

Entgegennehmende Stelle
Gemeinde Biblis
 Der Gemeindevorstand

Ort, Datum	
Sachbearbeiter(in)	Zimmer
Telefon	Fax
E-Mail	

Anzeige Vorübergehender Betrieb eines Gaststättengewerbes nach § 6 HGastG	
Laufende Nummer:	Antragsdatum:
Gemeindegenschaft:	Ausstellungsdatum:
<input type="checkbox"/> Erstanzeige	<input type="checkbox"/> Änderungsanzeige

Angaben zur Person (Name, Vorname und Anschrift der Person, bei Vereinen oder juristischen Personen, Angaben der vertretungsberechtigten Person)

Name und Vorname	Telefon
Anschrift	

Angaben zur juristischen Person / Verein

Name	Handelsregisterangaben
Anschrift	

Angaben zum vorübergehenden Gaststättenbetrieb

Art des Betriebes: <input type="checkbox"/> Schankwirtschaft <input type="checkbox"/> Speisewirtschaft	
Ort des Betriebsbeginns	
Anlass	Betriebsbeginn (Zeitraum - Datum, Wochentag, Uhrzeit)
Zu verabreichende Speisen	
Zu verabreichende Getränke	
Erwartete Besucheranzahl:	Zeltgröße (m²):
Es sind vorgesehen: <input type="checkbox"/> Tanzveranstaltungen <input type="checkbox"/> Musikalische Darbietungen Außerdem ist vorgesehen	

Datum und Unterschrift des Anzeigenden

Mit dieser Unterschrift bestätige ich, dass ich das Hinweisblatt/Merkblatt "Wichtige Hinweise an die Ausstattung und das Speisesortiment bei dem Betrieb vorübergehender Gaststättenbetriebe" erhalten und gelesen habe.

_____ Datum und Unterschrift

Der Empfang der Anzeige wird bescheinigt.

_____ Stempel und Unterschrift der Behörde

Hinweis: Ordnungswidrig handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig nach § 6 eine Anzeige nicht, nicht wahrheitsgemäß, nicht vollständig oder nicht rechtzeitig erteilt. Die Ordnungswidrigkeit kann mit einer Geldbuße bis zu 10.000 EURO geahndet werden. Die Daten werden gem. § 7 HGastG den zuständigen Behörden übermittelt.

Der Betrieb eines vorübergehenden Gaststättengewerbes ist spätestens vier Wochen vor Beginn des Betriebes (Posteingang) der für den betreffenden Ort zuständigen Behörde unter Verwendung der dieses Vordruckes schriftlich anzuzeigen.

Anforderungen an die Ausstattung und das Speisesortiment für Imbissstände für vorübergehende Einrichtungen auf Vereins- und Straßenfesten

Vereins- und Straßenfeste stellen im zwischenmenschlichen Zusammenleben einen wichtigen Kontaktpunkt dar und sind begrüßenswert und erwünscht. Um sichere Lebensmittel in den Verkehr zu bringen sind jedoch Mindeststandards einzuhalten!

Die Betriebsstätten bzw. Verkaufsstände müssen so gelegen sein, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel insbesondere durch Staub, Gerüche, Verunreinigungen und Insekten vermieden wird. Der Fußboden des Verkaufstandes muss fest, sauber und leicht zu reinigen sein (z.B. Verbundsteinpflaster, Holztafeln, PVC- Beläge u. ä.)

1. Grundsätzlich müssen Verkaufsstände

1.1

allseitig bis auf den offenen Teil der Verkaufsseite umschlossen, überdacht, die Vorderfront mit einer Theke / Tresen zum Gast hin abgetrennt sein

1.2

über leicht erreichbare Handwaschbecken in ausreichender Zahl sowie Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände (Seifenspender u. Einmalhandtücher) verfügen! Handwaschbecken müssen eine ausreichende Warm- und Kaltwasserzufuhr haben. Bei den Waschvorgängen ist darauf zu achten, dass Lebensmittel durch den Waschvorgang nicht nachteilig beeinflusst werden.

1.3

zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Einrichtungen müssen entsprechende Spülmöglichkeiten (Warm- und Kaltwasserzufuhr) vorhanden sein. Die Spüleinrichtungen sollten von Handwascheinrichtungen getrennt sein.

1.4

Einrichtungen haben glatte und abwaschbare Oberflächen aufzuweisen, die leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sind. Die Innenflächen des Standes inkl. Decke müssen aus leicht zu reinigenden Materialien bestehen (ggf. mit heller Kunststoffolie abhängen).

1.5

unverpackte Lebensmittel müssen durch Aufsätze auf den Verkaufstischen vor nachteiligen Beeinflussungen (z.B. durch Husten, Anfassen etc.) geschützt werden. Bei Fehlen dieser Voraussetzungen sind die Lebensmittel an der Rückseite des Standes (also hinter der Bedienung) zu deponieren.

1.6

über die erforderlichen Kühl- und Gefriereinrichtungen, die die entsprechenden Temperaturen insbesondere für leichtverderbliche (+2°C bis +7°C) sowie tiefgefrorene Lebensmittel (-18°C) gewährleisten, verfügen. Kühleinrichtungen sind mit einem Thermometer auszustatten!

2. Grundsätze für das Herstellen, Behandeln und in Verkehr bringen von Lebensmittel

2.1

Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.

2.2

Als nachteilige Beeinflussung ist jede Ekel erregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie Abfälle, Abwässer, Reinigungs-, Desinfektions- und Schädlingsbekämpfungsmittel oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren anzusehen!

2.3

Lebensmittel die von Natur aus einen gewissen Verschmutzungsgrad aufweisen (z. B. Gemüse, Kartoffel usw.) dürfen nicht mit anderen Lebensmittel in denselben Räumen gelagert werden. Eine Trennung von "reiner" und "unreiner" Seite ist einzuhalten!

2.4

Der Transport kühl- bzw. tiefkühlpflichtiger Lebensmittel darf nur unter Einhaltung der Kühlkette (ohne Unterbrechung der Kühlung) in geeigneten Fahrzeugen bzw. Vorrichtungen erfolgen.

2.5

Abfall ist sofort aus dem Zubereitungs- u. Verkaufsbereich zu entfernen und in geschlossenen Behältern aufzubewahren.

3. Für die Abgabe von Speisen ist Folgendes zu beachten:

Das Speiseangebot ist auf einfache Gerichte zu beschränken. Einfach zubereitete warme Speisen sind solche, deren Zubereitung keine besonderen Fertigkeiten sowie Zeitaufwand erfordern!

Lagertemperaturen:

Frischfleisch, Fleischerzeugnisse, Feinkost max.+ 4° max - + 7°C

Frischfisch max. + 0° max - + 2°C

Frischgeflügel max. + 2° max - + 4°C

Rohes Fleisch und Geflügel sowie Frischfisch müssen vor der Abgabe durcherhitzt werden. Die Erzeugnisse müssen von einem gewerblichen Herstellungsbetrieb bezogen werden!

Es hat zu unterbleiben, leicht verderbliche Lebensmittel (z. B. Mayonnaise, Remoulade, Creme- bzw. Sahnetorten oder ähnliches), die in privaten Haushalten hergestellt worden sind in den Verkehr zu bringen. Gleiches gilt für Lebensmittel, die unter Verwendung dieser leicht verderblichen Produkte hergestellt wurden. Des Weiteren dürfen keine Lebensmittel angeboten werden, die mit rohen Eiern hergestellt worden sind und keinem anschließenden Erhitzungsverfahren unterzogen wurden!

4. Personalhygiene

4.1

Die Beschäftigten haben ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit zu halten und müssen angemessene, saubere Kleidung, erforderlichenfalls waschbare Arbeitskleidung tragen.

4.2

Auf saubere Hände ist stets zu achten. Auf Schmuck ist zu verzichten. Fingernägel sind kurz und sauber zu halten, ebenfalls soll kein Nagellack getragen werden. Hände sind so oft wie möglich zu waschen, insbesondere vor Arbeitsbeginn, nach Beendigung von Reinigungsarbeiten, nach dem Anfassen von verschmutzten Gegenständen und vor allem nach dem Toilettenbesuch. Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen und Geschwüren dürfen mit Lebensmittel nicht in Berührung kommen, sofern die Möglichkeit besteht, dass Lebensmittel direkt oder indirekt mit pathogenen (krankmachenden) Keimen verunreinigt werden.

4.3

Das Anfassen der Ware durch den Verkäufer soll aus hygienischen Gründen möglichst vermieden werden. Es sollen Zangen oder Gabeln (ggf. Einmalhandschuhe) verwendet werden, auch bei Backwaren.

4.4

Eine leicht erreichbare Toilette mit Wasserspülung und entsprechende Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr, Seifenspender und Papierhandtücher müssen vorhanden sein.

4.5

Bei der Abgabe von leicht verderblichen Lebensmitteln muss die verantwortliche Person im Besitz eines Gesundheitsausweises sein oder an einer Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz teilgenommen haben. Eine sachkundige Person (Metzgermeister, Koch, Gastwirt, Lebensmittelkaufmann usw.) sollte beratend einbezogen werden.

5. Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen

Eigenkontrollmaßnahmen nach der VO (EG) 852/2004 sind in angemessenem Rahmen durchzuführen! In der Praxis bedeutet dies, dass insbesondere eine Wareneingangskontrolle vorgenommen wird, die Lagerungsbedingungen in Kühl- und Tiefkühlrichtungen überprüft werden. Das auf Fertigpackungen angegebene Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) ist zu überprüfen; ebenso der ausreichende Erhitzungsgrad der zur Abgabe vorgesehenen Speisen. Lieferscheine bzw. Quittungen der Waren sind sorgfältig aufzubewahren. Für die Überprüfung der Temperaturen bezüglich der Wareneingangskontrolle sind entsprechend funktionsfähige Thermometer bereit zu halten!

6. Getränkeschankanlagen

Bei mobilen Getränkeschankanlagen sind stets das Betriebsbuch oder die entsprechenden Formblätter über die Bescheinigung des Sachkundigen sowie der Reinigungsnachweis mitzuführen.

Die Schankanlage ist vor Inbetriebnahme zu reinigen sowie betriebstechnisch abzunehmen. Teile die mit Luft in Berührung kommen (Zapfhahn) sind täglich zu reinigen. Für die hygienischen sowie technischen Anforderungen der Getränkeschankanlage ist der Betreiber der Anlage allein verantwortlich!

7. Speise und Getränkekarten

7.1

Speise- bzw. Getränkekarten sind an gut sichtbarer Stelle aufzuhängen oder auf den jeweiligen Tischen auszulegen. Bei der Abgabe von Getränken ist die Menge anzugeben; "bei Kaffee" und "Tee", Tasse oder Kännchen.

7.2

Lebensmittel, die verpackt an den Verbraucher abgegeben werden, müssen laut der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) entsprechend gekennzeichnet sein, wobei folgende Kennzeichnungselemente unbedingt erforderlich sind:

- Bezeichnung des Lebensmittels
- Zutatenverzeichnis
- Mengenangabe
- Mindesthaltbarkeitsdatum (Tag, Monat, Jahr)
- ggf. Kühltemperatur gefolgt von den Lagerungsbedingungen
- Hersteller, mit Anschrift
- Loskennzeichnung

7.3

Speisen sind mit der Bezeichnung des Lebensmittels anzugeben. Fantasiebezeichnungen müssen grundsätzlich erläutert werden.

7.4

Beachten Sie die Auszeichnungspflicht von Zusatzstoffen (z.B.: Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe, Farbstoffe, Antioxidationsmittel, gentechnisch veränderte Lebensmittel) bei Lebensmittel. Dabei sind die Informationen der Lieferanten bzw. die Kennzeichnung auf dem Lieferschein oder Etikett der Waren zu berücksichtigen. Deklarationspflichtige Zusatzstoffe sowie Qualitätsbezeichnungen (z.B. bei Wein oder Säften) sind direkt an der Ware oder mit entsprechender Fußnote kenntlich zu machen.

Ausführliche Informationen zur Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen werden im nachfolgenden Absatz "Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und Allergenen" beschrieben.

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen, Allergenen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln bei loser Abgabe

Dieses Informationsblatt dient der Orientierung über die Anforderungen an die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen, Allergenen und genetisch veränderten Lebensmittels bei unverpackter Abgabe. Der Lebensmittelunternehmer bleibt zu einer umfassenden Prüfung und Beurteilung unter Zugrundelegung der jeweils aktuellen Rechtsvorschriften sowie zur Beachtung der maßgeblichen Leitlinien verpflichtet, woraus sich im Einzelfall weitere Anforderungen ergeben können. Er trägt die Hauptverantwortung für die Herstellung und das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel und ist dafür verantwortlich, die Einhaltung der erforderlichen Vorgaben sicherzustellen.

Hinweise bzgl. der Sicherstellung einer Guten Herstellungspraxis geben darüber hinaus auch die durch die Wirtschaftsverbände zu erstellenden "Leitlinien für eine Gute Herstellungspraxis".

Weitere Informationen zu Pflichtangaben auch unter:

www.bmel.de/verpflichtende-kennzeichnung

www.bmel.de/allergenkennzeichnung

Für die Prüfung, ob eine Kenntlichmachung z.B. auf der Speise- und Getränkekarte erforderlich ist, empfiehlt es sich, in den Zutatenverzeichnissen von verpackten Lebensmitteln zu prüfen, ob dort die nachfolgend genannten Zusatzstoffe aufgeführt sind. Bei verpackten Lebensmitteln, die an eine Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung oder Gaststätte geliefert werden, muss ein Zutatenverzeichnis auf der Verpackung oder in den Geschäftspapieren angegeben sein. Bei Produkten ohne Zutatenverzeichnis, z.B. bei offen bezogenen Lebensmitteln, empfiehlt es sich, beim Lieferanten Informationen über die jeweiligen kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe einzuholen. Informationen, ob eine Zutat aus gentechnisch veränderten Rohstoffen hergestellt wurde, sind entweder aus dem Zutatenverzeichnis (nach der Nennung der jeweiligen Zutat), oder - wenn nicht vorhanden - aus den Lieferunterlagen oder einem Etikett auf der Verpackung zu entnehmen (Wortlaut i.d.R. "aus GVO hergestellt").

1 . Art und Weise der Kenntlichmachung:

Die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und Allergenen bei loser Abgabe von Lebensmitteln erfolgt deutlich sichtbar und in leicht lesbarer Schrift auf einem Schild auf oder neben der Ware. Bei der Kenntlichmachung der jeweiligen Zusatzstoffe und gentechnisch veränderter Bestandteile muss der unter Punkt 2 von 2.1 - 2.9, Buchstabe b, angegebene Wortlaut verwendet werden. Die 14 wichtigsten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, z.B. Nüsse oder Soja, müssen aufgeführt werden. In Gaststätten/ Imbissbetrieben kann die Kenntlichmachung auf Speise- und Getränkekarten in Form von Fußnoten erfolgen, wenn in der Verkehrsbezeichnung darauf hingewiesen wird. (Siehe Punkt 3)

In Lebensmitteln vorkommende Allergene sind entsprechend der Verordnung-EU Nr. 1169/2011 zu kennzeichnen. Diese Allergen-Information kann in schriftlicher, elektronischer oder mündlicher Form erfolgen. Im Falle der mündlichen Information muss eine schriftliche

Dokumentation auf Nachfrage leicht zugänglich sein (z.B. als separate Speisekarte mit allen Informationen). In der Verkaufsstätte muss es einen deutlichen Hinweis, an gut sichtbarer Stelle geben, wie Kunden die Informationen zu Inhaltsstoffen erhalten.

Empfohlen wird ein "Hinweis für Lebensmittelallergiker," auf der ersten Seite der Speisekarte. Bei Abgabe in Buffetform kann mit Aufstellern an geeigneter Stelle "Hinweis für Lebensmittelallergiker,", gearbeitet werden.

In Verkaufsabteilungen, Metzgereien, Bäckereien und Kantinen/ Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung kann die Kenntlichmachung in Form eines Sammelaushangs oder einer Kenntlichmachung von Zusatzstoffen, Allergenen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln bei loser Abgabe anderen schriftlichen Aufzeichnung (Mappe) erfolgen, wenn diese für den Verbraucher unmittelbar zugänglich ist. Hierbei muss der Klassenname und Zusatzstoff / E-Nummer angegeben werden (Punkt 2 von 2.1 - 2.9, Buchstabe a). Auf die Aufzeichnung muss deutlich sichtbar hingewiesen werden.

Wichtiger Hinweis:

Nicht alle Zusatzstoffe sind für alle Lebensmittel zugelassen. Dieses Merkblatt enthält keine Informationen, welche Zusatzstoffe bei der Herstellung welcher Lebensmittel zugelassen sind.

Detaillierte Zulassungsregelungen sind in den Anhängen der Zusatzstoffzulassungsverordnung (ZZuV) genannt.

2. Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

2.1 Farbstoffe,

- a. Klassenname, Zusatzstoff (E-Nummer) z.B. Beta-Carotin (E 160a) und Riboflavin (E 101)
- b. Kenntlichmachung "mit Farbstoff"
- c. Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können: Fanta, Ginger Ale

2.2 Konservierungsstoffe,

- a. z.B. Sorbinsäure (E 200-203) und Benzoesäure (E 210-213). Bei ausschließl. Verwendung von E 249 - E 250 E 251 - E 252 oder einem Gemisch dieser Stoffe
- b. "mit Konservierungsstoff" oder "konserviert" ersatzweise auch "mit Nitritpökelsalz" "mit Nitrat", "mit Nitritpökelsalz und Nitrat"
- c. Backwaren, Käse, Wurst, Feinkostsalaten

2.3 Antioxidationsmittel,

- a. z.B. Ascorbinsäure (E 300-302) und Tocopherole (E 306-309)
- b. "mit Antioxidationsmittel"
- c. Limonade, Konfitüre, Fetten und Ölen

2.4 Geschmacksverstärker,

- a. z.B. Glutamat (E 620-625) und Calciumchlorid (E 509)
- b. "mit Geschmacksverstärker"
- c. Gewürzmischungen, Trockensuppen,

2.5 Fleischerzeugnisse

- a. Stabilisator, Phosphate, (E 338-E 341), (E 450-452)
- b. "mit Phosphat"
- c. Bratwurst, Brühwurst

2.6 Eisensalze

- a. (kein Klassenname) E 579, E 585
- b. "geschwärzt"
- c. schwarze Oliven

2.7 Stoffe zur Oberflächenbehandlung

- a. z.B. Bienenwachs E 901 - E 904, E 912, E 914
- b. "gewachst"
- c. Zitrusfrüchte, Äpfel, Birnen

2.8 Süßstoffe

- a. Aspartam (E 951) oder Aspartam-Acesulfamsalz (E 962)
- b. "enthält Phenylalaninquelle"
- c. Brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Getränke)

2.9 Zuckeraustauschstoffe

- a. Sorbit (E 420), Xylit (E 967), Süßstoffe wie Cyclamat (E 952) und Saccharin (E 954)
- b. "mit Süßungsmittel(n)"
- c. brennwertgeminderte Lebensmittel /Getränke, Feinkostsalate

3. Musterspeisekarte

Die Bezeichnung des Gerichts gibt den wesentlichen Inhalt sowie die Zusatzstoffe an. Die in dieser Speisekarte genannten Zusatzstoffe müssen nicht in den von Ihnen verwendeten Produkten enthalten sein.

3.1 Vorspeisen (Beispiele)

Italienischer Salat mit Schinken^{1,2,4}, Käse⁴, Eier, Thunfisch

(Wenn kein Hinterschinken verwendet wird, dann angeben Vorderschinken, Formvorderschinken)

Griechischer Salat mit Kräuterdressing, Fetakäse und schwarzen Oliven⁹,

(Feta ist weißer Käse aus Schaf- und/oder Ziegenmilch und eine geschützte Ursprungsbezeichnung (Griechenland))

Broccolicremesuppe² mit Räucherlachsstreifen¹

(Es muss sich um echten Lachs handeln, sonst muss die Bezeichnung Lachsersatz angegeben werden.)

3.2 Warme Speisen

Pizza "Werra" mit Formfleischvorderschinken^{1,2,3,4,5}, Peperoniwurst^{1,4}, Käse⁴,

(Pizzakäse bzw. Lebensmittelzubereitung aus Magermilch und Pflanzenfett ist kein Käse)

"Schnitzel Wiener Art" vom Schwein mit Pommes Frites und Salat^{2,3}

(Wird die Tierart nicht angegeben, muss es sich um Kalbfleisch handeln)

"Cordon Bleu"^{1,2,3,4,5} mit Rösti

3.3 alkoholfreie Getränke (bei Getränken ist zudem noch die Menge anzugeben)

Apfelsaft, 0,2 l

(Als Frucht-Säfte dürfen nur bezeichnet werden, deren Fruchtanteil im Saft 100 % entspricht. Fruchtsaftgetränke und Nektare sind verdünnte Zubereitungen)

Mineralwasser, 0,25 l

(Getränke mit der Bezeichnung Mineralwasser dürfen nur in Flaschen angeboten werden.)

Fußnote:

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9= geschwärzt, 10= enthält Phenylalaninquelle

Die Lebensmittelüberwachung des Amtes für Veterinärwesen und Verbraucherschutz, Odenwaldstraße 5 64646 Heppenheim ist gerne bereit, weitere Informationen und Erläuterungen zu diesem Thema zu geben!

Die zuständigen Mitarbeiter sind unter folgenden Kontaktdaten zu erreichen!

Telefon.: 06252 - 15 59 77

Mail: Veterinaerwesen@kreis-bergstrasse.de