

Günther Bennerscheid Lebensmittelkontrolleur

Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Bad Homburg

Oktober 2012

Geändertes Gaststättengesetz -

Auch Standbetreiber sind betroffen

Vereinsring Kronberg
im Taunus e.V.

Aktuelles



- Am 1. Mai 2012 ist in Hessen ein neues Gaststättengesetz in Kraft getreten. Mit diesem Gesetz wurde unter anderem die bisher notwendige Gaststättenkonzession abgeschafft.

An deren Stelle tritt eine Anzeige, die spätestens **sechs Wochen** vor Betriebsbeginn erstattet sein muss, wenn alkoholische Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle verkauft werden sollen.

Ergänzend dazu muss der Gewerbetreibende folgende Papiere vorlegen:

- einen Nachweis (z. B. Quittung) über das beantragte Führungszeugnis zur Vorlage bei der Behörde (Beleg-Art „O“)
- einen Nachweis über die beantragte Auskunft aus dem Gewerbezentralregister
- einen Auszug aus dem vom Insolvenzgericht nach § 26 Abs. 2 Satz 1 der Insolvenzordnung (InsO) zu führenden Verzeichnis,
- einen Auszug aus dem vom Vollstreckungsgericht nach § 915 Abs. 1 Zivilprozessordnung zu führenden Verzeichnis (Eintragungen im Schuldnerverzeichnis) und
- eine Bescheinigung in Steuersachen des Finanzamtes.
- Eine Gewerbeanzeige muss auch für Gewerbebetriebe erfolgen, die keinen Alkohol ausschenken. In einem solchen Fall aber die vorstehenden Besonderheiten nicht.

Das neue Gesetz hat auch **Konsequenzen für Vereine** und alle anderen, die einen Gaststättenbetrieb vorübergehend ausüben wollen, z.B. bei einem Fest oder aus Anlass einer sportlichen oder kulturellen Veranstaltung.

Hier wurde bisher eine Gestattung durch die Gaststättenbehörde benötigt. Diese Gestattung wurde jetzt abgeschafft und ebenfalls durch eine Anzeigepflicht ersetzt.

Die Anzeige ist spätestens **vier Wochen** vor der Veranstaltung beim der örtlich zuständigen Stadt- bzw. Gemeindeverwaltung zu erstatten. Anders als bisher gilt die Anzeigepflicht auch für Veranstaltungen, bei denen kein Alkohol verabreicht wird.

In der Anzeige sind anzugeben:

- Name und Adresse des Veranstalters
- Ort und Zeitraum der Veranstaltung
- die Speisen und Getränke, die verabreicht werden sollen und
- die voraussichtliche Zahl der Besucher.
- Wird die Anzeige zu spät erstattet, kann das mit einem Bußgeld geahndet werden.

Ein wichtiges Ziel des Gesetzes ist es, die Auswüchse übermäßigen Alkoholkonsums einzudämmen. So sind neuerdings alle Praktiken verboten, die zu übermäßigem Alkoholkonsum sowohl in Gaststätten als auch bei vorübergehendem Gaststättenbetrieb führen. Darunter fallen die Veranstaltung von Trinkwettbewerben wie z. B. Koma- oder Ballermann-Partys, Aktionen wie „Kübelsaufen“, „Saufen bis zum Umfallen“ und anderes.

Besonders problematisch sind darüber hinaus sogenannte „All-inclusive-Partys“, bei denen mit einem pauschalen Eintrittspreis der gesamte spätere Getränkekonsum, einschließlich Alkohol, abgegolten wird. Solche Konzepte verleiten insbesondere jüngere Leute häufig dazu, den Eintrittspreis „herein zu trinken“. Unzulässig sind auch „Flatrate-Partys“ oder „Geiz-ist-geil-Tage“, bei denen alle oder bestimmte alkoholische Getränke verbilligt und unbegrenzt abgegeben werden. Wer hiergegen verstößt, riskiert eine Geldbuße bis zu 10.000 €.

Zuständige Gaststättenbehörden sind wie bisher die Ordnungs- und Gewerbeämter bei den Städten und Gemeinden. Diese müssen gegebenenfalls auch die Untersagung der gastgewerblichen Tätigkeit verfügen.

- **Amtliche Abkürzung:** HGastG (Alt gem § 2 i.V.m. §12 GastG)
- **Ausfertigungsdatum:** 28.03.2012
- **Gültig ab:** 01.05.2012
- **Gültig bis:** 31.12.2016

§ 1

Anwendungsbereich

- (1) Dieses Gesetz gilt für Gaststättengewerbe, soweit in diesem Gesetz nichts anderes bestimmt ist.
- (2) Ein Gaststättengewerbe im Sinne dieses Gesetzes betreibt, wer gewerbsmäßig Getränke oder Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht, wenn der Betrieb jedermann oder bestimmten Personenkreisen zugänglich ist.
- (3) **Die Vorschriften dieses Gesetzes über den Ausschank alkoholischer Getränke finden auch auf Vereine und Gesellschaften Anwendung, die kein Gaststättengewerbe betreiben; dies gilt nicht für den Ausschank an Beschäftigte dieser Vereine oder Gesellschaften.**
- (4) Der Betrieb eines Gaststättengewerbes als Reisegewerbe im Sinne des § 55 Abs. 1 Nr. 1 der Gewerbeordnung richtet sich nach den Vorschriften des Titels III der Gewerbeordnung sowie den aufgrund dieser Vorschriften erlassenen Rechtsverordnungen.

- § 4
- **Untersagung gastgewerblicher Tätigkeiten**
- (1) Wenn Tatsachen die Annahme rechtfertigen, dass Gastgewerbetreibende, ihre gesetzliche Vertretung oder Stellvertretung die erforderliche Zuverlässigkeit nicht besitzen, insbesondere befürchten lassen, dass sie dem Alkoholmissbrauch, übermäßigem Alkoholkonsum oder der Begehung von Straftaten oder Ordnungswidrigkeiten Vorschub leisten **oder die Vorschriften des Gesundheits- und Lebensmittelrechts** sowie des Arbeits- und Jugendschutzes nicht einhalten werden, hat die zuständige Behörde die Ausübung des Gaststättengewerbes zu untersagen. Ist der Ausschank alkoholischer Getränke beabsichtigt, hat die zuständige Behörde unter den Voraussetzungen des Satzes 1 bereits den Beginn des Gaststättengewerbes zu untersagen.
- (2) Wenn die auf den Betrieb eines Gaststättengewerbes bezogenen Gewerbeanzeigen nach § 14 Abs. 1 Satz 1 der Gewerbeordnung in Verbindung mit § 2, auch in Verbindung mit § 3 Abs. 1, und die Anzeigen nach § 5 Abs. 2 und § 6 Satz 1 nicht, nicht rechtzeitig, nicht wahrheitsgemäß oder nicht vollständig erstattet werden, kann die zuständige Behörde die Ausübung des Gaststättengewerbes untersagen.

- **§ 6**
- **Vorübergehender Betrieb eines Gaststättengewerbes**
- Wer aus besonderem Anlass das Gaststättengewerbe vorübergehend ausüben will, hat dies unter Angabe
 - 1. seines Namens und Vornamens mit ladungsfähiger Anschrift,
 - 2. des Ortes und des Zeitraums der Ausübung des Gaststättengewerbes,
 - 3. der zur Verabreichung vorgesehenen Speisen und Getränke sowie
 - 4. der voraussichtlich zu erwartenden Besucherzahl
- der zuständigen Behörde spätestens vier Wochen vor Beginn des Gaststättengewerbes schriftlich anzuzeigen.



- **§ 7**
- **Datenübermittlung**
- Die zuständige Behörde hat die auf den Betrieb eines Gaststättengewerbes bezogenen Gewerbeanzeigen nach § 14 Abs. 1 Satz 1 der Gewerbeordnung in Verbindung mit § 2, auch in Verbindung mit § 3 Abs. 1, und die Anzeigen nach § 5 Abs. 2 und § 6 Satz 1 unverzüglich zu übermitteln an:
 - 1. die zuständige untere Bauaufsichtsbehörde zur Wahrnehmung der ihr nach § 53 Abs. 2 der Hessischen Bauordnung in der Fassung vom 15. Januar 2011 (GVBl. I S. 46, 180) obliegenden Aufgaben und
 - **2. die zuständige untere Lebensmittelüberwachungsbehörde zur Wahrnehmung der ihr nach § 39 Abs. 1 bis 5 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs in der Fassung vom 22. August 2011 (BGBl. I S. 1770), zuletzt geändert durch Gesetz vom 15. März 2012 (BGBl. I S. 481), obliegenden Aufgaben.**
- Dabei sind die Gewerbeanzeigen nach Satz 1 jeweils nur mit den Angaben der Feld-Nummern 1, 3, 4, 4a, 9, 11 bis 13, 15 und 17 zu übermitteln. Im Falle des § 6 hat die Übermittlung zusätzlich an die Finanzbehörde zur Durchführung steuerrechtlicher Vorschriften sowie an die Polizeibehörde zur Erfüllung polizeilicher Aufgaben zu erfolgen. Die Empfänger dürfen die Daten nur zu dem Zweck verwenden, zu dessen Erfüllung sie ihnen übermittelt wurden.

§ 8

Auskunft und Nachschau

- (1) Gastgewerbetreibende, deren Stellvertretung sowie Vertretungsberechtigte und die mit der Leitung des Betriebs beauftragten Personen (Auskunftspflichtige) haben der zuständigen Behörde auf Verlangen die für die Überwachung des Gaststättengewerbes erforderlichen Auskünfte unentgeltlich und unverzüglich zu erteilen.
- **(2) Die von der zuständigen Behörde mit der Überwachung des Gaststättengewerbes beauftragten Personen sind befugt, zu diesem Zweck Grundstücke und Geschäftsräume der Auskunftspflichtigen zu betreten, dort Prüfungen und Besichtigungen vorzunehmen und in die geschäftlichen Unterlagen Einsicht zu nehmen. Das Grundrecht der Unverletzlichkeit der Wohnung (Art. 13 des Grundgesetzes, Art. 8 der Verfassung des Landes Hessen) wird insoweit eingeschränkt.**
- (3) Auskunftspflichtige können die Auskünfte auf solche Fragen verweigern, deren Beantwortung sie selbst oder einen der in § 383 Abs. 1 Nr. 1 bis 3 der Zivilprozessordnung bezeichneten Personen der Gefahr strafgerichtlicher Verfolgung oder eines Verfahrens nach dem Gesetz über Ordnungswidrigkeiten aussetzen würde.
- (4) Abs. 1 bis 3 finden auch bei fehlender Gewerbeanzeige nach § 14 Abs. 1 Satz 1 der Gewerbeordnung in Verbindung mit § 2, auch in Verbindung mit § 3 Abs. 1, und bei fehlender Anzeige nach § 5 Abs. 2 oder § 6 Anwendung, wenn Tatsachen die Annahme rechtfertigen, dass ein Gaststättengewerbe im Sinne von § 1 ausgeübt wird.

§ 10

Beschäftigungsverbot und Anordnungen

- **(1) Die Beschäftigung einer Person im Gaststättengewerbe kann Gastgewerbetreibenden durch die zuständige Behörde untersagt werden, wenn Tatsachen die Annahme rechtfertigen, dass die Person die für ihre Tätigkeit erforderliche Zuverlässigkeit nicht besitzt.**
- **(2) Im Gaststättengewerbe kann die zuständige Behörde jederzeit gegenüber Gastgewerbetreibenden Anordnungen zum Schutz der Gäste** gegen Ausbeutung **und Gefahren** für Leben **oder Gesundheit und zum Schutz** gegen schädliche Umwelteinwirkungen im Sinne des Bundes-Immissionsschutzgesetzes , und gegen sonstige erhebliche Nachteile, Gefahren oder Belästigungen für die Bewohnerinnen und Bewohner des Betriebsgrundstücks oder der Nachbargrundstücke sowie der Allgemeinheit erlassen.

Herstellung von Lebensmitteln im Privathaushalt

- die Behandlung von Lebensmitteln im Privathaushalt ist durch die Vorschrift des Lebensmittelhygienerechts nicht geregelt, sofern diese Lebensmittel nur im privatem Rahmen verzehrt und nicht an Dritte weitergegeben werden.
- Anders sieht es aus, wenn die Lebensmittel zwar im Privathaushalt hergestellt werden, aber in irgendeiner Form in den Verkehr gebracht werden sollen. In diesem Zusammenhang taucht häufig die Frage auf, wie das Inverkehrbringen von Lebensmitteln z.B. auf Kindergarten, Schul oder Pfarrfesten oder im Vereinsleben rechtlich geregelt ist.



HOCHTAUNUSKREIS

- Die Verordnung (EG) Nr. 852 und 853/2004 wendet sich an Lebensmittelunternehmen und Lebensmittelunternehmer.
- Im Erwägungsgrund 9 der VO (EG) 852/2004 wird konkretisiert, dass sich ein Lebensmittelunternehmen durch eine gewisse Kontinuität der Tätigkeiten und einen gewissen Organisationsgrad auszeichnet.
- Der Leitfaden der VO (EG) Nr. 852/2004 stellt klar:
- „Wer gelegentlich und im kleinen Rahmen Lebensmittel handhabt, zubereitet, lagert oder Speisen zubereitet (z.B. Kirchen, Schulen oder anlässlich von Dorffesten oder anderen Ereignissen, wie etwa Wohltätigkeitsveranstaltungen, für die freiwilligen Helfer Lebensmittel zubereiten), kann nicht als Unternehmen angesehen werden und fällt daher nicht unter die Hygienevorschriften der Gemeinschaft“.
- **Auch wenn die Hygienevorschriften des Gemeinschaftsrechts nicht gelten, so dürfen diese Lebensmittel nicht gesundheitsschädlich sein. Auch auf die Vermeidung einer „nachteiligen Beeinflussung“ soll Wert gelegt werden.**

- Erfolgt die Zubereitung von Lebensmitteln in einem größeren Umfang, der die Begriffe **„gelegentlich oder „ im kleinen Rahmen übersteigt**, so ist im Einzelfall zu prüfen, welche gemeinschaftlichen oder nationalen Rechtsquellen Anwendung finden.
- Das wäre z.B. der Fall, wenn ein Sportverein jedes Wochenende eine Veranstaltung mit einer unbestimmten Zahl von Zuschauern hat.
- Das Lebensmittel nur unter einwandfreien hygienischen Bedingungen hergestellt,
- behandelt und in den Verkehr gebracht werden ist Ihnen bekannt.

Eigenverantwortung ist wichtig!

Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, haben ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit zu halten und müssen angemessene, saubere Kleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.

Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren dürfen mit Lebensmitteln nicht umgehen, sofern die Möglichkeit besteht, dass Lebensmittel direkt oder indirekt mit pathogenen Mikroorganismen verunreinigt werden.

(LMHV, Kap.V, 7)

Saubereres Arbeiten

hilft Lebensmittelvergiftungen zu verhindern!

- ê Lebensmittel soweit wie möglich abdecken
- ê rohe und gekochte Lebensmittel stets getrennt halten
- ê persönliche Hygiene ernst nehmen
- ê nur saubere Ausrüstungsgegenstände verwenden
- ê Lebensmittel nicht mit den bloßen Händen berühren, sondern Zangen o. ä. benutzen
- ê saubere **Einweghandtücher** verwenden
- ê klare Trennung von Waschbecken





HOCHTAUNUSKREIS

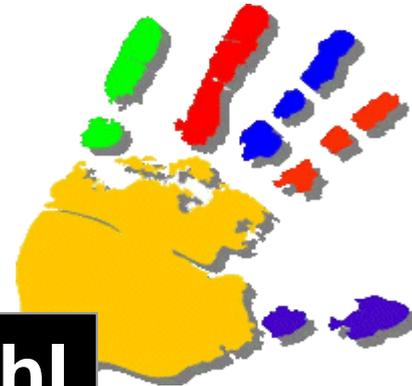
Personalhygiene – die “wunden Punkte”

ê **Handhygiene** - wann, wie, womit?

ê **Schutzkleidung** - mehr als „Maskerade“



Was sich auf der Hand so abspielt ...



Keimzahl

Ungewaschene
„Tageshand“

10.000.000

Gewaschene Hand

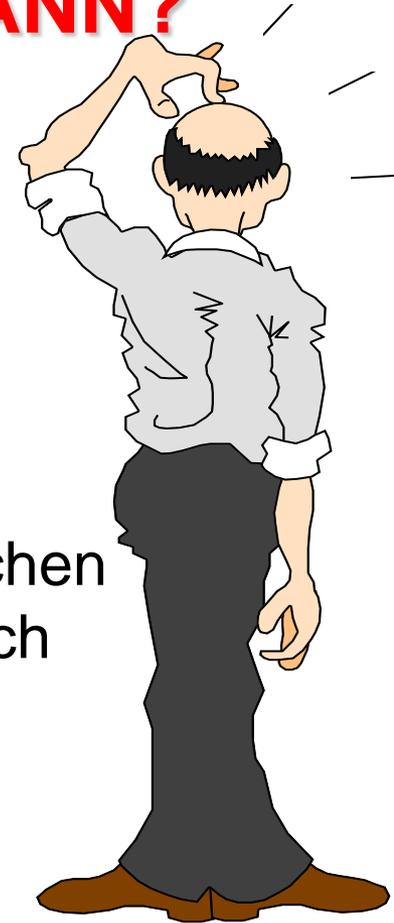
100.000

Gewaschene und
desinfizierte Hand

10

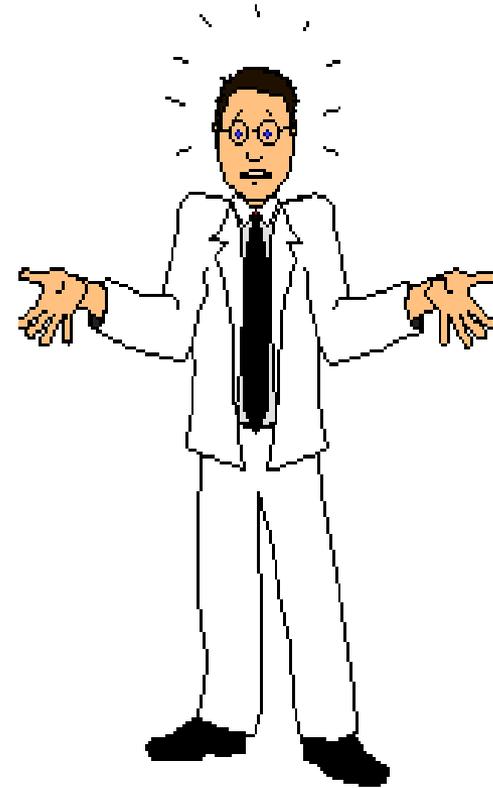
Händewaschen - aber **WANN?**

- ê **VOR** Arbeitsbeginn
- ê **VOR** dem Umgang mit leichtverderblichen Produkten
- ê **IMMER** wenn ein Wechsel zwischen zwei Tätigkeiten von “unrein” nach “rein” vorliegt!



Händewaschen - aber WANN?

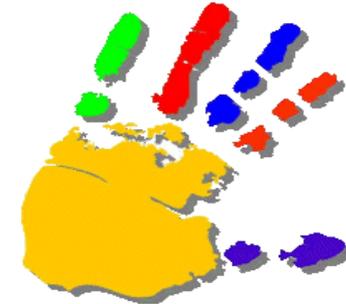
- ê **NACH** dem Toilettenbesuch
- ê **NACH** dem Naseputzen
- ê **NACH** dem Umgang mit Rohlebensmitteln
- ê **NACH** dem Umgang mit Abfall oder Lebensmittelresten
- ê **NACH** dem Haare kämmen



Lebensmittelvergiftungen und - infektionen werden in der Regel durch **Fahrlässigkeit und Unwissenheit** verursacht !



Wie kommt es zur Übertragung ?



ê **Direkte Verunreinigung**

- durch Husten, Niesen
- durch Berührung mit der ungewaschenen Hand
- durch offene Wunden

ê **Indirekte Verunreinigung**

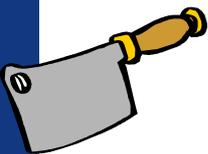
- durch Wischtücher und Gebrauchsgegenstände
- durch verschmutzte Kleidung
- durch Keimverschleppung von kontaminierten Rohlebensmitteln

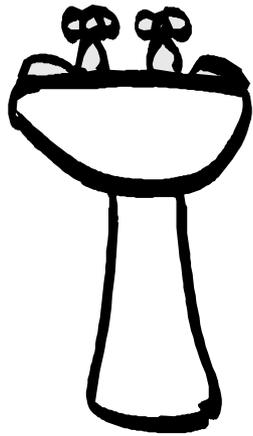
Jeder ist für seinen Arbeitsplatz verantwortlich!

Dazu gehört:

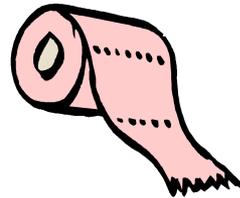
- Sauber halten
- Saubere Putzlappen, saubere Reinigungsgeräte
- Keine privaten Gegenstände am Arbeitsplatz
- Nicht rauchen
- Nicht essen
- Unordnung am Arbeitsplatz vermeiden

(nicht gebrauchte Werkzeuge, Lappen etc. zügig wegräumen)

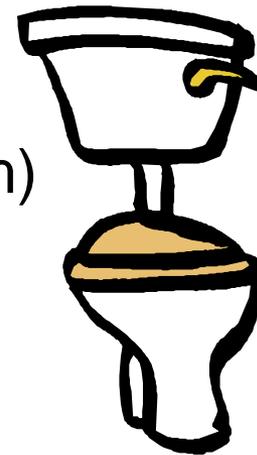




Toiletten- und Waschräume



- Toiletten mit Handwaschbecken
- Handwaschbecken mit entsprechender Ausstattung (warm)
- Hinweisschilder
- Händewaschen vor Betreten der Produktionsräume





Abfallmanagement

**Kontrollierte Entsorgung
beugt
Keimverschleppung vor!**

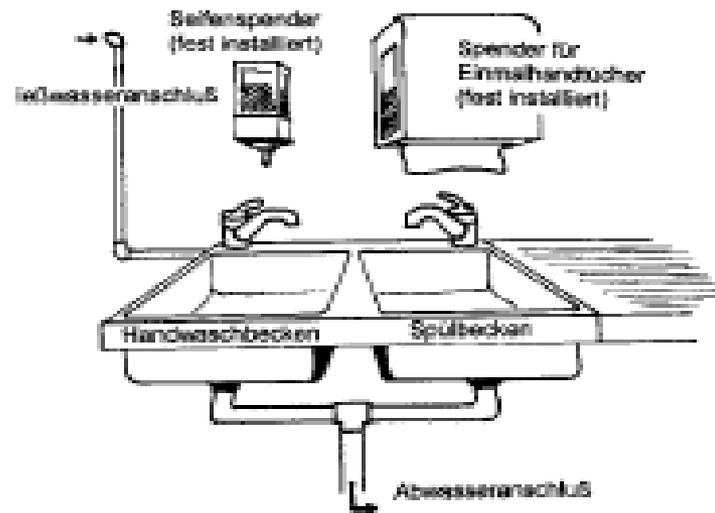


- Abfallbehälter geschlossen halten
- Strikte Handhygiene nach Entsorgungsarbeiten
- Angemessene Entleerung
- Feste Stellplätze



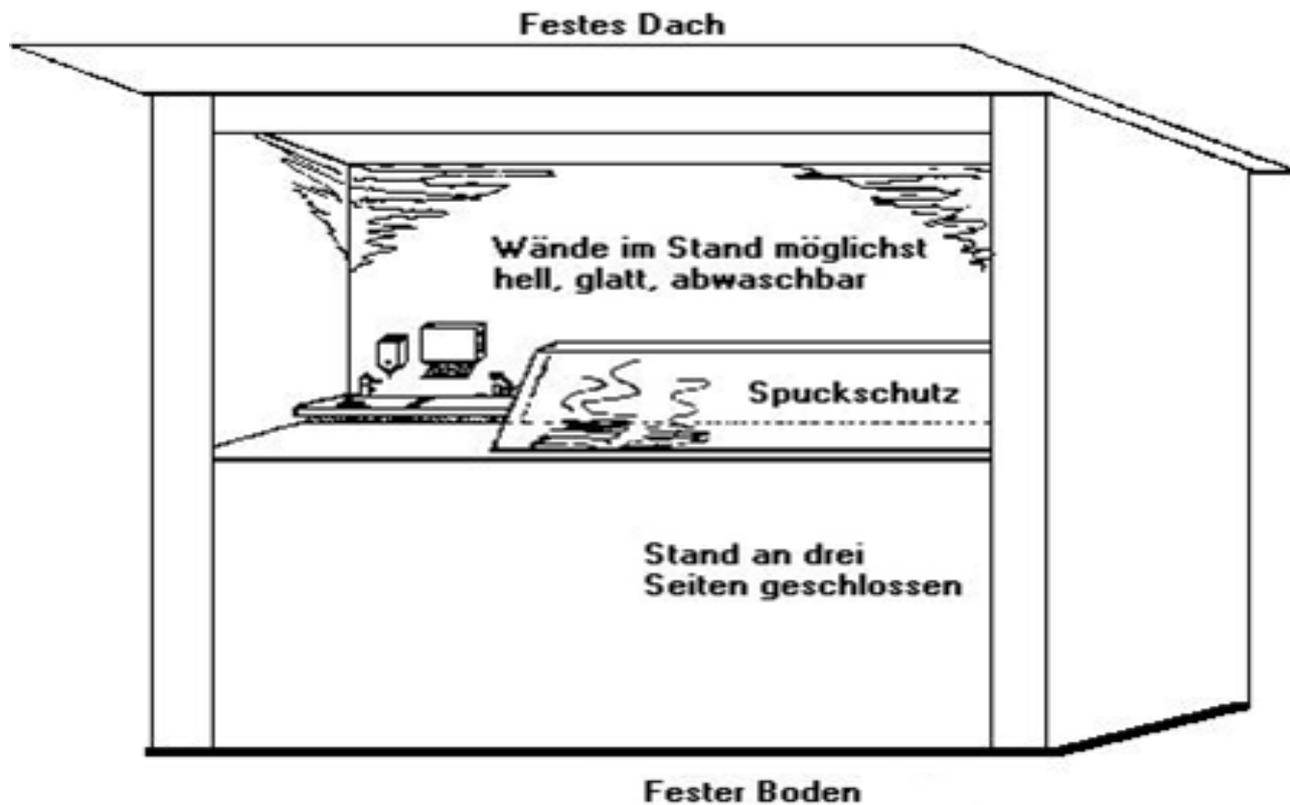


HOCHTAUNUSKREIS





HOCHTAUNUSKREIS



Vielen Dank Für Ihre Aufmerksamkeit

Viel Erfolg und gutes Gelingen bei all Ihren Vereinsfesten





15.03.2013

Kennzeichnung von selbst gebackenem Gebäck auf Märkten



Hohenstaunuskreis

- Auf Weihnachtsmärkten und ähnlichen Veranstaltungen werden von Ortsvereinen, Kindergärten, Schulen und Privatpersonen vielfach selbst gebackenes Gebäck angeboten.
 - Diese Erzeugnisse unterliegen den lebensmittelrechtlichen Vorschriften, unabhängig davon, ob der Verkauf nur einmalig oder regelmäßig stattfindet oder nur zu karikativen Zwecken durchgeführt wird.
 - Diese Produkte müssen verpackt (Fertigpackung) mit folgenden Angaben gekennzeichnet werden:
"Fertigpackungen im Sinne dieses Gesetzes sind Erzeugnisse in Verpackungen beliebiger Art, die in Abwesenheit des Käufers abgepackt und verschlossen werden, wobei die Menge des darin enthaltenen Erzeugnisses ohne Öffnen oder merkliche Änderung der Verpackung nicht verändert werden kann."
1. **Bezeichnung (Verkehrsbezeichnung)**
z.B. Spritzgebäck, Kokosmakronen oder Gebäckmischung.
 2. **Zutatenverzeichnis:**
Die verwendeten Zutaten sind alle anzugeben, möglichst in absteigender Reihenfolge der verwendeten Menge.
 3. **Gewicht:** Das Gewicht des Packungsinhalts muss angegeben werden.
 4. **Haltbarkeitsdatum:** Es muss ein Hinweis auf die voraussichtliche Haltbarkeit des Lebensmittels angegeben werden.
z.B. Mindestens haltbar bis.....(z.B. 31.01.2012)
 5. **Inverkehrbringer:**
Der Name bzw. die Bezeichnung des Standbetreibers, des Vereins oder der Gruppe muss angegeben werden.
- Bei "**offenen Packungen**" und loser Ware genügt eine entsprechend nachvollziehbare Angabe in den Warenbegleitpapieren, oder ein Schild an der Ware.
 - Die Kennzeichnung der Lebensmittel dient dem gesundheitlichen Verbraucherschutz und ist zwingend erforderlich.
 - Die Angaben können ohne großen Aufwand auf dem PC erstellt und auf Klebeetiketten ausgedruckt werden.

Anforderungen an Trinkwasseranlagen auf Märkten, Volks- und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen

- Bei Veranstaltungen unter freiem Himmel erfolgt die Trinkwasserversorgung üblicherweise über Hydranten und mobile Schlauchleitungen, manchmal auch über Tanks oder Kanister. Durch Verwendung ungeeigneter Installationen beziehungsweise Materialien oder durch unsachgemäße Betriebsweise kann es zum Eintrag und zur Vermehrung von Krankheitserregern und somit zu einer Gesundheitsgefährdung der Veranstaltungsbesucher kommen.
 - **Gesetzliche Grundlagen**
 - Trinkwasserverordnung, andere gesetzliche Vorschriften und die allgemein anerkannten Regeln der Technik enthalten Vorgaben über die Art, den Umstand, die Verantwortlichkeiten und die technischen Voraussetzungen zur Umsetzung einer einwandfreien Trinkwasserversorgung.
- Hierunter fallen:
- Die Verwendung zugelassener Materialien
 - Die fachgerechte Erstellung der Anlage
 - Ein ordnungsgemäßer Betrieb



Die verwendeten Materialien wie zum Beispiel Schläuche, Rohre, Kupplungen und Armaturen müssen für Trinkwasser zugelassen und zertifiziert sein:

Schläuche müssen gemäß KTW-Empfehlung des Umweltbundesamtes (Leitlinie des Umweltbundesamtes zur hygienischen Beurteilung von organischen Materialien in Kontakt mit Trinkwasser) und gemäß DVGW W 270 (geprüft nach den Vorgaben des Arbeitsblatt W 270 "Vermehrung von Mikroorganismen auf Werkstoffen für den Trinkwasserbereich - Prüfung und Bewertung" der Deutsche Vereinigung des Gas- und Wasserfachs) geprüft sein.

Rohre und Armaturen müssen mit einer DIN/DVGW W 270 Registriernummer gekennzeichnet sein, das heißt: Gegenstände und Materialien, die in der Trinkwasserinstallation eingesetzt werden, müssen entsprechend geprüft sein. Nach erfolgreicher Prüfung werden sie dann von den jeweiligen Institutionen (DIN = Deutsches Institut für Normung) oder DVGW registriert, das heißt, es wird festgehalten, welche Produkte die entsprechende Prüfungen bestanden haben.

Normale Garten- oder Druckschläuche sind für den Einsatz unzulässig!