich gemacht werden.

- **Sofern die Angaben zu den allergieauslösenden Stoffen verpflichtend sind und eine Information der Verbraucher erfolgen muss, ist über die Zusatzstoffe in der gleichen Art und Weise über das identische Medium zu informieren. D. h. dass Allergene und Zusatzstoffe immer gemeinsam aufgeführt werden müssen.**

### 3. Feilhalten und Abgabe von Lebensmitteln

- Verkaufsstände, Grillplätze und Schankbereiche müssen vor nachteiligen Beeinflussungen wie z. B. Witterungseinflüssen (Regen, Schnee, Wind und Staub) geschützt sein, ebenso vor Dekorationsartikeln (z. B. Tannenzweige, Blumen etc.). Sie müssen überdacht, im Bedarfsfall allseitig bis auf den offenen Teil der Verkaufsseite geschlossen sein. Sonnenschirme reichen nicht aus.
- Die Wände, Böden und Decken müssen glatt, hell und abwaschbar und u. ggf. desinfizierbar sein.
- Der Standplatz muss einen befestigten Boden haben (keinen Sand-, Schotter- oder Rasenboden). Im Bedarfsfall ist eine stabile, geeignete Unterlage zu beschaffen.
- Arbeits- und Verkaufstische müssen glatt, riss- und spaltenfrei sein (z. B. Resopal, Stahl o. ä.).
- Für die Beschäftigten muss eine Handwaschgelegenheit mit einer ausreichenden Warm- und Kaltwasserzufuhr aus der öffentlichen Trinkwasserversorgungsanlage sowie Seifenspender und hygienisch einwandfreie Handtrocknungseinrichtung (Papierhandtücher, Warmlufttrockner) vorhanden sein. Sie ist so zu installieren, dass Lebensmittel (z. B. durch Spritzer etc.) nicht beeinträchtigt werden können.
- **Die Wasserschläuche** müssen gem. **KTW-Empfehlung** des Umweltbundesamtes und **DVGW W 270 geprüft sein.**
- 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. (z. B. **ausreichend hohe Glasabtrennung oder Lagerung/Zubereitung der Lebensmittel an der geschlossenen Rückseite des Standes**). Wird Senf, Ketchup, etc. in Selbstbedienung angeboten, so sind hierfür geeignete Spendervorrichtungen zu verwenden.
- Behältnisse, in denen Lebensmittel aufbewahrt oder feilgehalten werden, dürfen nicht unmittelbar auf dem Fußboden abgestellt werden.

#### 4. Beschaffenheit der Gebrauchsgegenstände

- Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen sich in einem sauberen und einwandfreien Zustand befinden. Sie müssen so beschaffen sein, dass sie keine gesundheitsgefährdenden Stoffe an die Lebensmittel abgeben, leicht gereinigt und gegebenenfalls desinfiziert werden können. Zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Einrichtungen müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein. Sie müssen über eine Warm-/Kaltwasserversorgung und Abwasserentsorgung verfügen.

#### 5. Getränkeausschank - Schankstellen

- Der Betreiber muss vom Verleiher der Anlage in den Betrieb sowie die Gefahren, insbesondere beim Umgang mit Druckgasen eingewiesen sein. Dieser hat sein Personal entsprechend zu belehren.
- 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.

#### 6. Toiletten

- In unmittelbarer Nähe des Veranstaltungsortes müssen Toilettenanlagen für Gäste und getrennt davon für 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 Handwaschbecken mit Warm-/Kaltwasserversorgung, Seife oder Seifenspender und hygienisch einwandfreie Handtrocknungseinrichtung (Papierhandtücher, Warmlufttrockner) verfügen. Gemeinschaftshandtücher sind verboten!

#### 7. 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 (§44 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch).

**Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass dieses Merkblatt keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt und bewusst allgemein verständlich abgefasst wurde.**

**Stadt Bayreuth  
Veterinäramt  
-Lebensmittelüberwachung-  
Luitpoldplatz 13  
95444 Bayreuth**

**Tel.:** 09 21/25-10 13  
09 21/25-12 13  
09 21/25-14 13

**Fax.:** 09 21/25-17 70

**E-Mail:** [Ute.Ducke@Stadt.Bayreuth.de](mailto:Ute.Ducke@Stadt.Bayreuth.de)  
[Harald.Herzig@Stadt.Bayreuth.de](mailto:Harald.Herzig@Stadt.Bayreuth.de)  
[Thomas.Kipf@Stadt.Bayreuth.de](mailto:Thomas.Kipf@Stadt.Bayreuth.de)