

Für alle Feste oder Veranstaltungen muß rechtzeitig (mindestens eine Woche vorher) bei der zuständigen Gemeinde / Stadt eine Gestattung schriftlich beantragt werden. Nur wenn ein besonderer Anlass gem. §12 Gaststättengesetz vorliegt, kann der Betrieb unter erleichterten Voraussetzungen gestattet werden.

Sobald das Zelt größer als 75 m² ist, muß die Aufstellung bei der Bauverwaltung des Landratsamtes eine Woche vor der Veranstaltung angezeigt werden.

Betriebsstätten und Arbeitsgeräte:

Ortsveränderliche Betriebsstätten, Verkaufszelte, Marktstände und Bierzeltküchen müssen so beschaffen sein, dass eine gute Lebensmittelhygienepraxis zu Schutz der Lebensmittel gegen eine nachteilige Beeinflussung gewährleistet ist.

Nachfolgend einige Anforderungen:

- von drei Seiten geschlossene Räume
- fester Boden
- festes Dach

- ausreichende Beleuchtung in den Arbeitsbereichen, auch in der Bar
- Wände im Arbeitsbereich abwischbar
- Oberfläche der Arbeitstische aus leicht zu reinigenden Material (z. B. Folie auf Bierzelttischen)
- keine Lebensmittelkisten auf den Boden stellen
- Grillrost aus nicht rostendem Material
- ausreichende Kühlung der Rohware getrennt von Getränken oder in sauberen geschlossenen Behältnissen (+7°C, ggf. weniger)
- keine Selbstbedienung der Ware durch Gäste (ausreichender Warenschutz)
- Handwaschbecken mit Warmwasser – Anschluss in Produktionsnähe, Mitteln zum hygienischen Reinigen der Hände (Seife & Einmalhandtücher) bereitgestellt
- Spülmaschine bzw. Doppelspüle mit Warmwasseranschluss für das Reinigen des Geschirrs
- Verwendung von Trinkwasserleitungen, kein Gartenschlauch
- zum Reinigen z. B. von Salat ein Spülbecken getrennt vom Handwaschbecken
- für Lebensmittelabfälle und andere Abfälle sind angemessene Behältnisse mit Deckel bereitzustellen
- Senf, Ketchup, Milch & Zucker nur mittels Spender (-flaschen) oder Portionspackungen

Getränkeschankanlage:

- Unterlagen der Schankanlagen müssen vom Verleiher mitgeliefert werden
- CO₂ -Flasche gegen umfallen sichern
- Gläserspülmaschine oder Doppelbecken mit permanenten Frischwasserzulauf und Ableitung des Überlaufs
- Fester Boden oder Lattenrost
- Tägliche Reinigung der Zapfhähne
- Barbetrieb: Doppelspüle mit Warmwasseranschluss oder Spülmaschine
- Aussortieren beschädigter Gläser

Preisauszeichnung:

- Gut sichtbar und leicht lesbar
- Keine „ca.“ – Preise
- Ein alkoholfreies Getränk darf nicht teurer sein als das billigste alkoholische Getränk gleicher Menge
- Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind mit einem Schild an der Ware oder durch Zusatz in der Speisekarte anzugeben

Verkauf:

- Ausreichende Kühlung für Creme - & Sahnetorten (+7°C und entsprechender Warenschutz)
- Kühlung der vorbereiteten Speisen wie Fischsemmeln und Wurstwaren (Überprüfung durch separates Thermometer)
- Käseverkauf nur mit geeichter Waage

Personalhygiene:

- angemessene, saubere Arbeitskleidung (Schürze)
- für das Personal muß eine separate Personaltoilette vorhanden sein
- regelmäßiges Reinigen der Hände
- nicht rauchen
- ablegen von Schmuck

Personalschulung:

- Belehrung des Küchenpersonals durch den Betreiber / Antragssteller

Eigenkontrollen:

- Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen zur Erkennung und Vermeidung gesundheitlicher Gefahren (Überprüfung der Temperatur, Reinigung)

Entsorgung

- Speisereste sind nur über zugelassene Entsorgungsbetriebe oder den örtliche Metzger zu entsorgen (Entsorger sind bei der Gemeinde bekannt)

Toiletten:

- Für die Gäste ist eine ausreichende Anzahl Toiletten (Männer und Frauen getrennt) mit Handwaschgelegenheit und Einmalhandtücher zu Verfügung zu stellen.
- Die Anzahl der Toiletten richtet sich nach den Gastplätzen (bei Gde. nachfragen)

Für weitere Auskünfte steht die Lebensmittelüberwachung des Landkreises Straubing-Bogen gerne zur Verfügung:

- > Herr Hankofer
- > Herr Hierl
- > Frau Zollner
- > Herr Ziesler

Tel.: 09421 / 973-147

Tel.: 09421 / 973-239

Herausgeber:
Landratsamt Straubing – Bogen
Lebensmittelüberwachung
Leutnerstraße 15
94315 Straubing
09421 / 973 – 0

Stand: Oktober 2019

Das Landratsamt
Straubing – Bogen

informiert über die

Lebensmittelhygiene

bei Vereinsfesten und

ähnlichen Veranstaltungen



Ein Leitfaden

für die Veranstalter