

Stadt Obernburg a.Main
 Römerstr. 62-63
 63785 Obernburg a.Main
 Tel: 0 60 22/ 61 91 27
 Fax: 0 60 22/ 61 91 39
 Email: martin.roos@obernburg.de



An die
 Stadtverwaltung Obernburg a.Main
 Ordnungsamt
 Römerstr. 62-64

63785 Obernburg a.Main

Vollzug des Gaststättengesetzes;
(nur bei Abgabe von alkoholischen Getränken)
Antrag auf Gestattung eines vorübergehenden Gaststättenbetriebes (§ 12 GastG)
zum Betrieb einer

Schankwirtschaft
 Speisewirtschaft
 Gaststättenbeherbergung

Gemäß § 12 des Gaststättengesetzes wird auf Widerruf die Gestattung zum Betrieb einer Schank- und Speisegaststätte beantragt.

| | |
|--|--|
| Verein, Veranstalter: | |
| Verantwortlicher: | |
| PLZ, Wohnort: | |
| Straße und Hausnummer: | |
| Telefonnummer: | |
| Zeitraum: | |
| Örtlichkeit: | |
| Anlaß: | |
| Zum Ausschank folgender Getränke: | |
| Zur Abgabe folgender Speisen: (welche Speisen) | |

Hinweis: Dem Antragsteller ist bekannt, dass die Gestattung nur erteilt werden kann, wenn die im öffentlichen Interesse erforderlichen hygienischen und sanitären Einrichtungen vorhanden sind.
 Hiermit wird versichert, dass alle Angaben nach bestem Wissen und wahrheitsgemäß gemacht sind, und dass bekannt ist, dass die Gestattung zurückgenommen werden kann, wenn sie auf unrichtige Angaben beruht.
 Jede Person, die Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, benötigt vor erstmaliger Ausübung dieser Tätigkeit eine Bescheinigung gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz durch das Gesundheitsamt.

Obernburg a.Main, den

.....
Unterschrift des Antragstellers

Welche Vorschriften sind zu beachten:

Gaststättenrecht, Lebensmittelrecht, Sicherheitsrecht, Infektionsschutzgesetz, Baurecht, Immissionsschutzgesetz, Jugendschutzgesetz

§ 12 Gaststättengesetz

Aus besonderem Anlass kann der Betrieb eines erlaubnisbedürftigen Gaststättengewerbes unter erleichterten Voraussetzungen vorübergehend auf Widerruf gestattet werden.

Der besondere Anlass darf nicht im gastronomischen Bereich liegen!

Besondere Anlässe:

Jubiläen, Konzerte, Sportveranstaltungen, Gemeinsame Weinfeste von Winzern, Traditionsfeste (Kirchweihen, Schifferfeste), Theater, Kindergartenfeste, Schulfeste, Faschingsveranstaltungen, Mitgliederwerbungen, Leistungsschauen, Ausstellungen, Märkte, Volksfeste, Betriebseröffnungen, Einweihungen, politische Veranstaltungen, Ehrungen, Patronatsfeste, Pfarrfeste

Keine besonderen Anlässe

Sommerfest, Picknick, Grillfest, Hoffest, Gartenfest, Hofweinfest, Apfelweinfest

Jugendschutzgesetz

Geeignete Maßnahmen bei Disco- und Tanzveranstaltungen

Hinweis bereits bei der Werbung "Einlaß erst ab 16 Jahren mit Ausweiskontrolle"

Durchführung von Ausweiskontrollen

kein Ausschank branntweinhaltiger Getränke an Jugendliche unter 18 Jahre

bei barbetrieb Hinweis auf o.g. Beschränkung

Lautsprecherdurchsagen um 24:00 Uhr, dass Jugendliche unter 18 Jahre ohne

Erziehungsberechtigte die Veranstaltung verlassen müssen.

Stände zur Speisenabgabe

im Freien überdacht und allseits umschlossen

Arbeits- und Ausgabebische leicht zu reinigen

Böden in Zubereitungs- und Ausgabebereichen müssen befestigt sein.

Handwaschbecken mit fließendem kalt- und warmem Wasser in Trinkwasserqualität muss

leicht erreichbar sein

Umgang mit Lebensmitteln

bei vorgeschriebenen Temperaturen lagern

nachteilige Beeinflussung ausschließen

gegenüber Kunden schützen

keine Gelfügel, keine Roheiprodukte abgeben

Rauchverbot für Bedienstete

saubere Arbeitskleidung tragen

Ringe und Armschmuck soweit möglich abnehmen.

Was ist Hackfleisch?

Hackfleisch, Schabefleisch, Frikadellen, Geschnetzeltes, Bratwürste, Schaschlik, Nierenspieße, mit Mürbeschneidern behandelte Fleischstücke

Kei9n Hackfleisch mehr ist:

nach Durcherhitzen, Pökeln, Räuchern, Einlegen in saure Beize

Was darf abgegeben werden?

Frikadellen, Bratwürste, Schaschlik, Nierenspieße, mit Mürbeschneider behandelte Steaks

Voraussetzungen

Herstellung am gleichen Tag

Herstellung in einer Metzgerei oder ähnlichem Betrieb

Lagerung und Transport nur in Räumen, Fahrzeugen und Einrichtungen mit Innentemperatur von max. + 4 C

Ahndung von Verstößen

Temperaturüberschreitung

Überschreitung der Frist zur Abgabe (Geldstrafe, Freiheitsstrafe bis zu 2 Jahren)

unzulässige Abgabe auf Festen

Herstellung außerhalb von Metzgereien (Bußgeld bis zu 25.000 Euro)

Ausschank von Getränken

Abgabestelle muss überdacht und gegen nachteilige Beeinflussung geschützt sein.

Schankanlage muss abgenommen werden

Boden hinter der Schankstelle muss befestigt sein

Tropfmulde muss unter dem Zapfhahn sein

Kohlensäureflaschen sichern

leere Kohlensäureflaschen sichern oder umlegen

Spülen der Gläser

einwandfreie Gläserspüleinrichtung

(Spülmaschine oder 2 Spülgefäße mit mind. Je 25 l Inhalt und Zu- und Ablauf)

Spülwasser in Trinkwasserqualität

saubere Abtropfrost

gereinigte Gläser nicht direkt auf den Boden stellen

gegen nachteilige Beeinflussung schützen

Preisangabe

Preisverzeichnis aushängen oder auslegen.

Endpreise mit Mehrwertsteuer und Bedienung angeben.

Leistungs- und Mengeneinheit angeben.

bei Weinen Gütebezeichnung angeben.

Schankgefäßen mit Füllstrich verwenden.

Kennzeichnung

Genauere Verkehrsbezeichnung

Genauere Bezeichnung der Zusatzstoffe

mit Konservierungsstoff (z.B. Lachersatz)
mit Farbstoff (z.B. Campari)
mit Geschmacksverstärker (z.B. Soßen)
mit Phosphat (z.B. Brühwurst)
Zusatzstoffe können als Fußnoten gekennzeichnet werden.

Wer unterliegt einem Tätigkeitsverbot?

Personen, die an Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose oder einer anderen infektiösen Gastroenteritis, Virushepatitis A oder E erkrankt oder krankheitsverdächtig sein oder an infizierten Wunden oder Hautkrankheiten erkrankt sind, wenn eine Übertragung über Lebensmittel möglich ist.

Welche Ausscheider unterliegen einem Tätigkeitsverbot?

Personen, die die Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli-Bakterien (EHEC) oder Choleravibrionen ausscheiden.

Welche Tätigkeiten sind diesen Personen verboten?

Das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Fleisch, Geflügelfleisch, Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis, Fischen, Krebsen oder Weichtieren, Eiprodukten, Speiseeis und Speiseeishalberzeugnissen, Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage, Feinkost-, Rohkost-, und Kartoffelsalat, Marinaden, Mayonnaisen, anderen emulgierten Soßen, Nahrungshafen.

Was ist noch verboten?

Die Tätigkeit in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung unabhängig von der Art der Tätigkeit.
Der Umgang mit Bedarfsgegenständen, die dazu bestimmt sind, mit den genannten Lebensmitteln in Berührung zu kommen, wenn durch Art und Intensität des Umgangs eine Übertragung von Krankheitserregern auf Lebensmittel zu befürchten ist.

Wer muss belehrt werden? § 43 Abs. 1 Nr. 1 Infektionsschutzgesetz (IFSG)

Jeder, der gewerbsmäßig erstmals eine der genannten Tätigkeiten ausüben will, muss durch eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines beauftragten Arztes nachweisen, dass er über die Tätigkeitsverbote, die Meldepflicht bei Auftreten von Hinderungsgründen, die Belehrungspflicht des Arbeitgebers, die Dokumentations- und Aufbewahrungspflichten belehrt wurde. Ein gültiges Gesundheitszeugnis ist dieser Bescheinigung gleichgestellt.

Wozu sind Arbeitgeber und Arbeitnehmer verpflichtet?

Jeder Beschäftigte ist verpflichtet, dem Arbeitgeber auftretende Hinderungsgründe unverzüglich zu melden. Der Arbeitgeber hat jeden Beschäftigten unmittelbar nach Aufnahme der Tätigkeit und im folgenden jährlich über Tätigkeitsverbote und Meldepflichten zu belehren. Diese Belehrungen sind zu dokumentieren und gemeinsam mit der Bescheinigung über die Belehrung durch das Gesundheitsamt oder dem Gesundheitszeugnis am Arbeitsplatz aufzubewahren.
Bei wechselnden Einsatzorten sind an den jeweiligen Arbeitsplätzen beglaubigte Kopien oder Abschriften aufzubewahren.

Bußgeldvorschriften

Ordnungswidrig handelt, wer Personen beschäftigt, die nicht belehrt sind (Geldbuße bis 25.000 €) und wer die Nachweise oder Bescheinigungen über die Belehrungen bei Kontrollen am Arbeitsplatz oder auf Anforderung der Behörden nicht oder nicht rechtzeitig vorlegt (Geldbuße bis 2.000 €)

Strafvorschriften

Mit Freiheitsstrafe bis zu fünf Jahren oder mit Geldstrafe wird bestraft, wer vorsätzlich Personen beschäftigt, die nicht belehrt sind und dadurch Krankheiten oder Krankheitserreger verbreiten.

Mit Freiheitsstrafe bis zu zwei Jahren oder Geldstrafe wird bestraft, wer trotz Tätigkeitsverbotes Personen beschäftigt oder selbst tätig ist.

Bei Fahrlässigkeit beträgt die Freiheitsstrafe bis zu einem Jahr.

Das Strafmaß erhöht sich auf Freiheitsstrafe von drei Monaten bis fünf Jahren, wenn Krankheiten oder Krankheitserreger verbreitet werden.