



Gemeinde Denkendorf

Anlage 1

Auflagen und Bedingungen nach § 12 Abs. 3 Gaststättengesetz

Anforderung an Räume, Gerätschaften und Betriebshygiene

Für die Zubereitung und die Abgabe von Lebensmitteln tierischer Herkunft ist ein allseitig, auch nach oben umschlossener Verkaufsstand erforderlich, der nur zur Abgabeseite hin im oberen Teil offen sein darf

Fußboden und Wände müssen aus festem Material bestehen, das leicht zu reinigen ist

Es müssen eine Handwaschgelegenheit mit fließendem Wasser von Trinkwasserqualität, Seifenspender und Einmalhandtücher vorhanden sein

Es müssen Spülmöglichkeiten für die anfallenden Gerätschaften vorhanden sein. Dazu ist heißes Wasser von Trinkwasserqualität zu verwenden

Einrichtungsgegenstände und Geräte müssen in einem sauberen und einwandfreien Zustand sein; sie sind laufend zu reinigen

Die Zubereitungsstelle für Lebensmittel muss vom Publikumsverkehr abgeschirmt oder räumlich ausreichend (mind. 1,5 m) entfernt sein

Lebensmittel dürfen nicht in Räumen abgegeben werden, in denen gleichzeitig Tiere zur Schau gestellt werden

Es müssen ausreichend Abfallsammelvorrichtungen vorhanden sein. Der Platz ist nach Beendigung der Veranstaltung in sauberem Zustand zu verlassen

Bei der Bewirtschaftung ist Mehrweggeschirr zu verwenden

Personelle Anforderungen:

Lebensmittel dürfen nicht von Personen behandelt werden, die eine Tätigkeit ausüben, durch die Krankheiten übertragen werden können, z.B. Altwarenhandel, Lumpen-, Knochen-, Häutehandel, Leichenbestattung, Hundeschur, Tierkörperbeseitigung, Kleiderreinigung, Leihbuchhandel o. Ä.

Weiter dürfen keine Personen beschäftigt werden, die an ansteckenden Krankheiten leiden oder offene Wunden haben. Personen, die vor kurzem (14 Tage) aus tropischen oder subtropischen Gebieten zurückgekehrt sind, sollten nicht eingesetzt werden

Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, müssen saubere Schutzkleidung tragen; dazu gehört auch eine Kopfbedeckung

Anforderungen an die Lebensmittel:

Lebensmittel dürfen nur von gewerblichen Betrieben bezogen werden. Sie sind vor Verunreinigungen zu schützen (Staub, Fliegen, Gerüche, Regen u. ä.)

Leicht verderbliche Lebensmittel sind in Kühlschränken bei max. + 7° C zu lagern

Lebensmittel (auch in Behältnissen) dürfen nicht direkt auf dem Fußboden abgestellt werden

Behandlung und Abgabe von Hackfleischerzeugnissen:

An Hackfleischerzeugnissen dürfen nur Fleischklopse, Bouletten, Frikadellen, Kebap, Bratwürste, gemürbte Fleischzuschnitte wie Steaks, Filets und Schnitzel, Fleischspieße und Gyros in völlig durcherhitztem Zustand abgegeben werden

Frische Hackfleischerzeugnisse müssen von einem Metzgerbetrieb oder einem hierfür zugelassenen Fleischverarbeitungsbetrieb bezogen werden (Nachweis durch Rechnung oder Lieferschein). Tiefgefrorene Erzeugnisse dürfen auch in anderen Lebensmittelbetrieben bezogen werden

Frische Hackfleischerzeugnisse sind bei max. +4° C, tiefgefrorene Hackfleischerzeugnisse sind bei mind. -18° C zu transportieren und zu lagern

Die Fristen für das Inverkehrbringen sind zu beachten: Frische Produkte sind am Herstellungstag, Bratwürste und Schaschlik auch am folgenden Tag in den Verkehr zu bringen

Kennzeichnung und Preisauszeichnungen bei Lebensmitteln:

Die Verkehrsbezeichnung, Mengenangabe und der Preis der einzelnen Produkte sind in deutlicher Weise anzugeben

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei bestimmten Lebensmitteln sind auf dem Preisaushang zu deklarieren, z.B. Phosphatzusatz bei Bratwürsten, Farb- und Konservierungsstoffe bei Lachsersatz

Ausschank von Getränken, Getränkeschankanlagen:

In den Getränkeangeboten dürfen nur die auf dem Etikett der Flasche befindlichen Bezeichnungen verwendet werden

Bei Wein ist das Anbaugebiet und zusätzlich die Qualitätsstufe anzugeben

Getränkeschankanlagen für offenes Bier und alkoholfreie Getränke dürfen wegen Explosionsgefahr nur von Fachkundigen eingerichtet und angeschlossen werden

Kohlensäureflaschen müssen gut befestigt werden

Vor Inbetriebnahme der Getränkeschankanlage ist frühzeitige Anmeldung bei der Gemeindeverwaltung erforderlich. Mobile Schankanlagen, die auf Festen etc. nur vorübergehend verwendet werden und zerlegt werden können oder der Niederdruckgasteil für jedermann zugänglich ist, muss vor der Inbetriebnahme durch einen Sachkundigen überprüft werden. Den Antrag erhalten Sie bei der Gemeinde Denkendorf - Ordnungsamt –

Jugendschutz und Prävention

Der Veranstalter muss zwingend dafür Sorge tragen, dass der Verzehr und die Abgabe von branntweinhaltigen Getränken von und an Minderjährige ausgeschlossen ist.

Auch der Verzehr und die Abgabe von anderen alkoholischen Getränken (z. B. Wein, Bier) darf Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren nicht gestattet werden.

Bei Ausschank alkoholischer Getränke sind mindestens drei alkoholfreie Getränke nicht teurer zu verabreichen, als das billigste alkoholische Getränk in gleicher Menge.

Der Veranstalter hat eine ausreichende Anzahl volljähriger und geeigneter Ordner einzusetzen. Diese müssen eindeutig als solche erkennbar sein.

Die Anwesenheit von Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren darf nicht und Jugendlichen ab 16 Jahren längstens bis 24 Uhr gestattet werden. Ausnahmen regelt das Jugendschutzgesetz. Der Veranstalter ist verpflichtet, dies bis zum Ende der Veranstaltung sicherzustellen.

Tabakwaren dürfen an Minderjährige weder abgegeben werden, noch darf ihnen das Rauchen gestattet werden. Dies ist vom Veranstalter durch geeignete Maßnahmen sicherzustellen.

Der Konsum illegaler Drogen darf ebenfalls nicht gestattet werden.

Auch alle übrigen Bestimmungen des Jugendschutzgesetzes (in der aktuellen Fassung) sind zu beachten. Der vorgeschriebene Aushang muss deutlich sichtbar angebracht sein.

Verstöße gegen diese Bestimmungen können nach dem Jugendschutzgesetz mit einem empfindlichen Bußgeld geahndet werden.

Dem Veranstalter wird empfohlen, durch engen Kontakt mit den Jugendsachbearbeitern der Polizei vor, während und nach der Veranstaltung zu einer bestmöglichen Realisierung des Jugendschutzes beizutragen.

Alkoholausschank und Verkauf durch Jugendliche:

Grundsätzlich dürfen Minderjährige nur beim Ausschank/Verkauf von Alkohol eingesetzt werden, wenn eine erwachsene Person diesen lückenlos überwacht. Die erwachsene Person hat die Aufsichtspflicht und haftet im Falle von unzulässiger Abgabe oder Eigenkonsum – eine entsprechende Ermahnung oder ein Verbot reichen nicht aus.

Völlig ausgeschlossen ist der Ausschank/Verkauf solchen Alkohols durch Minderjährige, den sie aufgrund der Altersbeschränkung nach § 9 des Jugendschutzgesetzes selbst nicht konsumieren dürfen.

Bitte bedenken Sie neben den rechtlichen auch die pädagogischen Aspekte. Der Ausschank von Alkohol konfrontiert Kinder und Jugendliche mit der Situation, Gleichaltrigen oder auch Älteren gegenüber das Jugendschutzgesetz durchsetzen zu müssen. Damit überfordern die Erwachsenen die betroffenen Kinder und Jugendlichen und lösen unter Umständen Konflikte unter Gleichaltrigen oder Freunden aus.

Die für den Ausschank/Verkauf von Alkohol bei Vereins- und Stadtfesten oder anderen öffentlichen Veranstaltungen Zuständigen sollten sich ihrer erzieherischen Verantwortung bewusst sein und angesichts der alarmierenden Zahlen zu Alkoholmissbrauch und Komasaufen von Jugendlichen überlegen, welches verharmlosende Signal sie geben, indem sie Minderjährigen den Ausschank alkoholischer Getränke übertragen.

Das Ministerium für Arbeit und Sozialordnung, Familien und Senioren sowie die Aktion Jugendschutz Baden-Württemberg empfehlen aus den genannten pädagogischen und rechtlichen Gründen ohne jede Ausnahme auf den Einsatz von Minderjährigen beim Ausschank/Verkauf von alkoholischen Getränken zu verzichten.

Wasserversorgung von Ständen:

Die Gemeinden und Städte des Kreises Esslingen stellen einwandfreies Trinkwasser zur Verfügung. Damit die Wasserqualität auch beim Transport durch Schlauchsysteme oder Behälter für den Gebrauch erhalten bleibt, sind folgende Regeln zu beachten:

Zu den einzelnen Ständen sind meist längere Schlauchanschlussysteme erforderlich. Die verwendeten Schläuche müssen aus trinkwasserg geeignetem Material und undurchsichtig sein (z. B. Molkereidampfschläuche mit weißer Innenbeschichtung). Sie müssen unbeschädigt sein und sollten in regelmäßigen Abständen desinfiziert werden (Durchspülung mit einer Chlorklösung von 50 mg Chlor / l, hergestellt z.B. mit Chlortabletten). Anschließend müssen die Schläuche wieder mit Wasser durchgespült werden.

Unmittelbar nach dem Schlauchanschluss am Standrohr des Hydranten bzw. einer Zwischenkupplung ist das Wasser vor dem ersten Gebrauch einige Minuten durchlaufen zu lassen. Schlauchkupplungen sind erst stets sauber zu halten und durch Abdeckungen vor Verunreinigungen zu schützen.

Sofern am Stand kein Wasseranschluss wie oben beschrieben besteht, sind für den Transport von Trinkwasser nur gut gereinigte, geschlossene und ausschließlich für Trinkwasser genutzte Behälter zu verwenden.

Zum Reinigen der Hände oder von Bedarfsgegenständen ist nur fließendes Wasser zu verwenden. Sofern hierfür keine eingebaute Vorrichtung dieser Art am Stand besteht, können Behältnisse mit Abflusshahn über einem Abflussbecken oder Eimer verwendet werden.

Wenn Wasser unmittelbar für die Zubereitung von Lebensmitteln verwendet wird (insbesondere Eisherstellung), wird ein Abkochen des Wassers empfohlen.

Wenn Sie diese Regeln für den Gebrauch von Trinkwasser für Ihren Lebensmittelbetrieb beachten, verhindern Sie damit weitgehend Verunreinigungen des Trinkwassers und tragen entscheidend dazu bei, Gesundheitsschädigungen durch Krankheitserreger im Trinkwasser zu vermeiden.

Gesundheitsamt Esslingen
Beblinger Str. 2
73728 Esslingen
Tel.: 0711 3902-1647