

Allgemeine Hinweise zur Gaststättenerlaubnis

Die nachfolgenden Bestimmungen und Anforderungen an den Betrieb einer Gaststätte sind zu beachten:

Allgemeine Bestimmungen:

- Die Erlaubnis erlischt, wenn Sie den Betrieb nicht innerhalb eines Jahres, gerechnet vom Zeitpunkt der Zustellung der Erlaubnisurkunde, beginnen.
- Die Bestimmungen des Sonn- und Feiertagsgesetzes (FTG) sind einzuhalten. Insbesondere ist der Betrieb von Geldspielgeräten am Karfreitag und am Totengedenktag (Sonntag vor dem 1. Advent) verboten.
- Auf Verlangen sind auch alkoholfreie Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle zu verabreichen. Davon ist mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer zu verabreichen als das billigste alkoholische Getränk. Der Preisvergleich erfolgt hierbei auch auf der Grundlage des hochgerechneten Preises für einen Liter der betreffenden Getränke.
- Wird bei juristischen Personen oder nicht rechtsfähigen Vereinen nach Erteilung der Erlaubnis eine andere Person zu Vertretung nach Gesetz, Satzung oder Gesellschaftsvertrag berufen, so ist dies unverzüglich dem Ordnungsamt anzuzeigen.
- Neben dem Eingang der Gaststätte muss ein Preisverzeichnis angebracht sein, aus dem die Preise für die wesentlichen angebotenen Speisen und Getränke ersichtlich sind.

In der Gaststätte muss ein Preisverzeichnis entweder auf Tischen ausgelegt sein oder jedem Gast vor Entgegennahme der Bestellung vorgelegt oder gut lesbar angebracht werden.

- Im Wirtschaftsraum muss an gut sichtbarer Stelle ein Auszug aus den Jugendschutzbestimmungen aushängen.
- In der Getränkekarte muss bei deutschen Weinen die Qualitätsstufe bzw. Gütebezeichnung angegeben sein. Ebenso muss bei Fruchtsaftgetränken die Gütebezeichnung nach Art des ausgeschenkten Getränkes als Fruchtsaft oder Fruchtnektar gekennzeichnet sein.
- In der Speise- und Getränkekarte müssen die Speisen und Getränke, die kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe, wie z.B. Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker, enthalten, in gut sichtbarer, leicht lesbarer Schrift gekennzeichnet sein.
- Bei der Einschränkung für das Verabreichen von zubereiteten Speisen in der Erlaubnisurkunde sind Hackfleischprodukte über einen Fleischerfachbetrieb täglich frisch oder aber tiefgefroren zu beziehen.

Tiefgefrorene Hackfleischprodukte dürfen vom Tag der Herstellung an nicht älter als 6 Monate sein.

Der Bezug der frischen bzw. tiefgefrorenen Hackfleischprodukte sowie anderer Fertigprodukte ist (mittels Rechnung) zu dokumentieren. Die Nachweise über den Bezug der Hackfleischprodukte sowie anderer Fertigprodukte sind stets am Betriebsort aufzubewahren und der zuständigen Behörde und ihren Beauftragten auf Verlangen vorzuzeigen.

Wirtschaftsküchen bzw. Zubereitungsbereiche in Gaststätten:

- Sämtliche im Betrieb tätige Personen, die Zutrittsmöglichkeiten zur Küche oder einem vergleichbaren Zubereitungsbereich haben, müssen entweder im Besitz eines Gesundheitszeugnisses bzw. bei erstmaliger gewerblicher Tätigkeit oder erstmaliger Beschäftigung in diesem Bereich, im Besitz einer Bescheinigung des Gesundheitsamtes gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG) sein, dass sie über die Tätigkeitsverbote des § 42 Absatz 1 IfSG belehrt wurden und daraufhin schriftlich erklärt haben, dass bei Ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot vorliegen. Die Bescheinigung darf bei der Aufnahme der Tätigkeit nicht älter als 3 Monate sein.
- Die im Betrieb tätigen Personen sind unverzüglich nach Aufnahme der Tätigkeit und im weiteren jährlich über die in § 42 Absatz 1 IfSG genannten Tätigkeitsverbote zu informieren und über die Mitteilungspflicht gegenüber dem Arbeitgeber beim Auftreten von Hinderungsgründen nach § 42 Absatz 1 IfSG zu belehren.
- Das Gesundheitszeugnis bzw. die Bescheinigung gemäß § 43 IfSG sowie der Nachweis über die erfolgte Belehrung der im Betrieb tätigen Personen sind an der Arbeitsstelle aufzubewahren und der zuständigen Behörde und ihren Beauftragten auf Verlangen vorzulegen.
- In der Küche / dem Zubereitungsbereich muss eine separate Handwaschgelegenheit vorhanden sein, die vom Waschbecken zum Reinigen von Lebensmitteln getrennt ist und über eine Warm- und Kaltwasserzufuhr verfügt. Eine ausreichende Trennung ist bei einer Doppelspüle nicht gegeben. Außerdem müssen im Bereich des Handwaschbeckens Vorrichtungen für Flüssigseife und Einmalhandtücher angebracht sein. Beide müssen stets gefüllt sein.
- Es muss eine ausreichende natürliche oder mechanische Be- und Entlüftung vorhanden sein. Mechanische Luftströmungen aus einem unreinen zu einem reinen Bereich sind zu vermeiden. Lüftungssysteme müssen so installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind.
- Während der Arbeitszeit muss ausreichend gesundheitlich zuträgliche Atemluft vorhanden sein. Wird hierfür durch eine Lüftungstechnische Anlage gesorgt, muss diese jederzeit funktionsfähig sein.
- Lüftungstechnische Anlagen mit Luftreinigung müssen regelmäßig gewartet und auf ihre Funktionsfähigkeit geprüft werden. Die Prüfungen müssen mindestens alle zwei Jahre durchgeführt werden.
- Fenster und Öffnungen, die ins Freie geöffnet werden können, müssen mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern ausgestattet sein.
- Decken und Deckenvorrichtungen müssen leicht zu reinigen sein.
- Gegenstände, und Ausrüstungen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen sauber und instand gehalten werden.
- Vorrichtungen und Behälter, die der Lagerung von Lebensmitteln dienen, müssen so ausgerüstet und ausgestattet sein, dass die für die Verkehrsfähigkeit der Lebensmittel erforderliche Temperatur eingehalten werden kann. Sie müssen so beschaffen sein, dass eine angemessene Reinigung möglich ist.

- Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen sein.
- Für Abfälle sind geeignete Gefäße mit Deckel zu verwenden. Müllbehältnisse, die zur Abholung des Abfalls dienen, dürfen als Abfalleimer in der Küche nicht verwendet werden.

Kühlräume und sonstige Lagerräume:

- Für kühlpflichtige Lebensmittel müssen ausreichende Kühlmöglichkeiten vorhanden sein. Die angegebenen Kühltemperaturen für die verschiedenen Lebensmittel sind stets einzuhalten. Hierzu müssen erforderlichenfalls angemessene Vorrichtungen zur Aufrechterhaltung und Überwachung der Temperaturen (z.B. Thermometer) vorhanden sein.
- Fensteröffnungen von Lagerräumen müssen mit einem ausreichenden Schutzgitter vor Eindringen von Insekten und Nagern gesichert sein.

Toilettenanlagen:

- In der Personaltoilette muss das vorhandene Handwaschbecken über einen Kalt- und Warmwasseranschluss verfügen. Sollte keine Personaltoilette vorhanden sein, müssen die Gästetoiletten mit Kalt- und Warmwasseranschluss ausgestattet sein.
- Bei den Handwaschgelegenheiten in den Toilettenräumen müssen jeweils mindestens eine hygienische Handtrockeneinrichtung und ein Seifenspender vorhanden sein. Beides ist stets gefüllt zu halten. Die Verwendung von Gemeinschaftshandtüchern ist nicht gestattet.
- Alle sanitären Einrichtungen müssen über eine ausreichende natürliche oder mechanische Be- und Entlüftung verfügen.

Gefahren- und Brandschutz:

- Zur Brandbekämpfung müssen die zum Löschen möglicher Entstehungsbrände erforderlichen Feuerlöschleinrichtungen vorhanden sein.

Hierzu sind an leicht erreichbarer Stelle Feuerlöscher für die Brandklassen A, B, C, Löschmittelinhalt mindestens 6 kg, nach DIN EN 3 bzw. DIN 14406 in erforderlicher Anzahl bereitzuhalten.

Die Feuerlöscher müssen in regelmäßigen Abständen, mindestens alle 2 Jahre, gewartet und auf ihre Funktionsfähigkeit hin geprüft werden.

