

Merkblatt

für „Einmalige Gestattung nach § 6 Hess. Gaststättengesetz für Imbisswagen und –stände und Verkaufseinrichtungen auf Volksfesten, Kirmessen, Messen u. ä.“

Allgemeine Hinweise:

>>> Lebensmittel sind so herzustellen, zu behandeln oder in Verkehr zu bringen, dass sie nachteiligen Beeinflussungen nicht ausgesetzt sind. <<<

Mindestanforderungen an Stand, Zelt, Wagen, Verkaufseinrichtungen etc.

- In den Zubereitungs- und Verkaufseinrichtungen muss ein geschlossener Boden vorhanden sein, (asphaltierter, betonierter oder dicht gefugter gepflasterter Platz / Holzplanke etc.)
- Die Einrichtung muss über ein geschlossenes Dach verfügen.
- Die Einrichtung muss bis auf die Verkaufsseite mit leicht zu reinigenden Seitenwänden und Rückwand ausgestattet sein, die Seitenwände können entfallen, wenn die Lebensmittel vor jeglicher nachteiliger Beeinflussung geschützt sind.
- In der Einrichtung ist eine ständige nutzbare Handwaschgelegenheit mit Handwaschmittel und Einweghandtüchern zu installieren. Sollte keine eingebaute Vorrichtung vorhanden sein, können Behältnisse mit Ablaufhahn über einem Abflussbecken oder einem Eimer genutzt werden.
- Die verwendeten Einrichtungsgegenstände müssen aus leicht zu reinigenden und zu desinfizierendem Material bestehen.
- Geräte wie Grill, Pfannen etc. müssen durch entsprechende Vorrichtungsmaßnahmen zum Gast hin abgeschirmt werden.
- Die unverpackten offenen Lebensmittel müssen so gelagert und angeboten werden, dass sie vor anhauchen, anhusten und anfassen geschützt sind. (Folien, Plastikhauben, Glasschürzen u.ä.)
- Kühlungsbedürftige Lebensmittel sind bei den vorgeschriebenen Temperaturen in geeigneten Kühleinrichtungen zu lagern, nur für den kurzfristigen Abverkauf dürfen die kühlungsbedürftigen Lebensmittel außerhalb der Kühlung angeboten werden.
- Körbe und Kisten die gestapelt werden und zum Befördern und Lagern unverpackter Lebensmittel dienen, dürfen nicht auf dem Boden abgestellt werden.
- Die Personen, die unverpackte Lebensmittel behandeln oder abgeben müssen saubere Kleidung erforderlichenfalls waschbare Schutzkleidung tragen.
- Das Rauchen ist in der Einrichtung nicht gestattet.
- Abfälle sind unverzüglich aus dem Zubereitungs- und Verkaufsbereich zu entfernen und in geschlossenen Behältnissen zu lagern.
- Mit der Zubereitung von Speisen dürfen nur kundige Personen beauftragt werden.

Das Speisensortiment kann umfassen:

In den Einrichtungen, die den Mindestanforderungen entsprechen, kann nur eine Endzubereitung der erlaubten Speisen erfolgen. Der Umfang des erlaubten Speisensortiments richtet sich u.a. nach Größe und Ausstattung der Einrichtung. Notwendige Vorarbeiten wie Steaks schneiden, Schnitzel panieren, Soßen zubereiten etc. müssen in gewerblichen oder abgenommenen Räumen erfolgen.

An Speisen dürfen zum unmittelbaren Verzehr gebratene, gekochte oder gebrühte Würstchen, gebratenes Geflügel, Fischmarinaden, gebratene und geräucherte Fische, sowie belegte Brötchen oder Brote feilgeboten werden.

Ferner Fleischzuschnitte wie Kotelette, Schnitzel und andere küchenfertig hergerichtete Fleischteile Fleischklopse, Bouletten, Frikadellen, Bratwürste, gesteckte Fleischzuschnitte, Schaschlik und Döner Kebab sofern sie:

- Vor der Abgabe zum Verzehr vollständig durcherhitzt und
- von einem Herstellerbetrieb fertig bezogen werden und wenn
- bei der Lagerung und dem Transport die vorgeschriebene Lagertemperatur +4 Grad Celsius und die Fristen für das Inverkehrbringen nicht überschritten werden.
- Im tiefgefrorenen Zustand können diese Erzeugnisse auch von anderen Betrieben (z.B. aus dem Großhandel) bezogen werden und unter den vorgeschriebenen Temperaturen gelagert werden.

Bei Rückfragen steht das Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz in Gelnhausen unter **Tel.: 06051/8515510** zur Verfügung.

Getränkeausschank

Schankbüfett mit Spülbecken und Trinkwasseranschluss sollte nach Möglichkeit vorhanden sein. Ansonsten muss je ein ausreichendes Spülbecken (Spülwanne) mit Spülmitteln und klarem Wasser zum Nachspülen zur Verfügung stehen. Während der Betriebszeit ist ständig frisches Wasser zu verwenden. Gläser sind auf einem ausreichend großen Tisch nach dem Spülen auf Kunststoffrosten zum Abtropfen bereitzustellen. Der Schankraum muss durch einen entsprechenden Bodenbelag trocken und staubarm hergerichtet sein. Bierfässer und Getränke in Kisten sind auf Holzrosten zu lagern. (Der Einsatz des Spülmobils wird empfohlen)

Toilettenanlage

Ist eine ortsfeste Toilettenanlage nicht vorhanden, so ist aus seuchenhygienischen Gründen ein Toilettenwagen bereitzustellen. Während der Betriebszeit ist die Anlage zu beaufsichtigen und laufend zu warten, insbesondere muss eine einwandfreie und funktionstüchtige Handwaschmöglichkeit, bestehend aus Waschbecken, Seifenspender und Einmalhandtücher (Papierhandtücher oder Rollautomat) vorhanden sein.

Personal

Bescheinigung gem. § 43 Abs. 1, Nr. 1 Infektionsschutzgesetz.

Fliegende Bauten

Die Aufstellung von fliegenden Bauten (Zelte u.ä.) ist gem. § 68 Abs. 6 HBO der Bauaufsichtsbehörde des Kreisausschusses des Main-Kinzig-Kreises unter Vorlage des Prüfbuches mindestens 3 Tage vor Inbetriebnahme schriftlich anzuzeigen. Fliegende Bauten dürfen nur in Gebrauch genommen werden, wenn die Bauaufsichtsbehörde diese vorher besichtigt und die Inbetriebnahme durch Eintragung in das Prüfbuch genehmigt hat.

Die elektrischen Einrichtungen sind entsprechend den einschlägigen Bestimmungen des Verbandes Deutsche Elektrotechniker (VDE) zu errichten und zu betreiben.

Die gesetzl. Unfallverhütungsvorschriften der zuständigen Berufsgenossenschaft haben für den gesamten Betrieb Anwendung zu finden.

Verwendung von Laserstrahlern

- Die Laserstrahler dürfen nicht in den Aufenthaltsbereich von Besuchern, Mitwirkenden und Beschäftigten gerichtet sein. Der Bereich bis zu einer Höhe von 2,50 m über begehbare Flächen einschl. Tanzflächen, ist von Laserstrahlern freizuhalten.
- Die Unfallverhütungsvorschriften „Laserstrahlen“ (VVBG 93) der Berufsgenossenschaft der Feinmechanik und Elektrotechnik sind zu beachten (auch in Betrieben, in denen keine Arbeitnehmer beschäftigt werden). Die Laseranlagen dürfen nur von sachkundigen Personen eingestellt und betrieben werden.
- Vor der ersten Aufführung einer Lasershow mit Besuchern ist die Anlage von einem Sachverständigen für Laseranlagen zu prüfen. Nachträgliche Änderungen sind verboten.

Brandsicherheitsdienst

Die Veranstaltung ist beim Ordnungsamt Gelnhausen, Obermarkt 7, 63571 Gelnhausen anzuzeigen. Das Ordnungsamt prüft ob Brandsicherheitsdienst anzuordnen ist. Unterbleibt die Anzeige beim Ordnungsamt, so haftet der Veranstalter für eventuelle Sach- und Personenschäden.

Brandschutztechnische Mindestanforderungen

- siehe auch gesondertes Merkblatt -

Es ist stets sicherzustellen, dass eine breite und höhere Durchfahrtsmöglichkeit für Feuerwehr- und Rettungsfahrzeuge sowie für Anliegerverkehr gegeben ist. Die Zu- und Durchfahrten müssen mindestens 3 m breit sein und zusätzlich mindestens einen 1 m breiten Gehweg haben. Sind die Gehwege von der Fahrbahn durch Pfeiler oder Mauern getrennt, so muss die Fahrbahn mindestens 3,5 m breit sein. Vor und hinter Kreuzungen, Einmündungen und scharfen Kurven muss ein Mindestabstand von 5 m von den Schnittpunkten der Fahrbahnkante eingehalten werden. Eine Durchfahrts Höhe von 4,5 m muss gewährleistet sein. Löschwasserentnahmestellen (Hydranten usw.) müssen stets freigehalten werden und gut zugänglich sein. Die Verwendung von offenem Feuer und von Flüssiggas ist auf ein Mindestmaß zu beschränken und gesondert dem Ordnungsamt anzuzeigen. Gasflaschen sollten nachts, soweit keine Bewachung vorgesehen ist, an einem sicheren Ort untergebracht werden.

Auf die Beachtung der nachfolgenden gesetzlichen Bestimmungen wird besonders hingewiesen:

- Gesetz zum Schutze der Jugend in der Öffentlichkeit (JSchG)
- BImSchG
- Gesetz über das Mess- und Eichwesen (Eichgesetz)
- Hess. Bauordnung
- Richtlinien über den Bau und Betrieb von Versammlungsstätten (Versammlungsstätten-Richtlinien)
- Lotterieverordnung
- Straßenverkehrsordnung (StVO)
- Sonn- und Feiertagsgesetz
- VO über Preisangaben
- Unfallverhütungsvorschriften der zuständigen Berufsgenossenschaft

Weiterhin wird empfohlen, für die Veranstaltung eine **Haftpflichtversicherung** abzuschließen, da der Veranstalter für Unfälle aller Art und Schäden, die aufgrund der Veranstaltung an Personen und Sachen auftreten kann, haftbar ist.

Gelnhausen, 02.05.2012

Der Magistrat
der Barbarossastadt Gelnhausen
- Ordnungs- u. Gewerbeamt –
63571 Gelnhausen