

AUFLAGEN DER LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

bei Gestattungen gemäß § 12 Gaststättengesetz (GastG)

(z.B. Vereinsfeste, gemeinnützige Veranstaltungen, Pfarr- und Kindergartenfeste usw.)

I. Ausschank von Bier und alkoholfreien Getränken:

1. Es sind mindestens 2 Spülbecken erforderlich oder eine Gläserspülanlage. Das Wasser ist durch ständigen Zulauf frischen Wassers (Ableitung des Überlaufs) fortlaufend zu erneuern.
2. Die Bierzapfstelle ist mit einem festen Boden oder Lattenrost auszustatten.
3. Bei Barbetrieb ist eine Doppelspüle mit Kalt- und Warmwasser erforderlich.
4. Schankanlagendokumentation

II. Grillen von Hähnchen, Fleisch, Fisch und Würstl:

1. **Grillen im Freien ist untersagt!**
Der Grillstand muss an 3 Seiten geschlossen, ein Dach und einen festen Boden (z.B. Holzplatten) haben. Der Grillrost muss aus korrosionsbeständigem Material sein (z. B. Edelstahl).
2. Ausreichende Kühlung der Rohware – getrennt von Getränken
3. Keine Selbstbedienung von Brezen und Semmeln (ausreichender Warenschutz)
4. Speisereste sind ordnungsgemäß zu entsorgen (Entsorger ist der Gemeinde zu benennen)
5. Extra Handwaschbecken für Personal mit Warm- und Kaltwasserzufuhr im Küchenbereich, Grillbereich bzw. Verkaufsbereich müssen vorhanden sein.

III. Verkauf von Kuchen, Fischsemmeln und Käse usw.

1. Kühlung der vorbereiteten Fischsemmeln (bei kleinen Mengen z.B. mit Kühl Akku).
2. Ausreichende Kühlung für Sahne-/Cremetorten (entsprechender Warenschutz, z.B. Kuchenglocke).
3. Geeichte Waage z.B. für Käse-, Leberkäse-, Fischverkauf usw.

IV. Kühltemperaturen

1. Frischfleisch, Wurstwaren und Käse max. + 7 Grad C
2. Sahne- und Cremetorten max. + 7 Grad C
3. Frisches Geflügelfleisch max. + 4 Grad C
4. Frischer Fisch max. + 2 Grad C

V. Reinigen des Mehrweggeschirrs:

1. Doppelspüle (Zu- und Ablauf) mit Heißwasserboiler oder ähnlicher Vorrichtung (Abspülen in einer kleinen Plastikschüssel ist nicht mehr tragbar) oder Spülmaschine

VI. Kennzeichnungspflicht:

1. Für sämtliche Speisen und Getränke sind die Preise gut sichtbar anzubringen.
Keine „ca. - Preise“ bei z. B. geräuchertem Fisch oder Schweinshaxen.
2. Zusatzstoffe und Allergene sind in geeigneter Weise zu kennzeichnen oder per Hinweis in einem Ordner auf Verlangen vorzuweisen.

VII. Anforderungen an Personal:

1. Erstbelehrung/Wiederholungsbelehrung nach § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (bei gewerblichen Veranstaltungen).
Ehrenamtliche Helfer und Vereine nur Leitfaden des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt und Gesundheit durchsprechen. Link: [Lebensmittelhygiene \(bayern.de\)](http://Lebensmittelhygiene.bayern.de)

2. Saubere Schutzkleidung
3. Im Küchenbereich, Grillbereich bzw. Verkaufsbereich muss separates Handwaschbecken für Personal mit Warm- und Kaltwasserzufuhr, Flüssigseife und hygienisch einwandfreier Handtrocknungsvorrichtung (z. B. Papierhandtücher) vorhanden sein.
4. Für das Personal müssen extra Personaltoiletten (getrennt von den Gästetoiletten) mit Handwaschbecken Flüssigseife und hygienisch einwandfreier Handtrocknungsvorrichtung (z. B. Papierhandtücher) vorhanden sein.

VIII. Toiletten

1. Für die Gäste ist eine ausreichende Anzahl an Toiletten (für Männer und Frauen getrennt) mit Handwaschgelegenheit, Seifenspender und Einmalhandtüchern oder elektrischer Händetrocknungsvorrichtung zur Verfügung zu stellen.

Gästetoiletten (ohne Personaltoilette):

Gastplätze	Toilettenbecken		Urinale Stück	Becken oder Rinnen lfd. Meter
	Damen	Herren		
bis 50	1	1	2	2
50 bis 100	2	1	3	2,5
100 bis 200	2	2	4	3
200 bis 300	3	2	5	3,5
300 bis 400	4	3	6	4
ab 400	Festlegung im Einzelfall			
Großveranstaltungen mit mehreren Tausend Besuchern	1 Toilettenbecken je 250 Besucher, die sich ergebende Zahl aufteilen zu 2/3 für Damen WC und 1/3 Herren WC, zusätzlich entsprechende Anzahl von Pissoiren			

2. Für das Personal ist eine gesonderte Toilette zur Verfügung zu stellen, die in gleicher Weise wie die Gästetoilette ausgestattet sein muss, bei mehr als 10 Beschäftigten entsprechende Anzahl von Sitzaborten, nach Geschlechtern getrennt.
3. Ein entsprechender Anteil der Gästetoiletten ist behindertengerecht zu gestalten.

Für Rückfragen stehen die Mitarbeiter der Lebensmittelüberwachung des Landratsamtes Dingolfing-Landau gerne zur Verfügung:

Herr Baumann: 08731 / 87147
Herr Fuchs: 08731 / 87146
Herr Koszta: 08731 / 87148
Herr Ruhstorfer: 08731 / 87143

Zuständige Sachbearbeiterinnen des Sachgebietes 31 (Gaststättenrecht):

Ansprechpartnerinnen hierfür sind:

Frau Neeß **08731/87-135**
Frau Wallner **08731/87-149**

E-Mail: marina.neess@landkreis-dingolfing-landau.de bzw.
E-Mail: monika.wallner@landkreis-dingolfing-landau.de