



LANDRATSAMT LANDSHUT

Merkblatt zur Durchführung von Veranstaltungen im Rahmen der vorübergehenden Gaststättenerlaubnisse nach § 12 Gaststättengesetz

Vorspann:

Der Betrieb erlaubnispflichtiger Gaststättengewerbe – also die mit Gewinnerzielungsabsicht vorgenommene Verabreichung von Speisen und Getränken zum Verzehr an Ort und Stelle – kann nach § 12 Gaststättengesetz ausnahmsweise auch von den Gemeinden unter erleichterten Voraussetzungen zugelassen werden, wenn das Gewerbe auf Grund eines besonderen Anlasses nur vorübergehend betrieben werden soll.

Das Staatsministerium für Wirtschaft, Verkehr und Technologie hat hierzu in der Vergangenheit mehrfach umfangreiche Hinweise für die Erteilung von gaststättenrechtlichen Gestattungen sowie zur Durchführung und Überwachung solcher Veranstaltungen erarbeitet. Das Landratsamt Landshut hat zuletzt mit Schreiben vom 03.08.2000 den Gemeinden die aktuellen Hinweise des Wirtschaftsministeriums (WMS vom 15.06.2000, Az. 4100-IV/6-17041) übermittelt und empfohlen, diese Informationen auch den Veranstaltern bei Antragstellung oder Gestattungserteilung auszuhängen.

Ergänzend hierzu gibt das Landratsamt Landshut für die Gemeinden als Genehmigungsbehörden und die verantwortlichen Veranstalter folgende Hinweise zur Durchführung vorübergehender Gaststättenbetriebe aus besonderem Anlass:

1. Bauliche Anforderungen

1.1 An Gebäude, bei denen nur für kurze Zeit die Nutzung geändert wird

Werden Gebäude (z. B. Hallen) **nur 2 bis 3 mal im Jahr** für einen kurzen Zeitraum wegen besonderen Anlasses einer gaststättenrechtlichen Nutzung zugeführt und ist darüber hinaus keine solche regelmäßig wiederkehrende Nutzung geplant, so ist für die Umnutzung keine baurechtliche Genehmigung erforderlich. Die Gemeinde ist daher für die Gestattung des vorübergehenden Gaststättenbetriebs die allein zuständige Behörde.

Sie hat dabei insbesondere zu prüfen, ob die zum Gaststättenbetrieb sowie zum Aufenthalt der Beschäftigten und der Gäste bestimmten Räume den notwendigen Anforderungen zum Schutz gegen Gefahren für Leib und Gesundheit genügen. Die Gemeinde kann sich dabei ggf. Sachverständiger bedienen oder in besonders gelagerten Fällen andere Behörden (z. B. Bauamt) um Amtshilfe (Art. 4 ff BayVwVfG) bitten.

Es ist daher erforderlich, dass der **Betreiber** der Veranstaltung der Gemeinde rechtzeitig vor der Veranstaltung Unterlagen überlässt, aus denen hervorgeht, dass eine ordnungsgemäße Durchführung der Veranstaltung gewährleistet ist. Sollte aus Sicht der **Gemeinde** eine Überprüfung durch das Landratsamt erforderlich sein, so müssen die vollständigen Unterlagen mindestens

1 Woche vor Beginn der Veranstaltung beim Landratsamt vorliegen.

1.2 **An Zelten und anderen fliegenden Bauten**

Die beabsichtigte Aufstellung genehmigungspflichtiger Zelte und anderer fliegender Bauten ist - neben der Gestattung nach § 12 GastG - grundsätzlich dem Landratsamt Landshut (**mindestens 1 Woche**) vorher unter Vorlage des Prüfbuchs vom Betreiber schriftlich anzuzeigen (Art. 85 Abs. 5 S. 1 BayBO). Für deren Inbetriebnahme ist darüber hinaus regelmäßig eine Gebrauchsabnahme durch die Bauaufsichtsbehörde erforderlich (Art. 85 Abs. 5 S. 2 BayBO). Bereits in der Anzeige soll der Zeitpunkt, zu dem der fliegende Bau abnahmebereit ist, angegeben werden.

Bei Bekanntwerden der geplanten Aufstellung von Zelten oder anderen fliegenden Bauten werden die **Gemeinden** gebeten, den Betreiber auf die oben beschriebene Anzeige- und Gebrauchsabnahmepflicht hinzuweisen. Dies ist nur dann entbehrlich, wenn es sich um Zelte mit einer Grundfläche von lediglich bis zu 75 m² handelt.

Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass der Gebrauch fliegender Bauten untersagt werden kann, wenn o.g. Anforderungen (fristgerechte Anzeige und Gebrauchsabnahme) nicht erfüllt werden oder irreparable Mängel vorliegen.

1.3 **Brandschutz**

Zur Verhütung von Gefahren für Leib, Gesundheit, Eigentum und Besitz, die durch Brände entstehen könne, kann die Gemeinde aufgrund der Verordnung über die Feuerbeschau ggf. eine Feuerbeschau vornehmen. Die materiellen Anforderungen ergeben sich insbesondere aus der Verordnung über die Verhütung von Bränden.

Vor Beginn der Veranstaltung sollte die Einhaltung des abwehrenden Brandschutzes durch eine Begehung der gesamten zur Veranstaltung gehörenden Einrichtungen, einschließlich der Zufahrtswege, durch den Kommandanten der örtlich zuständigen Feuerwehr überprüft werden. Merkblätter über vorbeugende Brandschutzmaßnahmen wurden von der Kreisbrandinspektion Landshut erstellt [www.kfv-landshut.de/verband/aktuell/aktuell.htm].

1.4 Wichtige Sicherheitsanforderungen im Einzelnen

	Halle	Zelt
<p>➤ Ist eine Bestuhlung der Veranstaltung vorgesehen, so ist für den Veranstaltungsraum ein <u>Bestuhlungsplan</u> zu erstellen. Wichtig dabei ist vor allem, dass immer ausreichend viele und breite Rettungswege für die Zahl der möglichen Besucher vorzusehen sind. Ausgänge bzw. Treppenhäuser müssen von jeder Stelle aus in maximal 25 m Entfernung erreichbar sein.</p>	X	X
<p>➤ Bei jedem Gebäude bzw. von jeder Stelle müssen immer <u>mindestens zwei</u> verschiedene entgegengesetzte <u>Fluchtmöglichkeiten</u> gegeben sein; einzelne Stufen in den Rettungswegen sind nicht zulässig. Die lichte Breite eines jeden Teils von Rettungswegen muss mindestens 1 m je 150 darauf angewiesene Personen betragen. Die Ausgangsbreite bei <u>Zelten</u> muss mindestens 4 m sein. Dabei ist zu beachten, dass sich die Ausgangsbreite auch im Freien fortsetzt und nicht durch Zäune, Autos, Geräte oder Ablagerungen verstellt oder eingengt wird.</p>	X	X
<p>➤ Flure und Rettungswege sind mit einer <u>Sicherheitsbeleuchtung</u> zu versehen; eine Fluchtwegbeschilderung ist zu erstellen. Ausgänge und Rettungswege sind mit lang nachleuchtenden Zeichen gem. DIN 4844 und VGB 125 zu kennzeichnen. Die Größe der Hinweisschilder muss in Hallen mindestens 15 x 30 cm und in Zelten 30 x 60 cm betragen. Die Sicherheitsbeleuchtung muss eine vom Versorgungsnetz unabhängige, bei Ausfall des Netzstroms sich selbstständig innerhalb einer Sekunde einschaltende Ersatzstromquelle haben, die für einen mindestens einstündigen Betrieb ausgelegt ist.</p>	X	X
<p>➤ Eine in Absprache mit der Feuerwehr ausreichende Zahl von <u>Feuerlöschern</u> muss vorhanden sein (vgl. Richtlinien für den Bau und Betrieb fliegender Bauten, Abschnitt 2.1.6). Weiterhin ist mit der Feuerwehr abzuklären, ob <u>Sicherheitswachen</u> erforderlich sind. Hinweise, wie die Feuerwehr oder der Rettungsdienst gerufen werden können, sind gut sichtbar anzubringen. Ist kein Telefonabschluss vorhanden, so ist die Alarmierung anderweitig sicherzustellen.</p>	X	X
<p>➤ Grillöfen dürfen nur in Räumen mit ausreichender Lüftung aufgestellt werden. Decken und Wände müssen in mindestens feuerhemmender Bauweise erstellt sein. Jede Feuerstätte muss bis zu ihrem Erlöschen unter ständiger Aufsicht sein.</p>	X	

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Zur Ausschmückung der Räume/Zelte dürfen keine leicht brennbaren, sondern nur schwer entflammbare Stoffe verwendet werden. Bei sogenannten „Beach-Partys“ ist z.B. besonders darauf zu achten, dass keine Rohrmatten bzw. nur Palmen aus schwerentflammbarem Material verwendet werden. Ausschmückungen aus Laub- oder Nadelholz sind nur zulässig, wenn sie frisch oder gegen Entflammen imprägniert sind. Festhallen (z. B. landw. Maschinenhallen, Scheunen) müssen gründlich gesäubert werden. Dabei sind besonders Spinnweben, Staubablagerungen und Stroh- bzw. Heureste zu entfernen. 	X	X
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Elektrische Anlagen sind nach den anerkannten Regeln der Technik herzustellen, zu unterhalten und zu betreiben und von einem Elektromeister abzunehmen. 	X	X
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Darüber hinaus können je nach Größe (Zahl der Besucher) und Art der Veranstaltung (z.B. Veranstaltung mit Bühne) noch weitere Anforderungen notwendig werden (Zugangsregelungen). 	X	X
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Eventuelle Feuerstätten dürfen nur im Rahmen des § 25 Versammlungsstättenverordnung betrieben werden. 		X
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Grundsätzlich ist zwischen den Zelten (als Brandabschnitt) ein Abstand von mindestens 24 m (Art 33 Abs. 2 S. 1 Nr. 2 BayBO) einzuhalten. Ein geringerer Abstand ist möglich, wenn eine ständige Feuerwache am Ort vorhanden ist. Die Feuerwache muss bis zum Ende der Veranstaltung anwesend sein und die Veranstaltung als letzte verlassen. 		X
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Die Technischen Regeln Flüssiggas (TRF 1969) in Verbindung mit der Verordnung über die Verhütung von Bränden (VVB) sind bei der Aufstellung von Grillöfen und Gasstrahlern zu beachten. 		X

1.5 Erschließung

Halle Zelt

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Die Zufahrtsmöglichkeit, auch für Feuerwehr und Krankenwagen muss gegeben sein. Es sind tragfähige Bewegungs- und Aufstellflächen freizuhalten; der Untergrund muss tragfähig sein. 	X	X
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Geordnete, ausreichende und grds. unabhängig von der Witterung benutzbare Parkmöglichkeiten müssen vorhanden sein. Die Zufahrt zum Gebäude/Zelt muss in einer Breite von mindestens 4,50 m sichergestellt sein. 	X	X

➤ Die Löschwasserversorgung ist mit der Feuerwehr abzusprechen und sicherzustellen.	X	X
➤ Es sind jederzeit benutzbare, ausreichende sanitäre Anlagen und Wasserzapfanlagen zur Verfügung zu stellen. Auf die gemeindliche Sorgfaltspflicht hinsichtlich der Entwässerung wird hingewiesen. Die Toilettenanlagen sind getrennt für Damen und Herren zu erstellen. Der Aufgang zu Toilettenwägen muss ein beidseitiges Geländer aufweisen.	X	X
➤ Das Gebäude und die Außenanlagen müssen verkehrssicher sein; auf dem Gelände sind z.B. vorhandene Güllegruben oder Hochtennen sicher zu verwehren.	X	X

1.6 Weitere Anforderungen

Die vorstehenden Anforderungen können nur ein Auszug aus den wichtigsten gesetzlichen Anforderungen wie z.B. der BayBO, GastBauV, VStättV usw. sein. Jeder Einzelfall ist durch die **Gemeinde** gesondert zu prüfen. Die technischen Sachbearbeiter des Bauamtes stehen zur entsprechenden Beratung zur Verfügung. Es muss jedoch sichergestellt sein, dass vollständige, maßstäbliche Unterlagen rechtzeitig vorgelegt werden.

Von der **Gemeinde** sollte auch vor Durchführung der Veranstaltung (vor allem bei Veranstaltungen mit hohem Besucheraufkommen) vor Ort überprüft werden, ob die angeordneten Auflagen eingehalten werden.

1.7 Versicherungsschutz

Wenn Vereinsfeste bzw. Grill oder Hallenfeste in Maschinenhallen oder ähnlichen landwirtschaftlichen Gebäuden abgehalten werden, sollte sich der Eigentümer der baulichen Anlage mit der zuständigen Gebäudeversicherung in Verbindung setzen, da unter Umständen für die Veranstaltung eines Festes in diesem Gebäude kein Versicherungsschutz bestehen könnte und dadurch haftungsrechtliche Probleme entstehen könnten.

2. Abgabe von Speisen und Getränken

2.1 Getränkeausschank

- a) Wer eine Getränkeschankanlage betreiben will, hat diese durch einen Sachkundigen prüfen zu lassen, der durch Eintragung im Betriebsbuch oder im Formblatt die ordnungsgemäße Errichtung bescheinigt.
- b) Die Inbetriebnahme ist der Lebensmittelüberwachung schriftlich anzuzeigen und die Bescheinigung des Sachkundigen beizufügen.

- c) Die Anlage darf erst in Betrieb genommen werden, wenn der Sachkundige die Bescheinigung erteilt hat und dem Landratsamt die Inbetriebnahme angezeigt wurde.
- d) In der Nähe der Getränkeschankanlage ist eine Betriebsanweisung anzubringen und zu beachten.
- e) Getränke dürfen nur in Gefäßen abgegeben werden, wenn auf ihnen das Volumen gekennzeichnet und angegeben ist (Eichstrich).
- f) Bei Getränken sind die Endpreise anzugeben. Dies gilt auch für Speisen.

2.2 **Preisangabe und sonstige Kennzeichnung**

Es muss ein für jeden Gast/Besucher deutlich sichtbares Verzeichnis vorhanden sein, aus dem die Art der Waren, die Menge und die Preise ersichtlich sind.

Nach dem Gaststättengesetz muss mind. ein alkoholfreies Getränk nicht teurer abgegeben werden, als das billigste alkoholische Getränk vergleichbarer Menge!

Sind Zusatzstoffe in den angebotenen Waren vorhanden, so sind diese zu kennzeichnen z.B.:

- „mit Konservierungsstoff oder konserviert“ z. B. bei Fischkonserven, Kartoffelsalat, Mayonnaise etc.
- „mit Phosphat“, z.B. bei den Brühwürsten/Brüherzeugnisse (Fleischkäse, Wurstsalat, Wiener etc.)
- „mit Farbstoff“ z.B. Cola/Fanta, Campari, Speiseeis, Seelachs (bei Cola zusätzlich Kennz. von Coffein).
- Ebenfalls erforderlich ist die Angabe minderer Qualität, z. B. Lachsersatz, Formfleischschinken.

Die angabepflichtigen Zusatzstoffe können auf der Originalverpackung (Zutatenverzeichnis) bzw. Rechnungs-/Lieferbelegen nachgelesen werden, gegebenenfalls kann man sich beim Lieferanten informieren!

Die Angaben dürfen auf der Speise-/Getränkekarte in Fußnoten angebracht werden, wenn in der Verkehrsbezeichnung darauf hingewiesen wird.

2.3 **Hygienische und lebensmittelrechtliche Anforderungen**

Die folgenden Stichworte greifen die wichtigsten hygienischen und lebensmittelrechtlichen Anforderungen auf. Ein ausführlicher Leitfaden zur "Lebensmittelhygiene bei Vereinesfesten und ähnlichen Veranstaltungen" ist beim Landratsamt Landshut, Veterinäramt/Gesundheitlicher Verbraucherschutz zu erhalten [Internet: www.landkreis-landshut.de/landratsamt/formulare.htm]:

- a) Imbissstände und ähnliche Einrichtungen müssen so aufgestellt und ausgestattet sein, dass weder unmittelbar noch mittelbar eine gesundheitlich nachteilige oder ekelerregende Beeinflussung der Lebensmittel erfolgen kann (z.B. ist die lose Abgabe von Senf oder Ketchup in Selbstbedienung untersagt. Sie darf nur mittels Spender oder Einmalpackungen erfolgen).
- b) Bei Veranstaltungen, die länger als einen Tag dauern, ist im Küchenbereich täglich der Fußboden zu reinigen.

- c) Imbissstände müssen bis auf die für den Verkauf offene Seite von festen Wänden, Böden und Decken umschlossen sein. Freistehende Grilleinrichtungen müssen überdacht sein.
- d) An der offenen Verkaufsseite sind Imbissstände durch ein überstehendes Dach oder in anderer geeigneter Weise gegen Witterungseinflüsse ausreichend zu schützen.
- e) Abweichend von Buchstabe c sind Rück- und Seitenwände nicht erforderlich, sofern die Lebensmittel durch andere geeignete Vorrichtungen vor nachteiliger Beeinflussung geschützt sind.
- f) Vorräte an Fleisch und Fleischerzeugnissen dürfen nur in einer Kühlvorrichtung bzw. tiefgefrorene Erzeugnisse in einer Gefriereinrichtung vorrätig gehalten werden. Erzeugnisse im Sinne von § 12 Abs. 2 der Hackfleischverordnung (Bratwurst, Schaschlik usw.) dürfen nur in Räumen und Einrichtungen gelagert und befördert werden, deren Innentemperatur plus 4° C nicht überschreitet. Tiefgefrorene Erzeugnisse dürfen die vorgeschriebene Temperatur von minus 18° C nur kurzfristig auf max. minus 15 ° C überschreiten.
- g) Für die Beschäftigten muss in unmittelbarer Nähe zum Arbeitsplatz eine Waschgelegenheit mit fließend kaltem und warmem Wasser (Trinkwasserqualität), Flüssigseife und einmal zu benutzenden Handtüchern vorhanden sein, die so abgeschirmt sein muss, dass Lebensmittel durch den Waschvorgang nicht nachteilig beeinflusst werden können.
- h) **Ehrenamtliche Helferinnen und Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen sind nicht gewerbsmäßig tätig.**

Sie unterliegen deshalb nicht der gesetzlichen infektionshygienischen Belehrungspflicht.

Ehrenamtlichen Helferinnen und Helfern ist der **Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln (siehe Anlage 1)** auszuhändigen. Der Leitfaden ist ferner während der Veranstaltung an gut sichtbarer Stelle auszuhängen.

Eine Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz benötigen Personen, die **gewerbsmäßig** folgende Lebensmittel behandeln:

Fleisch und Fleischerzeugnisse, Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage; Erzeugnisse aus Krusten-, Schalen- oder Weichtieren; Feinkostsalate; Kartoffelsalat; Marinaden; Mayonnaise; andere emulgierte Soßen und Nahrunghefe; Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse; Milch und Milcherzeugnisse.

Die Bescheinigung (Kopie) muss während der Veranstaltung verfügbar sein und der überwachenden Behörde auf Verlangen vorgelegt werden.

- i) Die mit der Zubereitung von Speisen Beschäftigten haben helle und saubere Schutzkleidung zu tragen.

- j) Die Verarbeitung von kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffen ist bei den einzelnen Speisen gut zugeordnet anzugeben.
- k) Leicht erreichbare Personaltoiletten und Umkleidemöglichkeiten müssen vorhanden sein.
- l) Für Lebensmittelabfälle müssen Behälter mit Deckel vorhanden sein, die leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sind.

Es wird noch auf folgende Merkblätter des Gesundheitsamtes hingewiesen:

- Merkblatt über Toilettenanlagen (Anlage 2)
- Merkblatt zur Reinigung von Bierkrügen (Anlage 3)
- Merkblatt zum Betrieb von Gläserreinigung (Anlage 4)
- Merkblatt über Trinkwasserschlauchleitungen (Anlage 5)

3. **Abfallvermeidung**

3.1 **Mehrweg bevorzugen:**

Bei der Ausgabe von Speisen und Getränken sind Mehrwegbehältnisse zu bevorzugen. Speisen, die vor Ort verzehrt werden, sind nach Möglichkeit auf Mehrweggeschirr auszugeben (auch an Stehtischen). Verpackungsmaterial ist grundsätzlich sehr sparsam zu verwenden. Einwegservietten sollten aus Recyclingmaterial bestehen und können nach Gebrauch im Biomüll entsorgt werden.

Geschirrmobile verleihen:

Bayerisches Rotes Kreuz, Landshut
Telefon: 0871/9622121

Walhalla Geschirrmobile, Altheim
Telefon: 08703/583

Geschirr- u. Spülmaschinenverleih:

Firma Breu, Geisenhausen
Telefon: 08743/7307

3.2 **Abfälle getrennt sammeln und soweit möglich verwerten:**

- nicht pfandpflichtige Flaschen und andere Behälter aus Glas ⇒ Glascontainer,
- Papier sowie Pappen und Kartonagen ⇒ Papiertonne oder Papiercontainer,
- sonstige Verpackungen mit dem grünen Punkt ⇒ gelber Sack,
- pflanzliche und andere organische Abfälle (ohne Speisereste) ⇒ Biotonne,
- Speisereste ⇒ spezielle Tonnen für Speisereste (s. S. 9).

Um das Sortieren und Trennen von Wertstoffen zu gewährleisten, sind entsprechende Behälter (z.B. Container, Tonnen) bereitzustellen. Das Bedienungs- und Küchenpersonal ist einfürend auf die getrennte Sammlung von Wertstoffen hinzuweisen.

Für Rückfragen steht das Landratsamt, Umwelttelefon 0871/408-300 gerne zur Verfügung.

3.3 Entsorgung von Speiseresten:

Speisereste, die Tierkörperteile oder Erzeugnisse, die von Tieren stammen (z.B. Fleisch, Eier, Milch) enthalten sind über die Tierkörperbeseitigungsanstalt Plattling (Tel. 09931/917272) oder andere, behördlich zugelassene Anlagen zu entsorgen. Kleine Mengen Speisereste dürfen auch über die Restmülltonne entsorgt werden.

Folgende Firmen sind zur Zeit im Landkreis Landshut in der Speiseresteentsorgung tätig (Tonnenstellung, Abfuhr, Entsorgung in einer zugelassenen Anlage):

Fa. Berndt GmbH
Hauptstr. 2 - 4
85445 Oberding
Tel.: 08122/888-0

Fa. Heißenhuber
Wannersdorf 14
94428 Eichendorf
Tel.: 09952/808

Auf keinen Fall dürfen Speisereste in der Restmüll- oder Biotonne entsorgt oder an Dritte (z.B. Landwirte) zur Verfütterung abgegeben werden. Das Verfüttern von Speiseabfälle ist aus seuchenhygienischen Gründen grundsätzlich verboten. Verstöße gegen diese Regelungen werden wegen der damit gegebenen Tierseuchengefahr (z.B. Schweinepest) mit erheblichen Geldbußen (bis 25.000,-- €) geahndet.

4. Abwässer

Die anfallenden Abwässer sind in die Kanalisation einzuleiten. Ist dies nicht möglich, sind die Abwässer in flüssigkeitsdichten Behältern aufzufangen und in der Kläranlage zu entsorgen.

5. Lärmschutz

Die Nachbarbeschwerden über Veranstaltungen mit Musikdarbietungen nehmen auch beim Landratsamt in letzter Zeit erheblich zu.

Den Gemeinden wird empfohlen, durch geeignete Auflagen diesen Beschwerden entgegenzuwirken. Dabei ist auch die neuerdings allgemein verkürzte Sperrzeit zu berücksichtigen.

Mögliche Auflagen (Mindestanforderungen):

- Musikdarbietungen sind in der Lautstärke so zu bemessen, dass die umliegende Wohnbevölkerung nicht in unzumutbarer Weise gestört wird. Im Einzelfall können auch technische Vorkehrungen an Lautsprecheranlagen erforderlich sein, die Lärmüberschreitungen von vornherein verhindern.
- Lautsprecher sind so auszurichten, dass eine direkte Beschallung der Wohngebäude in unmittelbarer Nähe vermieden wird.
- Der Veranstalter sollte verpflichtet werden, einen Lärmschutzbeauftragten zu benennen, sodass insbesondere die Polizei im Fall von während der Veranstaltung eingehenden Beschwerden einen kompetenten Ansprechpartner hat.

6. **Sanitätsdienst; Rettungswesen**

Bei größeren gestattungspflichtigen Veranstaltungen mit einer erheblichen Zahl von Besuchern ist ein hinreichender Sanitätsdienst vor Ort sicherzustellen und ggf. durch Auflagen im Gestattungsbescheid festzulegen. In diesen Fällen ist außerdem der Zweckverband für Rettungsdienst und Feuerwehralarmierung Landshut (Tel. 0871/408-453) rechtzeitig zu informieren, damit dieser frühzeitig über die Notwendigkeit außerordentlicher Maßnahmen zur Sicherstellung von Notfallrettung und Krankentransport entscheiden kann.

7. **Steuerrechtliche Anforderungen**

Nach Mitteilung der Gestattung durch die Gemeinde wird das Finanzamt dem Gestattungsinhaber umgehend einen Fragebogen zusenden. Darin hat der Gaststättenbetreiber Angaben zu machen, anhand derer das Finanzamt prüft, ob Körperschafts- bzw. Einkommens-, Gewerbe- und Umsatzsteuer anfallen können und ob Lohnsteuer und Solidaritätszuschlag für Arbeitsentgelte einzubehalten sind. Das Finanzamt wird dann ggf. Vorauszahlungen festsetzen und Formulare für Umsatzsteuervoranmeldungen und Lohnsteueranmeldungen zusenden.

Das Finanzamt kann die Angaben über die Veranstaltung durch verschiedene Außenprüfdienste vor Ort überprüfen. Für unzutreffende Angaben, die zu einem Steuerausfall führen, können der Gaststättenbetreiber bzw. dessen gesetzlicher Vertreter (z.B. Vereinsvorstand) steuerstrafrechtlich belangt werden (§§ 370 und 371 AO).

Körperschaften, die gemeinnützige, mildtätige oder kirchliche Zwecke verfolgen, können ihre Steuerbegünstigung verlieren, wenn die gesellige Tätigkeit im Vergleich zu ihrer steuerbegünstigten Tätigkeit überhand nimmt (§ 58 Nr. 8 AO).

8. **Jugendschutz in der Öffentlichkeit**

Jugendschutz in der Öffentlichkeit soll sicherstellen, dass Kinder und Jugendliche (Alter bis 17 Jahre) in der Öffentlichkeit keinen Gefährdungen ausgesetzt werden.

Dabei ist das im Bürgerlichen Gesetzbuch / Sozialgesetzbuch VIII vorgesehene Recht auf Erziehung durch Eltern auch als Pflicht zu verstehen. Veranstalter sollten Jugendschutz so handhaben wie verantwortlich handelnde Eltern im privaten Bereich oder wie wenn die Eltern in der Öffentlichkeit anwesend wären.

Kinder und Jugendliche sind besonders in ihrer körperlichen Gesundheit und in ihrer geistigen Entwicklung gefährdet, wenn sie auf sich selbst gestellt sind:

Dies ist vor allem der Fall:

- Außerhalb der Familie und ohne Begleitung Erwachsener (Spielen, Besorgungen, Reisen)
- Äußere Einflüsse (Fernsehen, Presse, Werbung, bestimmte Veranstaltungen)
- Arbeitsleben, Schule (großer Teil des Tages der Erziehung seiner Eltern entzogen)

Problemkreise:**Gefährdung von Kindern und Jugendlichen nimmt zu**

- Kinder gehören zu den häufigsten Opfern im Straßenverkehr
- Raucheralter sinkt immer mehr ab!
- Zahl kindlicher und jugendlicher Alkoholiker steigt
- Eigentumskriminalität ist enorm
- Neigen zunehmend zu Gewalttätigkeiten

8.1 **Gesetzlicher Jugendschutz*****§ 2 Jugendschutzgesetz: Erziehungsberechtigter***

- Personensorge nach dem BGB (Eltern)
- Sonstige Person über 18 Jahre, soweit sie aufgrund einer Vereinbarung mit dem Personensorgeberechtigten Aufgaben der Personensorge wahrnimmt – Veranstalter und Gewerbetreibende haben in Zweifelsfällen die Berechtigung zu prüfen
- Ausbilder, im Rahmen d. Jugendhilfe betreut

§ 4 Jugendschutzgesetz: Aufenthalt in Gaststätten

- 16 - 18 Jahre - bis 24.00 Uhr
- Ausnahme: in Begleitung eines Sorgeberechtigten, zur Einnahme eines Getränkes oder Mahlzeit bis 23.00 Uhr oder bei Veranstaltung eines anerkannten Trägers der Jugendhilfe

§ 5 Jugendschutzgesetz: Tanzveranstaltungen

- 16 - 18 Jahren - bis 24.00 Uhr
- Ausnahme: Veranstalter ist anerkannter Träger der Jugendhilfe, künstlerische Betätigung der Kinder oder Jugendlichen, Pflege des Brauchtums - dann:
unter 14 Jahren bis 22.00 Uhr zwischen 14 und 16 bis 24.00 Uhr

§ 9 Jugendschutzgesetz: Alkoholische Getränke

- Bis 18 Jahre: kein Ausschank oder Gestattung des Konsums von Branntwein oder branntweinhaltigen Getränken oder Lebensmittel
- Unter 16 Jahren: keine alkoholischen Getränke (Ausnahme 15-16 J. in Begleitung eines Personenberechtigten)
- Gilt für Gaststätten, Verkaufsstellen oder "sonst in der Öffentlichkeit"

§ 10 Jugendschutzgesetz: Rauchen i. d. Öffentlichkeit, Tabakwaren

- Unter 16 Jahren: Kein Verkauf / keine Abgabe von Tabakwaren, keine Gestattung des Rauchens!

Pflichten der Kinder und Jugendlichen

- Nachweis des Lebensalters auf Verlangen des Veranstalters oder des Gewerbetreibenden (§ 2 Abs. 1 JuSchG -)

Pflichten des Veranstalters und Gewerbetreibenden

- Kontrolle des Lebensalters von Kindern und Jugendlichen (§ 2 Abs. 2 JuSchG)
- Kontrolle d. Erziehungsberechtigung von begleitenden Erwachsenen (§ 2 Abs. 1 JuSchG) - jeweils in Zweifelsfällen
- Bekanntmachung der für die Veranstaltung oder den Betrieb geltenden Vorschriften - Aushang- (§ 3 JuSchG)

Ordnungswidrigkeiten

- Nach § 12 Abs. 1 Nr. 1 – 18 JuSchG bei Veranstaltern oder Gewerbetreibenden
- Nach § 28 Abs. 4 JuSchG – für Person über 18 Jahre, die Verhalten eines Kindes oder Jugendlichen herbeiführen oder fördern, welches durch ein JuSchG-Verbot nach verhindert werden soll

Straftaten

- § 27 Abs. 2 JuSchG - Veranstalter oder Gewerbetreibender leichtfertig ein Kind/Jugendlichen in seiner körperlichen, geistigen oder sittlichen Entwicklung schwer gefährdet oder
- eine in § 28 Abs. 1 JuSchG bezeichnete vorsätzliche Zuwiderhandlung aus Gewinnsucht begeht oder beharrlich wiederholt

8.2 Erzieherischer Jugendschutz

Ergänzend zu den oben genannten gesetzlichen Rahmenbedingungen wird im erzieherischen Kinder- und Jugendschutz schon im Vorfeld versucht Lebensbedingungen so zu schaffen, dass Kinder und Jugendliche nicht gefährdet werden.

Dies passiert dadurch, dass regelmäßig Präventionsveranstaltungen verschiedenster Art durchgeführt werden.

Merkblatt

für Betreiber von Toilettenanlagen in allen Lebensmittelbetrieben bei Nutzung durch Personal und/oder Gäste in Gaststättenbetrieben, Restaurants, Bars, Cafelokalen, Kneipen, Discos und ähnlichem, bei vorübergehenden Gaststättenbetrieben wie z. B. bei Volks- und Straßenfesten, bei öffentlichen Toilettenanlagen.

Der Hygienestandard in o.g. Toilettenanlagen steht in engem Zusammenhang mit Gefahren für die menschliche Gesundheit durch übertragbare Krankheiten. Deshalb ist es von außerordentlicher Wichtigkeit für Sie als Betreiber fortlaufend auf einen hohen Standard bezüglich der Hygiene in Ihren Toilettenanlagen zu achten. Bitte beachten Sie folgende aufgeführte Punkte:

1. Besuchertoiletten müssen von außen her gut erkennbar beschildert sein.
2. Die Anzahl der Besuchertoiletten muss nach der täglich maximal zu erwartenden Besucherzahl bemessen sein.
3. Alle sanitären Anlagen sind in einem baulich einwandfreien Zustand herzustellen und zu erhalten, so dass die Benutzung der Toilettenanlagen (Urinalbecken, Sitz-Toiletten, Händewaschbecken usw.) sichergestellt ist. Defekte sind umgehend zu beseitigen. Wände und Fußböden müssen abwaschbar hergestellt sein; hierfür sind am besten Fliesen geeignet.
4. An jedem Händewaschbecken muss jeweils ein Spenderbehälter für Papierhandtücher und für Flüssigseife installiert sein. Statt dem Spender für Papierhandtücher kann auch ein elektrisches Warmluftgebläse oder ein Behälter mit Stoffhandtuchrolle mit Nachziehautomatik zur Händetrocknung verwendet werden. Aus Gründen der Hygiene und der praktischen Handhabung wird jedoch der Spender für Papierhandtücher bevorzugt.
5. Die Benutzung von Gemeinschaftshandtüchern (das sind Stoffhandtücher, die von mehreren Personen verwendet werden) sowie Stückseifen muss aus hygienischen Gründen untersagt werden.
6. In allen Toilettenanlagen müssen neben den Handwaschbecken ausreichend Abfallbehälter bereitgestellt und mindestens täglich, oder bei Bedarf, entleert werden.
7. Für die tägliche ordnungsgemäße Reinigung muss Sorge getragen werden. Hierbei können umweltverträgliche Putzmittel verwendet werden, die Urinstein und Schmutzeintrag der Besucher wirksam beseitigen. Eine Toilettenanlage mit unangenehmer Geruchsbildung ist immer ein Hinweis auf vernachlässigte Reinigung. Um unerwünschter Geruchsbildung entgegenzuwirken, müssen zudem alle Toilettenanlagen be- und entlüftet werden.
8. Für die Bereitstellung von Hygieneutensilien wie z. B. Toilettenpapier in allen Sitztoiletten, Flüssigseife, Papierhandtücher sowie Entsorgungsmöglichkeiten für Damenbinden auf Damentoiletten ist fortlaufend Sorge zu tragen.
9. Die Bestückung mit Toilettenutensilien sowie die umfassende Reinigung (Fußböden, Armaturen, Türgriffe, Sitztoiletten und Urinalbecken usw.) muss der jeweiligen Frequentierung angepaßt werden. Bei zeitweilig erhöhter Besucherzahl kann dies auch kürzere Intervalle für die Reinigung und Nachbestückung mit Toilettenutensilien erfordern.

Damit der Besucher Ihrer Toilettenanlage zu jeder Zeit optimale Hygieneverhältnisse vorfinden kann, bitten wir Sie um Beachtung dieses Merkblattes.

Ihr
Gesundheitsamt Landshut

Merkblatt

für vorübergehende Gaststättenbetriebe nach § 12 Gaststättengesetz (GastG)

Empfehlungen zur Massenreinigung von Bierkrügen und um übertragbare Krankheiten zu verhüten:

1. Zum Reinigen der Bierkrüge müssen drei Behältnisse zur Verfügung stehen. Diese sind ein Ablaufbecken, in dem das Restbier aus den Krügen vor Beginn der Reinigung ausgeschüttet werden kann. Des Weiteren ein Becken mit Reinigungs- bzw. Laugenwasser, in dem die Bierkrüge mit einer geeigneten Waschbürste gereinigt werden. Im Anschluss hierzu ein Becken mit klarem Trinkwasser, in dem die gereinigten Bierkrüge durch mehrmaliges Untertauchen gespült werden.
2. Bierkrüge sollen nach dem Spülgang nicht auf Holzlattenroste sondern auf Kunststoffgitter abtropfen und bis zur Wiederbefüllung lagern.
3. Alle Becken müssen über Schlauchverbindungen an die Kanalisation angeschlossen sein.
4. Das Reinigungs- bzw. Laugenwasser im Laugenbecken muss bei Bedarf entsprechend oft erneuert werden.
5. Im Klarspülbecken muss fortwährend über einen Einlauf an der Unterseite frisches Trinkwasser aus der zentralen Wasserversorgung einlaufen. Zugleich soll das verbrauchte Spülwasser an der Wasseroberfläche in den Ablauf überlaufen können.
6. Als Alternative können zur Reinigung von Bierkrügen auch geeignete automatische Gläserreinigungsmaschinen benutzt werden. Diese sollen, um den hygienischen Anforderungen zu entsprechen, mit Dosierautomatik für die Zugabe des Reinigungsmittels ausgestattet, gereinigt und gewartet werden.
7. Bei Trinkwasserzuführungen über flexible Schlauchverbindungen müssen die Schlauchleitungen vor der Installation ordnungsgemäß desinfiziert und gespült werden.

Bitte beachten Sie im eigenen Interesse und im Interesse der Festbesucher die o.g. Empfehlungen. Das Gesundheitsamt Landshut wünscht Ihnen einen erfolgreichen und fröhlichen Festverlauf unter hygienisch geeigneten Bedingungen.

Ihr
Gesundheitsamt Landshut



Maßkrugreinigungsmaschinen Hygiene - Buch

Festzelt:

Schänke:

Veranstaltungszeitraum:

von

bis

Durchsichtsprotokoll		Gerät:	Festzelt:	Schänke	R.- Mittel	Datum:
Uhrzeit:	Befund Hygiene bzw. Maschine gereinigt, desinfiziert	Befund Technik bzw. Maschine repariert	Befund Chemie (PH, Temp. etc.)	Behälter - Lauge - gewechselt	Kanister Lauge - Neu	Unterschrift/ Bemerkung
				<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
				<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
				<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
				<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
				<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
				<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
				<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
				<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	

Bemerkungen durch:
 Fachfirma Festwirt Gesundheitsbehörde Schankkellner Elektriker Installateur
 Schankpersonal

Merkblatt

zum Betrieb von Gläserreinigungsmaschinen bei vorübergehenden Gaststättenbetrieben nach § 12 Gaststättengesetz

- Gläserreinigungsmaschinen sollen immer nur mit Dosiergeräten zur Zugaben von desinfizierenden Reinigungsmitteln betrieben werden. Hierzu bieten sich auch halogendesinfizierende Mittel auf Jodbasis an, die geruchsneutral sind. Zum Beispiel Krug-EX-Jod für Krug-Reinigungsmaschinen. Weitere Informationen hierzu können z. B. über die Firma Hackl bezogen werden.
Anschrift: Neufahrner Str. 3
 85599 Parsdorf
Tel.: 089-9043978 oder 089-90300810

Selbstverständlich steht es Ihnen offen, andere Reinigungsmittel zu verwenden, sofern diese für den Zweck geeignet sind und in mikrobiologischer Hinsicht den gewünschten Erfolg zeigen.

Die Zugabe von desinfizierenden Reinigungsmitteln über Dosieranlage ist notwendig, da nur so sichergestellt sein kann, dass während des Maschinenbetriebes kontinuierlich geeignete Konzentrationen des Mittels im Reinigungswasser enthalten sind.

- Des Weiteren wird für einen sicheren Betrieb der Reinigungsmaschinen empfohlen, dass der Betreiber ein sogenanntes Hygienebuch zur Eigenkontrolle führt und dies bei behördlichen Kontrollen auch vorzeigen kann.
Das Führen eines Hygienebuches für Maßkrugreinigungsmaschinen kann Ihnen helfen, die hygienische und technische Sicherheit zu verbessern. Als Beispiel für ein Hygienebuch, das für jede einzelne Maschine geführt werden soll, sehen Sie bitte die beigefügte Anlage.
- Die Reinigungsmaschine muss vom Betreiber fortlaufend überwacht und gewartet werden. Hierzu soll die Maschine täglich mindestens einmal gereinigt und desinfiziert werden (nicht nur oberflächlich sondern auch im Detail). Es müssen technische Defekte behoben, von Bierhefe angegriffene Transportbänder und schimmelbefallene Trennvorhänge rechtzeitig ausgewechselt und desinfizierende Reinigungsmittel nachgefüllt werden.
- Die Eigenkontrolle mit pH-Meßstäbchen (Meßbereich 6,5 – 10) ermöglicht es Ihnen selbst, das Laugenwasser auf das Vorhandensein einer geeigneten Menge Reinigungsmittel zu überprüfen. Der pH-Gehalt des dazudosierten Mittels ist in der Herstellerbeschreibung jeweils angegeben. Der gemessene pH-Gehalt im Laugenbehälter der Maschine soll je nach Mittel 9 – 10 betragen. Liegt der pH-Gehalt jedoch unter 8,5, so ist das der Hinweis dafür, dass nicht ausreichend Reinigungsmittel im Reinigungswasser vorhanden ist.

Weitere Fragen können mit der zuständigen Hygieneüberwachung des Gesundheitsamtes Landshut vor Ort oder telefonisch (0871-408 500) besprochen werden.

Ihr
Gesundheitsamt Landshut

Merkblatt

Trinkwasserschlauchleitungen

für die Betreiber von Festzelt- bzw. Küchen- und Schankanlagen gem. § 12 Gaststättengesetz bei vorübergehenden Gaststättenbetrieben

Die bisherigen Erfahrungen haben gezeigt, dass durch unsachgerechte Handhabung mit Schlauchleitungen für die Trinkwasserversorgung und für die Abwasserbeseitigung oftmals hygienische Probleme für die Trinkwasserversorgung verursacht werden. Aus diesem Grund bittet das Gesundheitsamt Landshut die folgenden Punkte zur Handhabung von Schlauchleitungen zu beachten:

- Bei der Lagerung und beim Transport von Schlauchleitungen sollen diese nach Trinkwasser- und Abwasserschlauchleitungen räumlich getrennt werden, damit diese keinen Kontakt zueinander haben.
- Als Trinkwasserschläuche dürfen nur lebensmittelechte Materialien verwendet werden (ggf. können Sie sich bei Ihrem Installationsbetrieb darüber informieren).
- Vor der Montage der Schlauchleitungen an die Trinkwasserverteilungsstelle auf dem Festplatz (Verteilerkasten/Verteilerschacht/Hydrant) soll folgendes beachtet werden:
 - Schlauchleitungskupplungen in geeigneter Desinfektionslösung, dessen Konzentration und Einwirkzeit nach Herstellerangaben zu beachten ist, einlegen bzw. eintauchen und anschließend mit Klarwasser spülen.
 - Schlauchleitungen inwandig desinfizieren und spülen. Dabei ebenfalls die Angaben des Herstellers über Konzentration und Einwirkzeit der Desinfektionslösung beachten.
 - Die so hergestellten Trinkwasserschlauchleitungen sollten dann an den Endpunkten/Entnahme-/ Verbrauchstellen durch mikrobiologische Trinkwasseruntersuchungen auf einwandfreie Trinkwasserqualität überprüft werden.
 - Für die Desinfektion von Schlauchleitungen und Schlauchleitungskupplungen können auch Desinfektionsmittel verwendet werden, die nicht auf Chlor basieren. Es gibt geruchsneutrale, auf Sauerstoff und Silber basierende Desinfektionsmittel wie z. B. Herlisil. Zur Vorgehensweise sehen Sie bitte das beigegefügte Info-Blatt der Firma Feldmann-Chemie. Selbstverständlich ist es Ihnen überlassen auch andere Desinfektionsmittel zu verwenden, sofern diese für den jeweiligen Einsatzbereich zugelassen und geeignet sind.
 - Der für den Feuerschutz erforderliche Feuerwehrschauchanschluss, der permanent unter Versorgungsdruck stehen muss, darf aus trinkwasserhygienischen Gründen (Verkeimungsgefahr) nicht an dem selben Hydranten (Übergabestelle) angeschlossen sein, an dem auch die Trinkwasserschlauchleitungen angeschlossen werden.

- An den Trinkwasserübergabestellen, an denen der Festwirt mit Schlauchverbindungen an das vom öffentlichen Trinkwasserversorger gelieferte Trinkwasser anschließt, sollen die Entnahmestellen (Wasserhähne) in so ausreichender Anzahl vorhanden sein, dass auch bei Festbetrieb und permanenter Benutzung aller Schlauchanschlüsse, an einem Wasserhahn immer die Möglichkeit besteht, Trinkwasser für Untersuchungen entnehmen zu können.
- Vor der erneuten Lagerung von Trinkwasserschlauchleitungen sollen die Schlauchkupplungen entfernt, das Restwasser entleert werden und die Schlauchleitungen inwandig getrocknet sein, bevor zum Schutz vor Verunreinigungen die Schlauchenden verstöpselt bzw. verschlossen werden.
- Vor jeder erneuten Benutzung der Trinkwasserschlauchleitungen bzw. vor jedem erneuten Anschluss an die Verteilerstelle eines Festplatzes soll der Desinfektions- und Spülvorgang, wie oben beschrieben, durchgeführt werden.

Sofern die o.g. Punkte beachtet werden, haben Sie hinsichtlich der Schlauchleitungen die bestmöglichen Voraussetzungen hergestellt, um auch an den Endentnahmestellen in Ihrem Festbetrieb einwandfreies Trinkwasser entnehmen zu können.

Bei evtl. Fragen steht Ihnen die Hygieneüberwachung des Gesundheitsamtes Landshut (Tel. 0871-408 500) gerne zur Verfügung.

Ihr
Gesundheitsamt Landshut