



**Beiblatt zur Gestattung eines vorübergehenden Gaststättenbetriebes**

**I. Auflagen nach § 5 des Gaststättengesetzes:**

1. Verkaufsstände, Lebensmittelzubereitungs- und Schankstellen sind vor Witterungseinwirkung, Staub, Geruch und sonstiger negativer Beeinflussung zu schützen. Diese Bereiche dürfen von betriebsfremden Personen nicht betreten werden. Sie müssen auf einem leicht zu reinigenden, befestigten Untergrund stehen. Falls erforderlich, z.B. wegen Staubentwicklung oder Feuchtigkeit, ist ein behelfsmäßiger Fußboden vorzusehen. An der offenen Verkaufsseite muß das Dach zum Schutz vor der Witterung überstehen.
2. Die Ausschankstelle für Getränke muß ausreichend beleuchtet, mit einer Gläserspülung ausgestattet und an einer Stelle eingerichtet werden, an der sie keinen hygienisch nachteiligen Beeinflussungen ausgesetzt ist.
3. Mehrweggeschirr und -besteck darf nur in hygienisch einwandfreien Zustand verwendet werden. Sofern es nicht während der Veranstaltung gereinigt wird, ist es in einer Menge bereitzuhalten die für die Versorgung während der gesamten Veranstaltungsdauer ausreicht. Ansonsten ist es vor einer erneuten Ausgabe, in einer externen Spülanlage entsprechend den nachstehenden Anforderungen zu reinigen.  
 Die Gläserspüleinrichtung ist in der Nähe der Ausschankstelle einzurichten. Falls wegen der Veranstaltungsgröße erforderlich, sind Gläser- und Geschirreinrichtung getrennt zu betreiben. Bei einem Gläser-spülgerät mit Vor- und Nachspülung genügt hierfür ein Spülbecken.  
 Die Spüleinrichtungen sollen an eine Abwasserleitung angeschlossen werden. Falls dies nicht möglich ist, muß die hygienische und gewässerunschädliche Beseitigung der Abwässer gewährleistet sein.

5. Den Gästen muss eine Toilettenanlage zur Verfügung stehen, die folgende Anforderungen erfüllt:

Besucherplätze	Damentoiletten	Herrentoiletten	
	Toilettenbecken	Toilettenbecken	Urinalbecken
bis 1000 je 100	1,2	0,8	1,2
über 1000 je weitere 100	0,8	0,4	0,6

- Die ermittelten Zahlen sind auf ganze Zahlen aufzurunden. Auf dem Gelände der Versammlungsstätte oder in der Nähe vorhandene Toiletten können angerechnet werden, wenn sie für die Besucher der Versammlungsstätte zugänglich sind.
  - Für Rollstuhlbenutzer muss eine ausreichende Zahl geeigneter, stufenlos erreichbarer Toiletten, mindestens jedoch je zehn Plätze für Rollstuhlbenutzer eine Toilette, vorhanden sein.
  - Jeder Toilettenraum muss einen Vorraum mit Waschbecken haben.
  - Die Toiletten sind an einer leicht erreichbaren Stelle aufzustellen. Der Zugangsweg ist zu kennzeichnen.
6. Alle im Betrieb anfallenden Abwässer sind in einem Abwasserkanal einzuleiten. Sie können in einen geruchsdichten Fäkalientank geleitet werden, der später in die Kanalisation zu entleeren ist.
  7. Es sind ausreichende Zufahrten für Feuerwehr und Krankenwagen freizuhalten. Bei Veranstaltungen in geschlossenen Räumen dürfen die Eingangs-, Ausgangs- und Notausgangstüren während der Betriebszeit nicht versperrt oder in der Benutzbarkeit beeinträchtigt werden.

**Die sofortige Vollziehung der Auflagen wird nach § 80 Abs. 2 Nr. 4 der Verwaltungsgerichtsordnung angeordnet, um hygienische Mißstände zu verhindern, Gefahren für die Gesundheit der Gäste und der im Betrieb Beschäftigten zu vermeiden, sowie Belästigungen der Bevölkerung zu unterbinden. Es liegt im besonderen öffentlichen Interesse, gegebenenfalls sofort einschreiten zu können.**

**Bitte auch die Rückseite beachten!**

## **II. Wichtige lebensmittelrechtliche Bestimmungen**

- Lebensmittel müssen so gelagert bzw. bereitgestellt werden, daß sie keiner nachteiligen Beeinflussung z.B. durch Staub, Regen, Geruch, Insekten etc. ausgesetzt sind. Die Verkaufstische sind, z.B. mit einem Aufsatz, so einzurichten, daß Kunden die Ware nicht berühren, anhauchen, anhusten oder sonst beeinträchtigen können. Der Abstand von Lebensmitteln zum Boden muß mindestens 40 cm betragen.
- Verpackungsmaterial für Lebensmittel muß sauber, unbenutzt und farbfest sein. Die Seite, welche mit dem Lebensmittel in Berührung kommt, darf weder beschrieben noch bedruckt sein.
- Lager oder Arbeitsflächen für Lebensmittel, müssen aus glattem, spaltenfreien und abwaschbaren Material bestehen, leicht zu reinigen sein und in einem einwandfreien Zustand gehalten werden. Gegenstände die mit Lebensmitteln in Berührung kommen (z.B. Kochgeschirr, Messer, Schneidemaschinen), müssen sauber und in einwandfreiem Zustand gehalten werden. Von ihnen darf keine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel durch Schmutz, Reste von Reinigungsmitteln, Rost etc. ausgehen.
- Leicht verderbliche Lebensmittel sind ausreichend kühl zu halten (+ 4° bis + 7° C). Tiefgefrorene Lebensmittel müssen bei - 18 °C oder kühler gelagert werden. Die Temperatur ist mit einem eingebauten oder im Kühlgut befindlichen, funktionsfähigen Thermometer zu prüfen. Eine Eichung ist nicht erforderlich.
- Personen die Lebensmittel behandeln, haben saubere Schutzkleidung zu tragen und müssen im Besitz einer Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines beauftragten Arztes über die Belehrung nach § 43 des Infektionsschutzgesetzes sein. Personen mit infizierten Wunden, Hautkrankheiten oder anderen akuten Infektionskrankheiten dürfen nicht mit Lebensmitteln umgehen. Während der Behandlung von Lebensmitteln darf nicht geraucht werden.
- Für eine angemessene Personalhygiene ist Sorge zu tragen. In nächster Nähe zu den Zubereitungs- bzw. Verkaufsbereichen sind Handwaschmöglichkeiten mit Mitteln zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände vorzusehen. Diese müssen leicht erreichbar sein und mit warmen Wasser betrieben werden.

## **III. Weitere Hinweise auf gesetzliche Vorschriften:**

1. An der Ausschank- oder Ausgabestelle muß der Familienname und mindestens ein ausgeschriebener Vorname bzw. der Firmen- oder Vereinsname sowie die Anschrift des Betreibers angegeben werden.
2. Schankanlagen mit Betriebsüberdruck, müssen vor der Inbetriebnahme von einem Sachverständigen geprüft werden. Die Prüfbescheinigung ist am Aufstellungsort bereitzuhalten und ggf. vorzulegen.
3. Nach § 6 Gaststättengesetz ist mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer abzugeben als das billigste alkoholische Getränk in gleicher Menge. Sofern unterschiedliche Mengen angeboten werden, (z.B. Bier 0,5 Liter, Spezi 0,4 Liter) ist der Abgabepreis im Verhältnis umzurechnen (Bezug auf Literpreis). Die Umgehung durch das Angebot unüblicher Getränke oder Mengen z.B. Milch oder 0,1 l Wasser, ist unzulässig.
4. Nach der Preisangabenverordnung ist mindestens ein großes, gut lesbares Preisverzeichnis aufzustellen. Auf diesem sind die Preise für die wesentlichen Speisen und Getränke, insbesondere das billigste alkoholfreie Getränk aufzuführen. Es muß die Endpreise (Inklusivpreise), eine eindeutige Verkehrsbezeichnung die Verkaufseinheit oder die Abgabemenge in Litern oder Bruchteilen von Litern sowie die Gütebezeichnung nennen. Bei Lebensmitteln sind die kennzeichnungspflichtigen Angaben auf dem Preisverzeichnis und auch an der Ware anzugeben (z.B. Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Phosphat, sonstige Zusatzstoffe). Nach dem Eichgesetz müssen die zum Ausschank verwendeten Gläser (Schankgefäße) einen Füllstrich haben. Es dürfen nur zugelassene Schankgefäße verwendet werden.

## **Bitte beachten Sie auch die Hinweise in weiteren Merkblättern**

### **Rechtsbehelfsbelehrung**

Gegen diesen Bescheid kann **Klage** erhoben werden. Diese muss innerhalb eines Monats nach Bekanntgabe dieses Bescheids beim **Bayerischen Verwaltungsgericht München**,

Postfachanschrift: Postfach 20 05 43, 80005 München,  
Hausanschrift: Bayerstr. 30, 80539 München,

**schriftlich** oder zur Niederschrift des Urkundsbeamten der Geschäftsstelle des Gerichts eingehen. In der Klage muss der Kläger, die Beklagte (Stadt Ingolstadt) und der Gegenstand des Klagebegehrens angegeben werden. Es müssen ein bestimmter Antrag gestellt und die zur Begründung dienenden Tatsachen und Beweismittel benannt werden.