



Landratsamt  
Schwandorf

**Kontaktadresse:**

Landratsamt Schwandorf  
Lebensmittelüberwachung  
Wackersdorfer Str. 80  
92421 Schwandorf

Telefon: 09431 / 471 – 449

Telefax: 09431 / 471 – 104

E-Mail: [Manfred.Bauerle@landkreis-schwandorf.de](mailto:Manfred.Bauerle@landkreis-schwandorf.de)

Herausgeber:

Landratsamt Schwandorf  
Amt für Verbraucherschutz,  
Sicherheitsangelegenheiten und Gewerbewesen

[www.landkreis-schwandorf.de](http://www.landkreis-schwandorf.de)

**Merkblatt für**

**Veranstalter von**

**Festen**

**und Märkten**

## Genehmigung

Alle Feste bei denen Speisen und/oder Getränke gegen Entgelt abgegeben werden, müssen bei der zuständigen Stadt oder Gemeinde rechtzeitig angezeigt werden, die daraufhin eine Gestattung nach § 12 Gaststättengesetz (GastG) erteilt.

Voraussetzung für eine Gestattung ist, dass für das Fest ein **besonderer Anlass** gegeben ist. Ein besonderer Anlass liegt dann vor, wenn es sich um ein kurzfristiges, nicht häufig stattfindendes Ereignis handelt. Die beabsichtigte gastronomische Tätigkeit darf **nur ein „Anhängsel“** der eigentlichen Veranstaltung sein. Als besonderer Anlass gelten z.B. Volks- und Schützenfeste, Märkte sowie Veranstaltungen von Vereinen, Gesellschaften oder Berufsorganisationen (z.B. Jubiläen, Umzüge, Tagungen, Faschingsbälle), Pfarr-, Kindergarten- und Schulfeste, Werbeveranstaltungen, Konzert- und Sportveranstaltungen.

## Grundsätze der Lebensmittelhygiene

Die LMHverordnungen gelten für alle Betriebe die Lebensmittel herstellen, lagern, abpacken und in den Verkehr bringen, sowie für ortsveränderliche, nichtständige Einrichtungen wie Marktstände, mobile Verkaufseinrichtungen und Gestattungen nach § 12 GastG.

Diese besagt, dass Lebensmittel nur so hergestellt, behandelt und in Verkehr gebracht werden dürfen, dass sie bei Beachtung der erforderlichen Sorgfalt **nicht** der Gefahr einer nachteiligen oder ekelerregenden Beeinflussung ausgesetzt sind.

Als nachteilige Beeinflussung gelten u. a.:

Verunreinigungen, Abfälle, menschliche und tierische Ausscheidungen, Schädlinge, Gerüche, Witterungseinflüsse und sonstige Beeinträchtigungen der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit der Lebensmittel sowie ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren.

Beim Behandeln von Lebensmitteln darf auch nicht geraucht, geschnupft etc. werden.

<u>Lebensmittel</u>		<u>Temperatur °C</u>
Butter		+ 10
Frischkäse (-zubereitung)		+ 10
Weichkäse und geschnittener Käse		+ 10
Andere Milcherzeugnisse, kühlbedürftig		+ 10
Konsummilch, pasteurisiert		+ 8
Fleisch, frisch		+ 7
Hackfleisch, Hackfleischzubereitungen und Produkte nach der Hackfleisch-VO <sup>1</sup>	aus zugelassenen Betrieben (EU)	+ 2
	aus anderen Betrieben	+ 4
	- Lagerung - alsbaldige Abgabe	+ 7
Fleischzubereitungen	aus zugelassenen Betrieben (EU)	+ 7
	aus anderen Betrieben	+ 4
	- Lagerung - alsbaldige Abgabe	+ 7
Fleischerzeugnisse leicht verderblich		+ 7
Fischereierzeugnisse, frisch sowie Krebs- u. Weichtiererzeugnisse, gekocht		In schmelzendem Eis oder + 2
Hühnereier		+ 8
Roheihaltige Lebensmittel (z. B. Frischeimayonnaise)		+ 7
Eiprodukte leicht verderblich		+ 4
Andere leicht verderbliche Lebensmittel		+ 7
- auch Backwaren mit nicht durcherhitzten Füllungen oder Auflagen		
- frische zerkleinerte Salate, (Feinkostsalate)		

<sup>1</sup> Rohe Bratwürste, Fleischpflanzerl, geklopfte/gesteakte Steaks, Fleischspieße, Geschnetzeltes

## **Infektionsschutzgesetz (IfSG)**

Personen die mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgehen, müssen eine Belehrung gemäß § 43 Abs. 1 Nr. 1 IfSG durch das Gesundheitsamt oder einen dafür zugelassenen Arzt erfahren haben. Die Belehrung beim Gesundheitsamt findet nach telefonischer Vereinbarung (09431/ 38623) statt. Diese Bescheinigungen sind am Veranstaltungsort aufzubewahren und müssen auf Verlangen vorgelegt werden können. Die Verantwortlichen müssen ihr Personal jährlich bezüglich der Vorschriften des IfSG schulen/belehren (Ausnahme: ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten). Diese Belehrung ist in geeigneter Weise zu dokumentieren und diese Dokumentation muss auf Verlangen ebenfalls vorgelegt werden können.

### **Toiletten**

In unmittelbarer Nähe des Veranstaltungsortes müssen hygienisch einwandfreie Toilettenanlagen für Gäste und Personal vorhanden sein. Sie müssen über Handwaschgelegenheiten mit fließendem Wasser, Seife und hygienisch einwandfreie Handtrocknungseinrichtungen (z.B. Einmalhandtücher) verfügen. Hinweisschilder, die auf die Toiletten hinweisen sind anzubringen.

### **Speiseresteentsorgung**

Die anfallenden Speisereste tierischer Herkunft dürfen **nicht** dem Hausmüll zugeführt werden. Sie müssen über ein dafür zugelassenes Unternehmen entsorgt werden.

### **Duldungs- und Mitwirkungspflicht**

Die Verantwortlichen oder deren Vertreter sind verpflichtet, die Kontrollmaßnahmen zu dulden und zu unterstützen (Räumlichkeiten zeigen, Behältnisse öffnen, Entnahme von Proben dulden).

### **Betriebsstätten:**

Im Freien stehende Verkaufsstände für offene Lebensmittel dürfen nur an der Vorderseite im oberen Teil offen sein. Sie müssen einen befestigten, staubfreien Boden und ein festes Dach haben, damit die Lebensmittel (und die darin tätigen Personen) vor nachteiligen Witterungseinflüssen geschützt sind. Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, die direkt mit unverpackten Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen sauber, leicht zu reinigen und im Fall von leicht verderblichen Lebensmitteln auch desinfizierbar sein.

Verkaufs- und Arbeitstische sowie die Wände im Bereich der Arbeitstische müssen leicht zu reinigen und mit riß- und spaltenfreien, leicht abwaschbaren Platten oder Belägen versehen sein.

Die Stände müssen darüber hinaus über geeignete Vorrichtungen zum Reinigen der Arbeitsgeräte verfügen; hierzu darf nur Trinkwasser verwendet werden.

Ebenso müssen in leicht erreichbarer Nähe eine Handwaschgelegenheit mit fließendem Warm- und Kaltwasser von Trinkwasserqualität, ein Seifenspender sowie Einmalhandtücher vorhanden sein.

### **Beförderung**

Zum Verkauf bestimmte unverpackte Lebensmittel dürfen nur in hygienisch einwandfreien Behältnissen transportiert werden. Erforderlichenfalls sind die Lebensmittel mit sauberen Tüchern oder Aufsätzen abzudecken.

### **Lagerung**

Behältnisse dürfen nicht direkt am Boden abgestellt werden. Bei leicht verderblichen Lebensmitteln ist darauf zu achten, dass die erforderlichen Kühltemperaturen eingehalten werden (siehe Temperaturtabelle).

Die erforderlichen Kühltemperaturen sind durch ein Thermometer zu kontrollieren und bei wechselnden verantwortlichen Personen ggf. zu dokumentieren.

Ausnahme: alsbaldiger Verkauf (z.B. Kuchenbuffet, solange keine nachteilige Beeinflussung vorliegt, abhängig von Lufttemperatur, Sonneneinstrahlung etc.)

### Hackfleischverordnung

Erzeugnisse die der Hackfleischverordnung unterliegen, wie rohe Bratwürste, Fleischpflanzerl, geklopfte/gesteakte Steaks, Fleischspieße, Geschnetzeltes dürfen nur in vollständig durcherhitztem Zustand abgegeben werden. Diese (rohen) Erzeugnisse dürfen nicht vor Ort hergestellt werden. Sie müssen von einem fleischverarbeitenden Betrieb bezogen werden. Rohe Bratwürste und Schaschlik/Fleischspieße dürfen am Tag der Herstellung und am darauf folgenden Tag abgegeben werden. Die übrigen Hackfleischzeugnisse dürfen nur am Tage ihrer Herstellung abgegeben werden oder müssen am Ende dieses Tages vollständig durcherhitzt werden. Dadurch unterliegen die Erzeugnisse nicht mehr der Hackfleischverordnung.

### Preisangaben und Kennzeichnung

Die Preise für die angebotenen Speisen und Getränke sind gut sichtbar und in ausreichender Anzahl anzubringen; bei Getränken ist die Menge mit anzugeben; es dürfen nur geeichte Getränkebehältnisse verwendet werden. Bei Speisen ist der Preis bezogen auf Portion, Paar, Stück oder 100g anzugeben. Zusatzstoffe müssen in geeigneter Weise kenntlich gemacht werden (Fußnote mit Zahl oder Stern oder beim Schild an der Ware).

Gekennzeichnet werden müssen:

#### Bei Getränken

„konserviert“  
„mit Farbstoff“  
„mit Antioxidationsmittel“  
„chininhaltig“  
„koffeinhaltig“

#### Bei Speisen

„konserviert“  
„mit Farbstoff“  
„mit Antioxidationsmittel“  
„mit Phosphat“  
„mit Geschmacksverstärker“  
„geschwefelt“  
„geschwärzt“

Werden Zuckeraustauschstoffe und/oder Süßstoffe verwendet ist „mit Süßungsmittel(n)“ anzugeben. Bei dem Süßstoff Aspartam ist außerdem noch „enthält eine Phenylalaninquelle“ anzugeben.

Bei Käse sind die Käsebezeichnung und der Fettgehalt (Fett i. Tr.) anzugeben.

Ob und welche Zusatzstoffe in welchen Lebensmitteln enthalten sind, erfragen sie bitte bei Ihren Lieferanten oder entnehmen es dem Zutatenverzeichnis auf der Originalverpackung.

### Warenschutz

**Zum Verkauf bestimmte unverpackte Lebensmittel (z.B. belegte Semmeln, Kuchen, Gebäck) sind so feilzuhalten, dass sie keiner nachteiligen Beeinflussung wie z.B. Anhusten, Berührung durch Kunden ausgesetzt sind. Plexiglas- oder Glasscheiben, Tortenhauben etc. sind hierfür geeignet. Senf und Ketchup zur Selbstbedienung sind in geeigneten Spendern anzubieten.**

### Getränkeausschank

Wird eine Getränkeschankanlage verwendet, so ist die Inbetriebnahme dem Landratsamt anzuzeigen. **Vom Besitzer der Schankanlage beigefügte Betriebsbücher und Reinigungsnachweise sind am Veranstaltungsort aufzubewahren und müssen auf Verlangen vorgezeigt werden können.**

Wird Bier aus Containern über Fassattrappen ausgeschenkt, so ist dies kenntlich zu machen. In unmittelbarer Nähe der Ausschankstelle muss eine Vorrichtung zum Spülen der Schankgefäße mit zwei Spülbecken vorhanden sein. Zum Spülen und Klarspülen darf nur Trinkwasser verwendet werden. Das Wasser in den Reinigungsbecken ist in kurzfristigen Abständen oder durch ständigen Frischwasserzulauf fortlaufend zu erneuern.

### Personal

Personen die Lebensmittel behandeln, müssen saubere Kleidung tragen. Beim Umgang mit unverpackten, leicht verderblichen Lebensmitteln ist das Tragen einer Schutzkleidung erforderlich.