



## Merkblatt

über die beim Betrieb einer Schank- und Speisewirtschaft aus besonderem Anlass  
(§ 12 Gaststättengesetz) zu beachtenden Vorschriften

### Schankbetrieb und Abgabe von Speisen

**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** ( 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) **nicht ausgesetzt sind.**

**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 oder Ketchup .. in Selbstbedienung angeboten, 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 (Lebensmittel, die in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit leicht verderblich sind und deren Verkehrsfähigkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen und sonstiger Bedingungen erhalten werden kann, z. B. rohe Fleisch- und Wurstwaren sowie Gebäck mit nicht durcherhitzter Füllung) auch desinfizierbar sein. Von ihnen darf keine nachteilige Beeinflussung auf Lebensmittel 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.

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

**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. 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. Für die Beschäftigten muss eine **Handwaschgelegenheit** mit fließendem warmen und kalten Wasser sowie Seifenspender und Einmalhandtücher vorhanden sein. Sie muss sich direkt im Bereich der **Betriebsstätte** (ortsveränderliche oder nicht ständige Einrichtungen wie Verkaufszelte, mobile Verkaufseinrichtungen, Verkaufsfahrzeuge, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden) an einer leicht erreichbaren Stelle befinden und ist so zu installieren, dass Lebensmittel nicht beeinträchtigt werden. Das Wasser muss Trinkwasserqualität besitzen. 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 ausgegebenen Geschirr, Gläsern und Besteck für eine wiederholte Verwendung wird zumindest eine Spüleinrichtung mit zwei Spülbecken sowie einer Kalt- und Warmwasserversorgung, Spülmittel Und eine hygienische einwandfreie Trocknungsmöglichkeit bzw. eine geeignete Spülmaschine benötigt.

**Abfälle** sind in geeigneten, leicht zu reinigenden und dicht schließenden Behältnissen zu lagern. **Abfallwirtschaft:** Getränke und Speisen sind möglichst in Mehrwegbehältnissen auszugeben. Darunter fallen Pfandflaschen, Tassen, spülbare Becher. Speisen, die vor Ort verzehrt werden, sind nach Möglichkeit mit Mehrweggeschirr und -bestecken auszugeben (auch an Stehtischen). Verpackungsmaterial ist grundsätzlich sehr sparsam zu verwenden. Einwegservietten sollen aus Recyclingpapier bestehen und können nach Gebrauch mit Bioabfällen verwertet werden. Das Landratsamt Bamberg erteilt Auskunft über den möglichen Einsatz von Geschirrmobilen.

**Trennen und Entsorgen von Wertstoffen:** Getrennt zu halten sind:

- Flaschen und andere Behälter aus Glas,
- pflanzliche und sonstige organische Abfälle,
- Papier sowie Pappen und Kartonagen,
- Metalle, Holz, Kunststoff und andere in größerem Umfang anfallende Wertstoffe.

**Speisereste,** die Tierkörperteile oder Erzeugnisse, die von Tieren stammen (z. B. Fleisch, Eier, Milch), enthalten, sind über die zuständige Tierkörperbeseitigungsanstalt, die geeignete Sammelbehälter vorhält, zu entsorgen. Auf keinen Fall dürfen diese Speisereste in der Restmüll- oder Biotonne entsorgt oder an Dritte (z. B. Landwirte) ohne Ausnahmegenehmigung zur Verfütterung an Schweine abgegeben werden. Frittierfett und -öl sind getrennt zu sammeln und durch Verwertungsbetriebe zu entsorgen. Auf Anforderung sind dem Landratsamt nach der Veranstaltung die entsprechenden Entsorgungsnachweise vorzulegen.

Die anfallenden **Abwässer** sind in die Kanalisation einzuleiten. Ist dies nicht möglich, sind die Abwässer in flüssigkeitsdichten Behältern aufzufangen und einer ordnungsgemäßen Abwasserbehandlung zuzuführen.

**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., keine offenen infizierten Wunden, ansteckende Hautinfektionen oder Geschwüre aufweisen und müssen nach §§ 42 und 43 des Infektionsschutzgesetzes eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder von einem durch das Gesundheitsamt beauftragten Arzt an der Betriebsstätte zur behördlichen Einsichtnahme bereit halten.

**Getränkeausschank:** Die Inbetriebnahme einer Schankanlage mit Betriebsüberdruck durch Druckgas ist dem Landratsamt Bamberg anzuzeigen. 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. 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.

**Hackfleischverordnung:** An Erzeugnissen nach der Hackfleischverordnung dürfen ausschließlich Fleischklopse, Bouletten, Frikadellen, Bratwürste, Fleischzuschnitte, die mit Mürbeschnidern 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 und Innereien (Leber und Niere) enthalten.

Bier, das als Festbier bezeichnet wird, muss einen Stammwürzgehalt von 13% aufweisen.

**Verantwortlich nach dem Produkthaftungsgesetz und der Lebensmittelhygieneverordnung ist der jeweilige Erlaubnisinhaber (Antragsteller) nach § 12 Gaststättengesetz.**