



# Merkblatt zum Gaststättengewerbe

## 1. Allgemeines zum Gaststätten- und Gewerbebereich

Ein Gaststättengewerbe im Sinne des Gaststättengesetzes betreibt, wer im stehenden Gewerbe Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht (Schankwirtschaft) oder zubereitete Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht (Speisewirtschaft). Ein Gaststättengewerbe betreibt ferner, wer als selbstständiger Gewerbetreibender im Reisegewerbe von einer für die Dauer der Veranstaltung ortsfesten Betriebsstätte aus Getränke oder zubereitete Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht, wenn der Betrieb jedermann oder bestimmten Personenkreisen zugänglich ist. Zur Ausübung eines Gaststättengewerbes (z. B. Restaurant, Gaststätte, SB-Restaurant, Café, Eisdiele, Imbisshalle, Imbisskiosk, Schankwirtschaft, Trinkhalle, Bar, Vergnügungsort, Diskothek) ist grundsätzlich eine **Erlaubnis** erforderlich (§ 2 Abs. 1 Gaststättengesetz – GastG -).

Der Erlaubnis bedarf jeder, der ein derartiges Gewerbe selbständig, und zwar im eigenen Namen, unter eigener Verantwortung und für eigene Rechnung ausübt. Dabei ist die Mitarbeit des Ehegatten/Lebenspartners üblich, ohne dass dieser in der Regel im Besitze einer eigenen Erlaubnis sein muss. Die Erlaubnis wird dem Antragsteller für seine Person erteilt und kann daher nicht übertragen werden.

Keine Erlaubnis zur Führung einer Gaststätte braucht, wer ausschließlich alkoholfreie Getränke, unentgeltliche Kostproben, zubereitete Speisen oder in Verbindung mit einem Beherbergungsbetrieb Getränke und zubereitete Speisen an Hausgäste verabreicht.

Erlaubnisfrei weitergeführt werden darf das Gaststättengewerbe nach dem Tod des Erlaubnisinhabers durch den Ehegatten/Lebenspartner zeitlich unbeschränkt oder durch die minderjährigen Erben auf die Dauer der Minderjährigkeit oder durch den Nachlassverwalter beschränkt auf die Dauer von 10 Jahren (§ 10 GastG). Die Fortführungsabsicht ist der Erlaubnisbehörde anzuzeigen. Ferner ist umgehend eine Bescheinigung der Industrie- und Handelskammer über die erfolgte gaststättenrechtliche / lebensmittelrechtliche Unterrichtung vorzulegen.

Die Gaststättenerlaubnis **erlischt** (§ 8 GastG) und muss neu beantragt werden, wenn der Inhaber

- den Betrieb nicht binnen eines Jahres nach Erlaubniserteilung begonnen oder
- den Betrieb länger als ein Jahr nicht mehr ausgeübt hat.

Da die Gaststättenerlaubnis nicht nur personenbezogen ist, sondern auch für eine bestimmte Betriebsart (z.B. Hotel, Schank- und Speisewirtschaft, Bar, Tanzgaststätte) und für bestimmte Räume erteilt wird, bedürfen auch die Errichtung weiterer und die Übernahme bestehender Betriebe, die ganze oder teilweise Verlegung des Betriebes in andere Räume und alle wesentlichen Änderungen in der Betriebsart oder im räumlichen Umfang einer zusätzlichen bzw. neuen Erlaubniserteilung (§§ 2 und 3 GastG).



Personen, die einen bestehenden Gaststättenbetrieb von einem anderen übernehmen wollen, kann nach § 11 GastG eine **vorläufige Erlaubnis** im Regelfall bis zur Dauer von drei Monaten erteilt werden. Voraussetzung ist, dass mit Wahrscheinlichkeit mit der Erteilung der endgültigen Erlaubnis gerechnet werden kann.

Die Ausübung eines erlaubnisbedürftigen Gaststättengewerbes durch einen Stellvertreter ist nur mit besonderer Erlaubnis (**Stellvertretungserlaubnis**) der Erlaubnisbehörde gestattet (§ 9 Satz 1 GastG). Stellvertreter ist, wer den Betrieb im Namen und für Rechnung des Inhabers, im Übrigen aber selbständig führt.

Nach § 5 GastG können dem Gewerbetreibenden jederzeit **Auflagen** bzw. **Anordnungen** zum Schutze der Gäste, der Beschäftigten oder der Nachbarschaft sowie der Allgemeinheit erteilt werden. An Auflagen kommen u. a. in Frage:

Maßnahmen bezüglich der Unfallsicherheit, Be- und Entlüftung, gegen Lärm- und Geruchsbelästigung oder im Interesse der Sittlichkeit sowie gegen Übervorteilung.

Gemäß § 21 GastG kann die Beschäftigung einer im Gaststättenbetrieb tätigen Person ohne Rücksicht darauf, ob der Beschäftigte zu dem Unternehmer in einem förmlichen Vertragsverhältnis steht oder für seine Tätigkeit ein Entgelt erhält, bei Unzuverlässigkeit untersagt werden.

Allgemein ist es **verboten**, Branntwein durch Automaten zu verkaufen, alkoholische Getränke an Betrunkene abzugeben oder den Trinkzwang bei der Bestellung von Speisen sowie die Abgabe alkoholfreier Getränke von der Bestellung alkoholischer Getränke abhängig zu machen (§ 20 GastG).

§ 7 Abs. 1 GastG gestattet dem Gewerbetreibenden oder Dritten, **Zubehörwaren** (Tabakwaren, Ansichtskarten, Zeitungen, Süßwaren usw.) an Gäste auch während der Ladenschlusszeiten abzugeben oder Zubehörleistungen (z. B. Bereitstellung von Fernseheinrichtungen) zu erbringen. Der Dritte hat das Gewerbe nach § 14 Gewerbeordnung – GewO – bei der Gemeinde anzuzeigen. § 7 GastG erlaubt ferner dem Wirt außerhalb der Sperrzeit, zum alsbaldigen Verzehr oder Verbrauch Getränke und zubereitete Speisen, die er in seinem Betrieb verabreicht, sowie Flaschenbier, alkoholfreie Getränke, Tabak- und Süßwaren an jedermann über die Straße (**Straßenverkauf**) abzugeben.

Die Erlaubnis wird **zurückgenommen**, wenn bekannt wird, dass bei ihrer Erteilung Versagungsgründe vorgelegen haben wie Unzuverlässigkeit, wegen der mangelnden Beschaffenheit der Räume, bei schädlichen Umwelteinwirkungen oder sonst erheblichen Nachteilen, Gefahren oder Belästigungen für die Allgemeinheit. Sie kann **widerrufen** werden, wenn nachträglich weitere Versagungsgründe auftreten (vgl. § 15 GastG i.V.m. § 4 GastG). In diesem Fall kann die Erlaubnisbehörde die Fortsetzung des Betriebes verhindern (§ 15 Abs. 2 GewO i.V.m. § 31 GastG).

Grundsätzlich zu beachten ist noch, dass neben der Gaststättenerlaubnis in jedem Fall der Beginn und die Aufgabe des Gewerbebetriebes **unverzüglich bei der Gemeinde** am Ort der Betriebe **anzuzeigen** ist (§ 14 Abs. 1 GewO).



Die Gaststättenerlaubnis befreit nicht von Erlaubnissen, Genehmigungen oder Gestattungen nach anderen Bestimmungen. Insbesondere sind die §§ 33 a und 33 d ff. GewO sowie die Handwerksordnung zu beachten. So bedürfen Schaustellungen von Personen, z.B. die Veranstaltung von Schönheitstänzen in einem Nachtlokal oder das Aufstellen von Spielgeräten in einer Gaststätte, einer besonderen Erlaubnis

## 2. Kinder und Jugendliche in Gaststätten

**Untersagt** ist nach dem Jugendschutzgesetz (JuSchG):

- a) Kindern (unter 14 Jahren) und Jugendlichen unter 16 Jahren den Aufenthalt in Gaststätten ohne Begleitung eines Erziehungsberechtigten zu gestatten. Dies gilt nicht, wenn Kinder oder Jugendliche
  - o an einer Veranstaltung eines anerkannten Trägers der Jugendhilfe teilnehmen,
  - o sich auf Reisen befinden oder
  - o eine Mahlzeit oder ein Getränk einnehmen.
- b) An Kinder und Jugendliche dürfen Branntwein oder überwiegend branntweinhaltige Genussmittel weder abgegeben noch darf ihnen der Verzehr gestattet werden.
- c) Andere alkoholische Getränke an Kinder und Jugendliche abzugeben, ohne dass sie von einem Personensorgeberechtigten begleitet werden.  
**Ausnahmen:** An Jugendliche dürfen alkoholische Getränke (aber nicht Branntwein oder überwiegend branntweinhaltige Genussmittel) abgegeben werden, wenn sie von einem Personensberechtigten begleitet werden.
- d) Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren die Anwesenheit bei öffentlichen Tanzveranstaltungen ohne Begleitung eines Erziehungsberechtigten zu gestatten.  
**Ausnahmen:** Wenn die Tanzveranstaltung von einem anerkannten Träger der Jugendhilfe, oder der künstlerischen Betätigung oder der Brauchtumpflege dient, dürfen Kinder unter 14 Jahren bis 22.00 Uhr und Jugendliche bis 16 Jahre bis 24.00 Uhr anwesend sein.
- e) Der Verkauf bzw. die Abgabe von Tabak an Kinder und Jugendliche. In Gaststätten, Verkaufsstellen oder in der Öffentlichkeit dürfen Tabakwaren an Kinder und Jugendliche weder abgegeben noch darf ihnen das Rauchen in der Öffentlichkeit gestattet werden.
- f) Kindern und Jugendlichen ohne Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person das Spielen an elektronischen Bildschirmspielgeräten zu gestatten, ohne dass die Programme von der obersten Landesbehörde oder einer Organisation der freiwilligen Selbstkontrolle im Rahmen des Verfahrens nach § 14 Abs. 6 für ihre Altersstufe freigegeben und gekennzeichnet sind.

Die für den Gaststättenbetrieb geltenden Vorschriften des Jugendschutzes (JugSchG) sind durch Aushang bekannt zu machen.

Die geltenden Bestimmungen des Jugendschutzes verbieten Alkohol-Exzesse bei „Flatrate-Partys“. Die Abgabe von Spirituosen und Alkopops an Jugendliche unter 18 Jahren ist illegal – bei Verstößen drohen Bußgelder bis zu 50.000 Euro. Darüber hinaus verbietet § 20 Nr. 2 des Gaststättengesetzes, dass Wirte Alkohol an erkennbar Betrunkene ausgeben - unabhängig von deren Alter.



### 3. Sperrzeit

Gemäß § 18 GastG legt die Landesregierung durch Rechtsverordnung eine Sperrzeit für Schank- und Speisewirtschaften sowie für öffentliche Vergnügungsstätten allgemein fest. Für einzelne Betriebe kann die Gemeinde bei Vorliegen eines öffentlichen Bedürfnisses oder besonderer örtlicher Verhältnisse den Beginn der Sperrzeit vorverlegen oder das Ende der Sperrzeit hinausschieben oder die Sperrzeit verkürzen oder aufheben. Die Nichtbeachtung der Sperrzeitvorschriften wird als Ordnungswidrigkeit geahndet und kann mit einer Geldbuße belegt werden.

### 4. Gesetz über den Schutz der Sonn- und Feiertage (FTG)

Neben den durch die Sperrzeitvorschriften bestehenden Betriebseinschränkungen beinhaltet auch das Feiertagsgesetz einige wesentliche Beschränkungen. So sind an stillen Feiertagen öffentliche **Tanzveranstaltungen** sowie alle anderen der Unterhaltung dienenden öffentlichen Veranstaltungen, sofern bei ihnen nicht der diesen Tag entsprechende ernste Charakter gewahrt ist, zu bestimmten Zeiten **verboten**.

Stille Feiertage in Bayern sind: Aschermittwoch, Gründonnerstag, Karfreitag, Karsamstag, Allerheiligen, Volkstrauertag, Totensonntag, Buß- und Bettag, Heiliger Abend (ab 14.00 Uhr).

Am Karfreitag, Gründonnerstag, am Tag der deutschen Einheit, an Allerheiligen und am Volkstrauertag gelten zusätzliche Verbote für bestimmte Zeiten.

### 5. Preisauszeichnung

Inhaber von Gaststättenbetrieben haben Preisverzeichnisse für Speisen und Getränke in hinreichender Zahl auf den Tisch aufzulegen oder jedem Gast vor Entgegennahme von Bestellungen und auf Verlangen bei Abrechnungen vorzulegen. Neben dem Eingang zur Gaststätte ist ein **Preisverzeichnis** anzubringen, aus dem die Preise für die wesentlichen Getränke und, bei regelmäßigem Angebot warmer Speisen an jedermann, die Preise für die Gedecke und Tagesgerichte ersichtlich sind. Ist der Gaststättenbetrieb Teil eines Handelsbetriebs, so genügt das Anbringen am Eingang des Gaststättenteils.

Inhaber von Selbstbedienungsgaststätten, Erfrischungshallen, Kiosken, Stehbierhallen, Bierzelten und ähnlichen Betrieben haben Preisverzeichnisse anzubringen, aus denen die Preise der angebotenen Speisen und Getränke ersichtlich sind.

### 6. Sonderveranstaltungen in Gaststätten

Der Inhaber einer gaststättenrechtlichen Erlaubnis sollte darauf achten, dass, sofern in seinen Räumen eine Verkaufsveranstaltung stattfindet (sog. Wanderlager), der Veranstalter verpflichtet ist, diese Maßnahme **zwei Wochen** vor Beginn der Veranstaltung, bei der zuständigen Behörde anzuzeigen, wenn auf die Veranstaltung durch öffentliche Ankündigung hingewiesen werden soll (§ 56 a GewO).

### 7. Arbeitszeit

Bei Beschäftigung von Betriebsangehörigen sind die Vorschriften der Arbeitszeitordnung insbesondere hinsichtlich der Mittagsruhezeiten, der Sonntagsruhe und des Urlaubs, zu beachten. Wegen der besonderen Regelung für Jugendliche wird auf das Jugendarbeitsschutzgesetz verwiesen. Für die Beschäftigung werdender oder stillender Mütter gelten die Bestimmungen des Mutterschutzgesetzes. Je ein Abdruck der vorgenannten gesetzlichen Bestimmungen sind vom Betriebsinhaber an geeigneter Stelle zur Einsichtnahme auszulegen.



## 8. Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote §§ 42, 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

In Küchen von Gaststätten, Kantinen oder in sonstigen Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung dürfen Personen, die

- 1) an Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E erkrankt oder dessen verdächtig sind
- 2) an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können,
- 3) die Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrionen ausscheiden

beim gewerbsmäßigen Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen von

- 1) Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnissen daraus
- 2) Milch und Milcherzeugnissen auf Milchbasis
- 3) Fischen, Krebsen oder Weichtieren und Erzeugnissen daraus
- 4) Eiprodukten
- 5) Säuglings- und Kleinkindernahrung
- 6) Speiseeis und Speiseeishalberzeugnissen
- 7) Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
- 8) Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalaten, Marinaden, Mayonnaisen, anderen emulgierten Soßen, Nahrungshefen

nicht tätig sein oder beschäftigt werden, wenn sie dabei mit diesen in Berührung kommen. Personen dürfen die oben bezeichneten Tätigkeiten erstmalig nur dann ausüben und mit diesen Tätigkeiten erstmalig nur dann beschäftigt werden, wenn durch ein nicht mehr als Monate alte Bescheinigung nach § 43 des Infektionsschutzgesetzes nachgewiesen worden ist, dass die dort bezeichneten Hinderungsgründe nicht bestehen; beschäftigte Personen haben diesen Nachweis ihrem Arbeitgeber oder Dienstherrn gegenüber zu erbringen. Für den Unternehmer gelten die Beschränkungen des § 42 IfSG in gleicher Weise. Er erbringt den Nachweis über das Fehlen obiger gesundheitlicher Hinderungsgründe ebenfalls durch eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes. Der Unternehmer ist verpflichtet, betreffende Mitarbeiter nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und dann jährlich über die Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen zu belehren. Er muss dies dokumentieren.

## 9. Getränkeschankanlage

Für die Errichtung und den Betrieb von Getränkeschankanlagen gelten die Vorschriften der Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV) und der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV). Die Einhaltung der Hygienegrundsätze ist gewährleistet, wenn sich der Unternehmer bzw. der für den Getränkeschankanlagenbetrieb Verantwortliche an den Regelungen der DIN 6650 – Teil 6, Ziffer 5 (Reinigungs- und Desinfektionsintervalle) orientiert. Danach gelten folgende Reinigungsintervalle:



Orientierungswerte für Reinigungsintervalle nach DIN 6650-6	
Getränk	Intervall
Fruchtsaft, Fruchtnektar, Fruchtsaftgetränke	täglich
Stilles Wasser, alkoholfreies Bier	1 – 7 Tage
Bier (außer alkoholfreies Bier)	alle 7 Tage
Wein, Kohlensäurehaltiges, alkoholfreies Erfrischungsgetränk, Kohlensäurehaltiges Wasser	7 – 14 Tage
Getränkegrundstoff, Spirituosen	30 – 90 Tage

### 10. Automatenaufstellung/Telefoneinrichtungen

Wer als Gaststättenbetreiber in seinen Räumlichkeiten Geld- oder Warenspielautomaten aufstellt, benötigt hierzu eine Erlaubnis des Ordnungsamtes bzw. Gewerbeamtes. Gemeinden und Städte können für diese Spielgeräte eine Vergnügungssteuer erheben. Wenn in einer Gaststätte ein öffentliches Telefon benutzt werden kann, so ist in der Nähe des Fernsprechers der geforderte Preis für eine Gebühreneinheit anzubringen.

### 11. Musikdarbietungen/Fernsehen

Wer als Gastwirt in seiner Gaststätte Musik spielen möchte, muss dies bei der GEMA (Gesellschaft für Vervielfältigungsrechte) anmelden. Die GEMA vertritt die Rechte der Komponisten, Textdichter und Musikverleger und erhebt auf die Wiedergabe deren geistigen Eigentums Gebühren.

Melde- bzw. gebührenpflichtig ist die Wiedergabe mittels Ton- oder Bildtonträger (CDs, Schallplatten, Kassetten, Video-Clips usw.) Die Wiedergabe von Radio- oder Fernsehsendungen aller Art und Live-Auftritte von Berufsmusikern, Hobbymusikern oder anderen Künstlern, deren Darbietungen Musikbeiträge enthalten.

Der ARD ZDF Deutschlandradio Beitragsservice – ehemals GEZ – (50656 Köln) zieht die Beiträge für die Nutzung des öffentlich-rechtlichen Programms ein. Grundsätzlich werden nur noch Beitragsspauschalen erhoben; für Gaststätten als Unternehmen kann auch die Anzahl der Mitarbeiter Ausschlag gebend sein.

### 12. Bewirtungskosten

Zur steuerlichen Anerkennung von Bewirtungskosten als Betriebsausgaben oder Werbungskosten des einladenden Gastes müssen die Rechnungen der Gaststättenbetriebe maschinell, mit Datum, genauem Namen und Adresse ausgedruckt werden. Handschriftliche Eintragungen werden vom Finanzamt nicht anerkannt. Bei Rechnungen über 150, – Euro muss zusätzlich die Umsatzsteuer in einem Betrag ausgewiesen werden, so dass Netto- und Bruttobetrag erkennbar sind. Ebenfalls müssen die Steuer- oder Umsatzsteueridentifikationsnummer des Gaststättenbetriebes angegeben werden. Auch der Name des Gastes muss erscheinen. Darüber hinaus sind auf der Rechnung Speisen und Getränke, die verzehrt worden sind, anzugeben.



### **13. Bauliche Anforderungen an Gaststätten und Betrieb**

Bezüglich der baulichen Anforderung an Gaststättenbetriebe gelten die Bestimmungen des Gaststättengesetzes, der Landesbauordnung und der Verordnung über Arbeitsstätten.

Die zum Betrieb für Gäste bestimmten Räume müssen von behinderten Menschen barrierefrei genutzt werden können (§ 4 Abs. 1 Nr. 2a GastG).

Von Bedeutung ist das Bundeimmissionsschutzgesetz, wenn Umwelteinwirkungen (z. B. Geräusche, Licht, Wärme, Strahlen, Luftverunreinigungen, Erschütterungen) mit erheblichen Nachteilen, Gefahren oder Belästigungen für Arbeitnehmer, Gäste, Bewohner, Nachbarn oder für die Allgemeinheit verbunden sind. Besonders hohe Anforderungen werden an die Planung, Errichtung und das Betreiben von Diskotheken gestellt.

### **14. Verkehr mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen**

Es ist nach den Bestimmungen des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes (LMBG) verboten, Lebensmittel für andere derart herzustellen oder zu behandeln, dass ihr Verzehr gesundheitsschädlich im Sinne des Artikels 14 Abs. 2 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 ist. Das Verbot des Artikels 14 Abs. 1 in Verbindung mit Abs. 2 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 über das Inverkehrbringen gesundheitsschädlicher Lebensmittel bleibt unberührt. Es ist ferner verboten

- 1) Stoffe, die keine Lebensmittel sind und deren Verzehr gesundheitsschädlich im Sinne des Artikels 14 Abs. 2 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 ist, als Lebensmittel in den Verkehr zu bringen
- 2) mit Lebensmitteln verwechselbare Produkte für andere herzustellen, zu behandeln oder in den Verkehr zu bringen.

Artikel 14 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 normiert folgende Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit. Lebensmittel, die nicht sicher sind, dürfen nicht in Verkehr gebracht werden. Lebensmittel gelten als nicht sicher, wenn davon auszugehen ist, dass sie gesundheitsschädlich und für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind. Bei der Entscheidung der Frage, ob ein Lebensmittel sicher ist oder nicht, sind die normalen Bedingungen seiner Verwendung durch den Verbraucher und allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sowie die dem Verbraucher vermittelten Informationen einschließlich der Angaben auf dem Etikett oder sonstige ihm normalerweise zugängliche Informationen über die Vermeidung bestimmter die Gesundheit beeinträchtigender Wirkungen eines bestimmten Lebensmittels oder einer bestimmten Lebensmittelkategorie zu berücksichtigen. Bei der Entscheidung der Frage, ob ein Lebensmittel gesundheitsschädlich ist, sind die wahrscheinlichen sofortigen und / oder kurzfristigen und / oder langfristigen Auswirkungen des Lebensmittels nicht nur auf die Gesundheit des Verbrauchers, sondern wahrscheinlich kumulativen toxischen Auswirkungen, die besondere gesundheitliche Empfindlichkeit einer bestimmten Verbrauchergruppe, falls das Lebensmittel für diese Gruppe von Verbrauchern bestimmt ist, zu berücksichtigen. Bei der Entscheidung der Frage, ob ein Lebensmittel für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet ist, ist zu berücksichtigen, ob das Lebensmittel infolge einer durch Fremdstoffe oder auf andere Weise bewirkten Kontamination, durch Fäulnis, Verderb oder Zersetzung ausgehend von dem beabsichtigten Verwendungszweck nicht für den Verzehr durch den Menschen inakzeptabel geworden ist. Lebensmittel, die spezifischen Bestimmungen der Gemeinschaft zur Lebensmittelsicherheit entsprechen, gelten hinsichtlich der durch diese Bestimmungen abgedeckten Aspekte als sicher.



## **15. Verkehr mit Lebensmitteln tierischer Herkunft bzw. mit Backwaren, Konditoreiwaren und Speiseeis**

Lebensmittel müssen so behandelt werden, dass sie unter Beachtung der erforderlichen Sorgfalt weder unmittelbar noch mittelbar einer gesundheitlich nachteiligen oder ekelerregenden Einwirkung, insbesondere durch Staub, Schmutz oder Gerüche, Krankheitserreger, menschliche oder tierische Ausscheidungen, Schimmelpilze, Haustiere, Schädlinge, Schädlingsbekämpfungsmittel oder Witterungseinflüssen ausgesetzt sind. Gegenstände, die Lebensmittel nachteilig beeinflussen können, dürfen im selben Raum nur behandelt werden, wenn durch ausreichende Vorkehrungen vermieden wird, dass die Lebensmittel nachteilig beeinträchtigt werden. Werden Lebensmittel mit Wasser so behandelt, so darf hierzu nur Trinkwasser verwendet werden. Gegenstände, die beim Behandeln mit Lebensmitteln auch mit Back- und Konditoreiwaren in Berührung kommen, müssen rost- und korrosionsfrei sein und sich in sauberem und einwandfreiem Zustand befinden; vom Gebrauch ausgeschlossen sind insbesondere beschädigte oder gesplitterte Gefäße und Geräte. Gegenstände, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch mit Lebensmitteln in Berührung kommen, dürfen nicht aus Zink oder verzinktem Material sein. Sie müssen ferner frei von vermeidbaren Resten oder verwendeten Reinigungsmitteln sein und so beschaffen sein, dass sie keine gesundheitsgefährdende oder ekelerregende Stoffe oder Bestandteile an die Lebensmittel abgeben. Die Räume sind mindestens einmal täglich gründlich zu reinigen und zu lüften. Sie dürfen nur dem eigentlichen Geschäftszweck dienen. In den Räumen dürfen lebende Tiere, außer Fischen, Weich-, Schalen- und Krustentiere nicht gehalten oder geduldet werden. Gäste dürfen Hunde an der Leine in Gast- und Speiseräume jedoch mitbringen. Leicht verderbliche Lebensmittel sind ausreichend kühl zu halten. Genussuntaugliche Lebensmittel und Abfälle sind aus Räumen, in denen Lebensmittel behandelt werden, unverzüglich zu entfernen. Bis zur Entfernung dürfen sie nur in dicht schließenden Behältnissen aufbewahrt werden. Sie sind auf unschädliche Art zu beseitigen oder so zu verwahren und zu verwerten, dass sie nicht mehr als Lebensmittel verwendet werden können. In Gaststätten dürfen Brötchen und Brote, die nicht erst auf Bestellung hin auf den Tischen zum Verbrauch durch die Gäste bereitstehen, nur abgedeckt angeboten werden. Lebensmittel, die von Gästen in solchen Betrieben berührt oder zurückgelassen werden, dürfen nicht wieder als Lebensmittel für andere verwendet werden. Auch ist verboten, Reste feilgehaltener Lebensmittel (Anschnitte, Endstücke) wieder zu Lebensmittel zu verarbeiten.

## **16. Sonstige lebensmittelrechtliche Bestimmungen**

Schankgefäße sind Gefäße, die zum Ausschank von Getränken bestimmt sind. Zum Ausschank von Getränken dürfen nur Schankgefäße verwendet und bereitgehalten werden, die auf dem Schankgefäß einen Füllstrich, die Bezeichnung des durch den Füllstrich begrenzten Volumens aufweisen und ein von der Physikalisch-Technischen Bundesanstalt anerkanntes Herstellungszeichen tragen.

Bedingt taugliches oder minderwertiges Fleisch darf nur in den dafür ausdrücklich zugelassenen Betrieben abgegeben werden.

Hackfleisch darf nur am Tage seiner Herstellung, Bratwurst auch am folgenden Tag, in den Verkehr gebracht werden. Für Gaststätten mit einer über 24:00 Uhr hinausgehenden Geschäftszeit enden die festgesetzten Fristen mit dem Ablauf der Geschäftszeit.





### **17. Feilhalten von Wein und Bier**

Für den Ausschank von Wein oder weinähnlichen Getränken gelten die Weingesetze. Erzeugnisse i. S. dieser Gesetze sind Wein, Dessertwein, Schaumwein, weinhaltige Getränke und Branntwein aus Wein. Derartige Produkte dürfen nicht mit irreführenden Bezeichnungen, Hinweisen, sonstigen Angaben oder Aufmachungen in den Verkehr gebracht oder zum Gegenstand der Werbung gemacht werden. Abgestandenes, trübes, schales, unreines oder sauer gewordenes Bier darf nicht ausgegeben werden. Bier, das stehengeblieben ist, überhaupt sog. Neig- oder Tropfbier, darf nicht wieder an das Publikum abgegeben werden. Das Abstreifen des Schaumes von den Schankgefäßen darf nur mit einem besonderen Instrument vorgenommen werden.

### **18. Ausschank alkoholfreier Getränke**

Ist der Ausschank alkoholischer Getränke gestattet, so sind auf Verlangen 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 in gleicher Menge. Trinkzwang bei der Bestellung von Speisen bzw. die Abgabe alkoholfreier Getränke in Abhängigkeit von alkoholischen Getränken ist grundsätzlich verboten. Die Erlaubnisbehörde kann für den Ausschank aus Automaten Ausnahmen zulassen.

### **19. Beantragung der Konzession**

Die Beantragung der Erlaubnis und Anzeige zur Führung einer Gaststätte erfolgt beim Ordnungsamt bzw. Gewerbeamt der Stadt oder Gemeinde, in der das Lokal betrieben werden soll.

Folgende Voraussetzungen müssen für die Erlaubnis zur Führung einer Gaststätte (Konzession) erfüllt werden:

- Förmliche/r Antrag/Anzeige auf Erlaubniserteilung (Ausländer benötigen zusätzlich eine Aufenthaltserlaubnis, die eine selbstständige Erwerbstätigkeit im beantragten Gewerbe aus ausländerrechtlicher Sicht gestattet)
- Nachweis der Teilnahme an der Gaststättenunterrichtung bei einer Industrie- und Handelskammer, sofern der Antragsteller nicht davon befreit ist
- Erstbelehrung über Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote mit Lebensmitteln durch das Gesundheitsamt oder einen vom Gesundheitsamt beauftragten Arzt
- Polizeiliches Führungszeugnis des Antragstellers und ggf. des Ehepartners / Lebenspartners; zu beantragen beim zuständigen Einwohnermeldeamt des jeweiligen Wohnortes
- Steuerliche Unbedenklichkeitsbescheinigung des veranlagenden Finanzamtes
- Auszug aus dem Gewerbezentralregister des Antragstellers und ggf. des Ehepartners / Lebenspartners; zu beantragen beim Meldeamt des jeweiligen Wohnortes bzw. Betriebssitzes bei juristischen Personen
- Kopie des Miet- bzw. Pachtvertrages
- Ggf. detaillierte Angaben zur Beschaffenheit der Räumlichkeiten.