

## Hinweise zur Durchführung der Veranstaltung im Rahmen der vorübergehenden Gestattung nach § 12 Gaststättengesetz

### 1. ALLGEMEIN

1.1 An allen Verkaufsständen und Theken ist an gut sichtbarer Stelle der ausgeschriebene Vor- und Familienname und die Wohnanschrift des Gewerbetreibenden sowie ein gut lesbares Preisverzeichnis sichtbar anzubringen.

1.2 Die Verarbeitung von kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen ist den einzelnen Speisen gut zugeordnet anzugeben.

1.3 Es sind ausreichend Abfallbehältnisse aufzustellen; der Abfall ist über die Stadt/Gemeinde zu entsorgen.

### 2. ABORTANLAGEN

Abortanlagen sind erforderlich, wenn alkoholische Getränke ausgeschenkt oder Sitzgelegenheiten bzw. sonstige Vorrichtungen bereitgehalten werden, die ein längeres Verweilen ermöglichen. Es sind dann je nach Art und Größe der Veranstaltung, der Art und Anzahl von Gästen sowie der voraussichtlichen Verweildauer entsprechend ausreichend Abortanlagen zur Verfügung zu stellen. Das Aufstellen des Toilettenwagens hat im Einvernehmen mit der ausstehenden Behörde zu erfolgen. Die anfallenden Abwässer sind mittels Anschluss an einen Schmutz- oder Mischwasserkanal zu beseitigen; der Anschluss ist nach Weisung der Stadt/Gemeinde herzustellen. Ist ein Anschluss nicht möglich (Aufstellen im Außenbereich, Kanalisation nicht vorhanden), müssen die Abwässer in **geschlossenen** Behältern gesammelt und über die zentrale Kläranlage der Stadt/Gemeinde entsorgt werden. Eine Einleitung dieser Abwässer in ein Oberflächengewässer oder eine Versickerung in den Untergrund ist nicht statthaft!

### 3. GETRÄNKEAUSSCHANK

3.1 Zapfanlagen müssen der Getränkeschankanlagenverordnung (SchankV) entsprechen. Die Aufstellung der Anlage darf nur durch sachkundige Personen erfolgen und ist spätestens drei Tage vor Inbetriebnahme dem Gewerbeamt schriftlich anzuzeigen.

3.2 Bei vorübergehendem Betrieb einer Schankanlage bzw. bei der Abgabe von Getränken in Gläsern oder anderen wiederverwendbaren Trinkgefäßen dürfen ausnahmsweise zwei Spülgefäße mit mindestens je 25 l Wasserinhalt zum Vor- und Nachspülen der Schankgefäße verwendet werden, wenn die Bereitstellung eines geeigneten Spülbeckens i.S. der SchankV nicht möglich ist. Die Spülgefäße müssen zum Tragen eingerichtet und mit sauberem Wasser gefüllt sein.

3.3 Ist keine Spülanlage vorhanden, dürfen die Getränke nur in Originalgebinden oder in zum einmaligen Gebrauch bestimmten Gefäßen abgegeben werden.

### 4. HYGIENISCHE UND LEBENSMITTELRECHTLICHE ANFORDERUNGEN

4.1 Imbissstände und ähnliche Einrichtungen müssen so aufgestellt und ausgestattet sein, dass weder unmittelbar noch mittelbar eine gesundheitlich nachteilige oder ekelerregende Beeinflussung der Lebensmittel erfolgen kann (z.B. ist die lose Abgabe von Senf oder Ketchup in Selbstbedienung untersagt: sie kann nur mittels Spender oder Einmalpackungen erfolgen).

4.2 Imbissstände müssen bis auf die für den Verkauf offene Seite von festen Wänden, Böden und Decken umschlossen sein.

4.3 An der offenen Verkaufsseite sind sie durch ein überstehendes Dach oder in anderer geeigneter Weise gegen Witterungseinflüsse ausreichend zu schützen.

4.4 Abweichend von Nr. 4.2 sind Rücken- und Seitenwände nicht erforderlich, sofern die Lebensmittel durch andere geeignete Vorrichtungen vor nachteiliger Beeinflussung geschützt sind.

4.5 Vorräte von Fleisch und Fleischerzeugnissen dürfen nur in einer Kühlvorrichtung bzw. tiefgefrorene Erzeugnisse in einer Gefriereinrichtung vorrätig gehalten werden. Erzeugnisse nach § 12 Abs. 2 Satz 2 der HackfleischVO (Bratwurst, Schaschlik usw.) dürfen nur in Räumen und Einrichtungen gelagert und befördert werden, deren Innentemperatur +4°C nicht überschreitet. Tiefgefrorene Erzeugnisse dürfen die vorgeschriebene Temperatur von -18°C nur kurzfristig auf -15°C überschreiten.

4.6 Für die Beschäftigten muss eine Waschgelegenheit mit nach Möglichkeit fließendem Wasser (Beschaffenheit von Trinkwasser), Handwaschmitteln und einmal zu benutzenden Handtüchern vorhanden sein, die so abgeschirmt sein muss, dass Lebensmittel durch den Waschvorgang nicht nachteilig beeinflusst werden können.

4.7 Das Verkaufspersonal muss in Besitz eines gültigen Gesundheitszeugnisses sein.

### 5. DAS SPEISESORTIMENT DARF UMFASSEN:

5.1 Gebratene, gekochte oder gebrühte warme Würstchen, Gebratenes Geflügel, Fischmarinaden, gebratene und geräucherte Fische sowie belegte Brote und Brötchen, außer Broten und Brötchen mit Hackfleisch.

5.2 Fleischzuschnitte wie Kotelett oder Schnitzel und andere küchenfertig hergerichtete Fleischteile wie Eisbein und Rippchen sowie Fleischzubereitungen wie Leberkäse, die nur noch zu grillen oder zu braten sind. Voraussetzung ist, dass die Lebensmittel in Räumen hergestellt worden sind, die den Anforderungen der HygieneVO entsprechen.

5.3 **Gemäß §§ 12 und 13 der HackfleischVO** dürfen behandelt und in den Verkehr gebracht werden: Fleischklöpfe, Bouletten, Frikadellen, Bratwürste, gesteakte Fleischzuschnitte und Schaschlik sofern sie

5.3.1 vor der Abgabe zum Verzehr vollständig durcherhitzt und

5.3.2 von einem Herstellerbetrieb nach § 9 HackfleischVO fertig zubereitet bezogen werden und wenn

5.3.3 bei der Lagerung und dem Transport die vorgeschriebene Lagertemperatur von +4°C und die Fristen für das Inverkehrbringen (Verarbeitung am Herstellungstag, Bratwurst und Schaschlik auch am folgenden Tag) nicht überschritten werden.

5.3.4 Im tiefgefrorenen Zustand können diese Erzeugnisse auch von anderen Betrieben (z.B. aus dem Großhandel) bezogen werden. Voraussetzung ist, dass sie den Anforderungen der §§ 3, 4 Abs. 2, 5 Abs. 2, 6 und 7 der HackfleischVO entsprechen.

5.4 Die unter Ziff. 5.3 genannten Vorschriften der HackfleischVO finden **keine Anwendung**, wenn diese Erzeugnisse verzehrfertig zubereitet und **vollständig durcherhitzt** bezogen wurden. In diesem Fall können sie nicht nur von einer Fleischerei, sondern auch von einem Küchenbetrieb geliefert werden, und es sind lediglich die Vorschriften der HygieneVO zu beachten.