

Alkohol darf nicht an Kinder ausgeschenkt werden. Nach dem Jugendschutzgesetz ist es insbesondere verboten, Branntwein oder ähnliche Getränke an Personen unter 18 Jahren abzugeben oder den Verzehr zu gestatten. Bei anderen alkoholischen Getränken (z.B. Bier, Wein, Sekt) gilt dies entsprechend für Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren. Die Anwesenheit bei öffentlichen Tanzveranstaltungen ohne Begleitung eines Erziehungsberechtigten darf Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren NICHT und Jugendlichen ab 16 Jahren längstens bis 24.00 Uhr gestattet werden.

Getränkeausschankanlagen müssen den Vorschriften der Lebensmittelhygieneverordnung entsprechen.

Zum Spülen darf nur Wasser aus der öffentlichen Wasserversorgungsanlage (Trinkwasser) verwendet werden. Das Wasser ist durch ständigen Zulauf frischen Wassers (Ableitung des Überlaufs) fortlaufend zu erneuern. – Das Wasser ist in kurzfristigen Abständen zu erneuern. – Der Erdboden ist bei den Bierzapfstellen mit einem Bretterbelag (Lattenrost) zu versehen. Die Abwässer sind – soweit die Einleitung in das Kanalnetz oder sonstige Vorfluter nicht möglich ist, in eine Grube einzuleiten, die mit einer festen Abdeckung versehen ist.

Personen, die gewerbsmäßig Lebensmittel (z.B. Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage, Fleisch und Erzeugnisse aus Fleisch, auch Imbisse, wie Wurstsemmeln, heiße Würstchen, Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse, Erzeugnisse aus Fischen, Eiprodukte) herstellen, behandeln und verkaufen, müssen im Besitz einer nicht mehr als drei Monate alten Bescheinigung nach § 42 und 43 Infektionsschutzgesetz des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes sein.

Bei ehrenamtlichen Helferinnen und Helfern ist eine Bescheinigung nach § 42 und 43 Infektionsschutzgesetz nicht erforderlich. Sie müssen mit dem Merkblatt „Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln“ über die wesentlichen Infektions- und lebensmittelhygienischen Grundregeln unterrichtet werden.

Leicht verderbliche Lebensmittel sind ausreichend zu kühlen. Als ausreichend ist eine Lagertemperatur für Fleisch und Wurstwaren anzusehen, wenn sie + 7° C nicht übersteigt. Für Fische, Krebse und Weichtiere gelten + 2° C als Höchstwert. Es muss sichergestellt sein, dass die Kühlkette von + 4° C bis + 7° C zu keiner Zeit unterbrochen wird. Soweit diese Anforderungen nicht erfüllt werden können, dürfen leicht verderbliche Lebens-mittel nicht verabreicht werden. Nur in Kühleinrichtungen (z.B. Kühlschrank) dürfen Fleisch oder Wurstvorräte aufbewahrt werden. Für tiefgefrorene Erzeugnisse ist zwingend eine Tiefkühleinrichtung erforderlich. Nur kurzfristig bis auf -15° C darf die vorgeschriebene Temperatur von -18° C unterschritten werden.

Um Beachtung der Vorschriften bei Umgang mit Flüssiggas wird gebeten. Die Broschüre „Was Sie über Flüssiggas wissen müssen – Sicherer Umgang mit Flüssiggas auf Märkten“ des Bayerischen Staatsministeriums für Gesundheit, Ernährung und Verbraucherschutz kann unter der Internetadresse

„www.stmas.bayern.de“ – Suchbegriff „Flüssiggas“ – über den vorgeschlagenen Link heruntergeladen werden.

Nicht gestattet ist die lose Abgabe von Senf oder Ketchup (z.B. auf Tellern mit Gemeinschaftslöffeln) zur Benutzung durch den Kunden. Handelsübliche Spendevorrichtungen sind hierfür statthaft, ebenso Einwegpackungen (soweit diese nicht durch eine Auflage der Genehmigungsbehörde untersagt sind).

Für die Beschäftigten muss eine Handwaschgelegenheit mit Warm- u. Kaltwasser, möglichst mit fließendem Trinkwasser aus der öffentlichen Trinkwasserversorgungsanlage mit Seife und hygienisch einwandfreier Handtrocknungseinrichtung (z.B. Papierhand, Warmlufttrockner) vorhanden sein. Sie ist so zu installieren, dass Lebensmittel (z.B. durch Spritzer usw.) nicht beeinträchtigt werden können.

Die Abgabestellen für Speisen sind mit sauberen Tischen auszustatten. Etwa ausgelegte Lebensmittel sind gegen die Kunden durch einen entsprechenden Warenschutz abzuschirmen.

Das Wasser für Speisen und Getränke ist vom Zweckverband Wasserversorgung zu beziehen.

Für die ordnungsgemäße Entsorgung der Speisereste haftet der Veranstalter.

Verantwortlichkeit des Veranstalters:

Sämtliche Preise sind gut sichtbar anzuschreiben.

Das Jugendschutzgesetz ist zu beachten und auszuhängen. Personen, die alkoholische Getränke ausgeben, sind über die Bestimmungen des Jugendschutzgesetzes (§ 9 Verabreichen alkoholischer Getränke) zu belehren.

Tabakwaren dürfen an Kinder und Jugendliche unter 18 Jahren nicht abgegeben werden.

Die Schankstellen sind mit ausreichenden Spüleinrichtungen für die Schankgefäße auszustatten.

An der Betriebsstätte müssen in einer für jedermann erkennbaren Weise der Name mit mindestens einem ausgeschriebenen Vornamen und die Wohnung des Gewerbetreibenden angegeben sein (Name und Anschrift des Veranstalters).

Der Veranstalter hat alle notwendigen Vorkehrungen zu treffen, um die öffentliche Sicherheit und Ordnung im Veranstaltungsraum oder auf dem Veranstaltungsgelände zu gewährleisten.

Für den geordneten Schankbetrieb, die Einhaltung der Sperrzeitbestimmungen, der Jugendschutzbestimmungen, der lebensmittel-, hygiene-, infektions-, seuchenpolizeilichen, gaststätten-, sonn- und feiertagsrechtlichen Vorschriften sowie der Preisauszeichnungsvorschriften (die Preise für die angebotenen Speisen und Getränke sind deutlich sichtbar anzubringen) ist der Veranstalter bzw. die zu seiner Vertretung bestellte Person verantwortlich. Ebenso aber auch für die Benachrichtigung der Polizei bei sich anbahnenden Störungen.

Dem Inhaber der Erlaubnis wird besonders bei größeren Veranstaltungen dringend nahegelegt, eine ausreichende Haftpflichtversicherung abzuschließen.

Zur Aufrechterhaltung der Ordnung sind geeignete Personen in ausreichender Zahl bereitzustellen.

Es muss ständig mindestens ein zugelassener Feuerlöscher nach DIN 14406 (z.B. PG 6 kg) griffbereit und sichtbar vorhanden sein. Zusätzliche Feuerlöscher sind auf Verlangen zur Verfügung zu stellen.

Der Erlaubnisinhaber hat für ausreichende Parkplätze zu sorgen. Mit den entsprechenden Hinweiszeichen sind der Parkplatz sowie dessen Zu- und/oder Ausfahrt kenntlich zu machen. Bei größeren Veranstaltungen sind Einweiser einzusetzen. Handelt es sich nicht um eigene Parkplätze des Veranstalters, hat er die Benutzungs-möglichkeit für die Veranstaltung, z.B. durch private Vereinbarung mit dem Eigentümer, sicherzustellen und auf Verlangen nachzuweisen.

Werden Flächen, die sonst nicht Parkplatz sind, z.B. Wiesen o.ä. zum Aufstellen von Kraftfahrzeugen genutzt und hierfür Zu- und/oder Abfahrten zu öffentlichen Straßen angelegt, ist eine gesonderte verkehrsrechtliche Anordnung erforderlich. Die Beschilderung ist nach deren Weisung vorzunehmen.

Die Veranstaltung ist so durchzuführen, dass eine Belästigung der Nachbarschaft durch ruhestörenden Lärm vermieden wird.

Der Gestattungsbescheid und die Bescheinigung/Belehrung nach § 42 und 43 Infektionsschutzgesetz (IFSG) sind am Veranstaltungsort bereit zu halten.

Sicherung der Veranstaltung bei drohendem Unwetter; durch Anfragen beim Wetterdienst auch während der Veranstaltung sind die aktuellen Wetterdaten zu erheben.

Lautsprecherdurchsagen für alle relevant erachteten Störungsszenarien vorbereiten.

Der Veranstalter hat für die Sicherheit der Besucher zu sorgen.