

Jazzweekend 2026

ÜBERSICHT ANLAGEN

Nr.	Anlage	Seite	Anzahl Seiten
1	Hinweisblatt Jazzweekend	2 - 5	4
2	Auflagen des Gartenamtes	6	1
3	Konzeption, Einrichtung und Betrieb von mobilen, nicht ortsfesten Lebensmittelbetrieben	7 - 9	3
4	Entsorgung von biologisch abbaubaren Küchenabfällen aus Gaststätten	10 - 11	2
5	Abfallvermeidung in der Gastronomie Mehrweggebot, Einwegkunststoff-Verbot	12 - 13	2
6	Auflagen Feste – Veranstaltungen auf öffentlichem Grund	14 - 16	3
7	Richtlinien der Stadt Regensburg für die Zulassung von Standbetreibern und die Festsetzung von Standentgelten bei Bürger- bzw. Altstadtfesten*	17 - 18	2
8	Antrag auf Erteilung einer Gaststättenerlaubnis	19 - 24	6
9	Merkblatt für Trinkwasserversorgungsanlagen auf öffentlichen Veranstaltungen	25 - 26	2
10	Informationsblatt Flüssiggas	27 - 30	4
11	Personalschulung in Lebensmittelbetrieben	31 - 35	5
12	Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln	36 - 37	2
13	Merkblatt Kenntlichmachung von „Döner Kebab“ und „ähnlichen“ Erzeugnissen bei loser Abgabe	38 - 39	2
14	Merkblatt zu Angaben auf der Speisen- und Getränkekarte, Aushang oder Preistafel	40 - 46	7
15	Fleischerzeugnisse, die für Speisen mit „Schinken“ verwendet werden können	47 - 48	2
16	Merkblatt zur Kenntlichmachung von Zusatzstoffen in der Gastronomie und bei der Gemeinschaftsverpflegung	49 - 55	7
17	Datenschutzhinweise	56 - 57	2

Bayerisches Jazzweekend 2026

Hinweise der Stadt Regensburg für das Bayerische Jazzweekend 2026

Im Interesse eines reibungslosen und ordnungsgemäßen Ablaufs des gesamten Festes, bei dem eine Vielzahl von Besucherinnen und Besuchern erwartet werden, hat die Stadt Regensburg die nachfolgend genannten Hinweise zusammengestellt. Eine Vielzahl der Hinweise wird auch in notwendigen Genehmigungen als Auflagen bzw. Anordnungen aufgenommen. Um daher während des Festes bei evtl. Kontrollen nachteilige Maßnahmen zu vermeiden, ist es empfehlenswert, sich bereits im Vorfeld mit den gesamten Hinweisen vertraut zu machen und diese zu beachten.

1. Rettungswege, Durchfahrtsmöglichkeiten

Die notwendigen Durchfahrtsmöglichkeiten für Rettungsfahrzeuge aller Art (z.B. Feuerwehr, Notarzt, Rettungswagen) müssen während des Festes, aber auch während der Aufbau- und Abbauzeiten, ständig sowohl im Kurvenbereich als auch geradlinig in einer Mindestbreite von 5,00 m freigehalten werden. Der Aufbau hat auch so zu erfolgen, dass Zufahrten in alle Seitenstraßen und -gassen in der Breite der jeweiligen Straße bzw. Gasse freigehalten werden. Auch Hauseingänge und Geschäftseingänge sind in der vollen Breite der Eingänge freizuhalten. Zusätzliche Flächen, die freizuhalten sind, können sich insbesondere auf Plätzen ergeben und werden den Teilnehmern am Fest im Einzelfall durch gesonderten Bescheid noch mitgeteilt. Auch durch aufgestellte Bänke, Stehtische u. ä. vor den Ständen dürfen die notwendigen Mindestbreiten nicht eingeschränkt werden.

2. Belieferung der Stände

Die vom Veranstalter vorgegebenen Lieferzeiten sind zu beachten. Durch die Anlieferung von Waren und Standmaterial darf die Durchfahrtsmöglichkeit für Rettungsfahrzeuge und noch stattfindenden Linienbusverkehr nicht behindert werden.

3. Aufbau, Ausstattung, Einrichtung der Stände und sonstigen Einrichtungen

3.1 Die Stände, Bewirtungseinrichtungen u. ä. sind so aufzubauen, dass die festgelegten Rettungswege in den festgelegten Breiten ständig freigehalten werden. Direkt oder auch nur versetzt gegenüberliegende Stände, Buden o. a. dürfen nur mit vorheriger Zustimmung des Amtes für öffentliche Ordnung und Straßenverkehr aufgestellt werden. Die Bühnen sind mit einem Mindestabstand von 3 m zu den Gebäuden aufzustellen. Davon ausgenommen sind Bühnen, die mit Ausnahme des Holzbohlenbodens nicht brennbar gestaltet sind.

3.2 **Stände mit offenen Feuerstätten (z.B. Grill, Fritteuse)** sind auf befestigtem Untergrund standsicher aufzustellen. Solche Stände müssen **mindestens 2 m Abstand zu den Fassaden** haben. Auch andere Stände dürfen zur Vermeidung von Brandgefahren nicht unmittelbar an Häuserfassaden aufgestellt werden. Unter der Grilleinrichtung ist eine ausreichend große Fettauffangpfanne oder vergleichbare Einrichtung zu installieren, die eine Verschmutzung des Bodens verhindert. Auf Nr. 3.4 wird hingewiesen.

3.3 Bei der **Verwendung von Flüssiggas-Flaschenanlagen** ist das Merkblatt der Regierung der Oberpfalz-Gewerbeaufsichtsamt zu beachten sowie die Broschüre des Bay. Staatsministerium für Gesundheit, Ernährung und Verbraucherschutz „**Was Sie über Flüssiggas wissen müssen**“, im Internet unter

www.arbeitsministerium.bayern.de/arbeitsschutz/technisch/fluessiggas.pdf

Flüssiggasanlagen dürfen nur in Betrieb genommen werden, wenn der Betreiber im Besitz eines Nachweises ist, dass die Anlage nach deren Aufbau auf dem Bürgerfestgelände von einem Sachkundigen geprüft worden ist und die Sicherheit der Anlage vom Sachkundigen bestätigt worden ist. Des Weiteren müssen alle Personen, die mit dem Flüssiggas arbeiten, über einen Sachkundenachweis verfügen.

Die Gasprüfbescheinigungen sind bei der Platzabnahme gesammelt durch den Platzbetreiber vorzulegen.

3.4 Lebensmittelverkauf

Um eine ordnungsgemäße Lebensmittelbehandlung sicherzustellen, beachten Sie die Hinweise in den Leitfäden des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt und Gesundheit „Lebensmittelinfektionen vermeiden“ und „Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln“. Auskünfte zu den unter Nr. 3.4 gemachten Ausführungen erteilt zusätzlich die städtische Lebensmittelüberwachung. Zudem beachten Sie bitte das „Merkblatt Konzeption, Einrichtung und Betrieb von mobilen, nicht ortsfesten Lebensmittelbetrieben“, welches Sie in Anlage erhalten.

3.5 Dekorationen u.ä.

3.5.1 Sämtliche für Dekorationszwecke verwendete Stoffe und Kunststoffe müssen schwer entflammbar (B 1) nach DIN 4102 sein.

3.5.2 Packmaterial, Kartonagen, Papier oder ähnliche brennbare Stoffe dürfen außerhalb der Stände und Buden nicht gelagert sein.

3.5.3 Elektrische Heiz- und Beleuchtungsgeräte dürfen nicht so mit brennbaren Stoffen umgeben werden, dass Entzündungsgefahr besteht.

3.5.4 Die Abstandsflächen zwischen den Ständen dürfen nicht überdacht und nicht genutzt werden, um insbesondere Fluchtmöglichkeiten für die Besucher nicht einzuschränken.

3.5.5 Für jeden Verkaufsstand, in dem Grilleinrichtungen oder Fritteusen vorhanden sind oder sonstige Feuerstellen genutzt werden, ist ein geeigneter amtlich zugelassener und überprüfter Feuerlöscher nach DIN 14 406 bereit zu halten.

4. Gläser, Geschirreinigung, Schankanlagen

Falls das Geschirr im Festbereich gereinigt wird, sind hygienisch einwandfreie Spüleinrichtungen zur Verfügung zu stellen. Ausreichend dimensionierte Spülgefäße zum Vor- und Nachspülen des Geschirrs sind bereitzuhalten. Die Spülgefäße müssen mit sauberem Wasser gefüllt sein. Das anfallende Abwasser ist in die städtische Kanalisation zu beseitigen. Zu diesem Zweck können die Sinkkästen (Gitterroste 30 cm x 30 cm) an den Straßenrändern verwendet werden. Dabei ist jedoch darauf zu achten, dass die Abwässer nicht mit Lebensmittelresten versetzt sind, da es sonst zu Verstopfungen der Sinkkästen bzw. zu Geruchsbelästigungen kommen könnte. Falls das angefallene Abwasser nicht in der städtischen Kanalisation beseitigt werden kann, ist es in geschlossenen Behältern zu sammeln und anschließend ordnungsgemäß zu entsorgen.

Schankanlagen incl. der Getränkeleitungen müssen vor der Inbetriebnahme gereinigt werden. Das wird i.d.R. durch die Brauereien erledigt. Für den Betrieb einer Schankanlage muss mind. eine Person in Betrieb und Sicherheit eingewiesen worden und vor Ort sein. Reinigung und Sichereinweisung sind zu dokumentieren. Die Dokumente sind vor Ort zur Einsichtnahme durch die Kontrollbehörde am Lebensmittelstand bereitzuhalten.

5. Gesundheitliche Bescheinigung

Personen, die an einer Krankheit leiden, die durch Lebensmittel übertragen werden kann, oder Träger einer solchen Krankheit sind, sowie Personen mit beispielsweise infizierten Wunden, Hautinfektionen oder -verletzungen, Erbrechen oder Durchfall ist der Umgang mit Lebensmitteln und das Betreten von Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, generell verboten, wenn die Möglichkeit einer direkten oder indirekten Kontamination besteht. Betroffene Personen, die in einem Lebensmittelunternehmen beschäftigt sind und mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, haben dem Lebensmittelunternehmer oder einer beauftragten Person Krankheiten und Symptome sowie, wenn möglich, deren Ursachen unverzüglich zu melden.

Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen müssen im hygienischen Umgang mit Lebensmitteln nach der Verordnung (EG) 853/2004 Anhang II Kapitel XII geschult worden sein. Personen, die gewerblich Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen benötigen zusätzlich eine aktuelle Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz.

Für Angehörige von Vereinen und Organisationen, die nicht regelmäßig und mit einem gewissen Organisationsgrad Lebensmittel abgeben ist eine Schulung anhand des Merkblatts „**Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten**“ ausreichend.

Alle Schulungen und Belehrungen sind schriftlich zu dokumentieren und jederzeit für das Kontrollpersonal zur Einsichtnahme im Betrieb bzw. am Lebensmittelstand bereitzuhalten.

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem „**Merkblatt Konzeption, Einrichtung und Betrieb von mobilen, nicht ortsfesten Lebensmittelbetrieben**“, welches Sie in Anlage erhalten.

6. Abfallvermeidung, Abfallbehandlung, Trennung und Entsorgung von Wertstoffen

6.1 Bei Anlieferung von Waren sollen wiederverwendbare Transportbehältnisse benutzt werden.

6.2 Speisen dürfen nur auf abwaschbarem Geschirr abgegeben werden.

6.3 Speiseeis darf nicht in Papierbechern abgegeben werden.

6.4 Der Verkauf von Getränken in Dosen und Einwegflaschen sowie Coffee-to-Go-Bechern ist nicht gestattet.

6.5 Getränke und Speisen dürfen nur in Mehrwegbehältnissen verabreicht werden. Einweggeschirr oder Einwegbehältnisse dürfen nicht verwendet werden.

6.6 Bei der Ausgabe von Getränken in Mehrwegbehältnissen muss ein Pfand von mindestens € 2,00 erhoben werden.

6.7 Soweit Mehrweggeschirr aus Plastikmaterial verwendet wird, muss evtl. beschädigtes Geschirr zur ordnungsgemäßen Entsorgung einer Recyclingfirma zugeführt werden.

6.8 Die Abgabe von Kunststofftragetaschen ist verboten. Erlaubt sind nur Papiertragetaschen aus Recyclingmaterial oder Stofftragetaschen.

6.9 Einwegservietten sollen aus Recyclingpapier bestehen und können nach Gebrauch zusammen mit den Bioabfällen entsorgt werden

Wertstoffe sind wie folgt getrennt zu halten:

- Flaschen und andere Behälter aus Glas,
- Kunststoffe (Folien, Kanister)
- Papier sowie Pappen und Kartonagen,
- Metalle/Blechdosen
- Speisereste, Nahrungs- und Küchenabfälle

Um das **Sortieren und Trennen von Wertstoffen** zu gewährleisten, sind entsprechend gekennzeichnete Behälter (z.B. Container, Tonnen) bereitzustellen. In Absprache mit dem Veranstalter können dazu auch sog. Wertstoffinseln für mehrere zur Wertstofftrennung Verpflichtete eingerichtet werden. Das Bedienungs- und Standpersonal ist einführend auf die Verfahrensweise beim Sortieren und Trennen von Wertstoffen hinzuweisen, um einen hohen Sortierungsgrad der Wertstoffe zu erhalten.

Biologisch abbaubare Küchen- und Kantinenabfälle sind ordnungsgemäß zu entsorgen. Näheres können Sie dem **beigefügten Merkblatt** des Umweltamtes der Stadt Regensburg entnehmen.

7. Gaststättenrechtliche Erlaubnisse für Schankbetreibende

Das Fest wird voraussichtlich wieder als Jahrmarkt festgesetzt. Daher benötigen nur die Teilnehmenden, die **alkoholische Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle** abgeben wollen, eine vorübergehende Gaststättenerlaubnis. Diese muss bis **spätestens 4 Wochen vor Beginn der Veranstaltung** schriftlich nach Möglichkeit unter Verwendung des dafür vorgesehenen Formblattes beim Amt für öffentliche Ordnung und Straßenverkehr der Stadt Regensburg beantragt werden. Die vorübergehende Gaststättenerlaubnis ist gebührenpflichtig.

Zur **Prüfung der Zuverlässigkeit** im Rahmen dieses Gaststättenerlaubnisverfahrens muss **spätestens 4 Wochen vor Beginn der Veranstaltung** jede/r Antragsteller/in ein

- **Führungszeugnis (Belegart 0) und eine**
- **Auskunft aus dem Gewerbezentralregister**

beim Amt für öffentliche Ordnung und Straßenverkehr vorlegen. Diese Unterlagen sind bei der Meldebehörde zu beantragen. Diese Unterlagen sind nicht erforderlich, wenn der Antragsteller oder die Antragstellerin im Besitz einer Reisegewerbekarte oder einer gewerberechtlichen Erlaubnis ist. Mit der Vertragsunterschrift erklärt sich der Bewerber oder die Bewerberin damit einverstanden, dass der Veranstalter die Bewerbung und/oder den Vertrag an das Amt für öffentliche Ordnung und Straßenverkehr weiterleitet und die Bewerbung als Gaststättenerlaubnis Antrag auslegt.

Ausländische Staatsangehörige müssen im Besitz einer Aufenthaltserlaubnis sein, die sie dazu berechtigt, gewerbsmäßig tätig zu sein. Verstöße können als Straftat geahndet werden.

Das Amt für öffentliche Ordnung und Straßenverkehr wird ggf. zusätzlich für Standbetreibenden, die nur Speisen oder nur alkoholfreie Getränke verabreichen, Anordnungen im Interesse eines sicheren und ordnungsgemäßen Ablaufs des Festes erlassen.

Alle Teilnehmenden, die zur Abgabe alkoholischer Getränke berechtigt sind, haben mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer zu verabreichen, als das billigste alkoholische Getränk in gleicher Menge. Der Preisvergleich erfolgt hierbei auch auf der Grundlage des hochgerechneten Preises für einen Liter der betreffenden Getränke.

Für weitere Informationen steht Ihnen das Amt für öffentliche Ordnung und Straßenverkehr unter Telefon-Nr. 0941/507-1327, 2327 und 2323 zur Verfügung.

Regensburg, November 2025

Auflagen des Gartenamtes für das Jazzweekend 2026:

Generelle Auflagen:

- Die Anbringung von Ver- und Entsorgungsleitungen, Schildern, Verankerungen oder sonstigen Gegenständen an städtischen Bäumen – unabhängig von deren Größe - oder an Baumkronen ist generell untersagt.
- Zu allen städtischen Bäumen ist ein Mindestabstand von 2 Metern, gemessen an der Stammaußenseite, einzuhalten. Dies gilt für alle Aufbauten, Bühnen und Stände.
- Alle städtischen Anpflanzungen (bodendeckende Pflanzungen, Stauden- und Blumenbeete) sind mit einer waagrechten Absperrung in ca. 80cm Höhe zu schützen.
- In städtischen Anpflanzungen (bodendeckende Pflanzungen, Stauden- und Blumenbeete) dürfen keine Ver- und Entsorgungsleitungen, die direkt auf dem Boden aufliegen, verlegt werden.
- Aufbauten, Bühnen, Stände und sonstige Objekte müsse so angeordnet werden, dass die Kronen von städtischen Bäumen nicht berührt werden.
- Im Kronenbereich von städtischen Bäumen dürfen sich keine Grills, offenen Feuer oder ähnliche Wärmequellen, die eine Hitzestrahlung verursachen, befinden.
- In städtischen Grünanlagen oder an städtischen Bäumen entstandene Schäden sind beim Gartenamt zu melden und müssen vom Veranstalter in Abstimmung mit dem Gartenamt repariert werden. Auf Veranlassung des Gartenamtes sind die Schäden durch ein fachkundiges Unternehmen reparieren zu lassen. Die Wahl des fachkundigen Unternehmens ist mit dem Gartenamt abzustimmen. Kommt der Nutzer dieser Verpflichtung nicht nach, so ist das Gartenamt berechtigt, eine Ersatzvornahme einzuleiten. Die entstehenden Kosten trägt der Veranstalter.

Auflagen für befestigte Plätze:

- Baumschutzroste von städtischen Bäumen sind von Aufbauten, Bühnen und Ständen freizuhalten.

Verteiler per Mail:

Amt 31.2.1 Frau Dr. Pöhler z. Ktn.

Amt 32.1 Frau Herrmann z. Ktn.

Amt 67 Herr Daschner, Frau Ismer z. Ktn.

Konzeption, Einrichtung und Betrieb von mobilen, nicht ortsfesten Lebensmittelbetrieben

1. Mobile, nicht ortsfeste Betriebsstätten müssen so gelegen, konzipiert und gebaut sein, dass das Risiko der Kontamination, insbesondere durch Tiere und Schädlinge, vermieden wird. Sie müssen sauber und instand gehalten werden.
2. Der Fußboden muss fest und leicht zu reinigen sein. Eine nachteilige Beeinflussung auf Lebensmittel, etwa durch Spritzwasser, Matsch oder aufwirbelnden Staub muss vermieden werden. Bereiche, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird müssen vollständig überdacht und sollten nach drei Seiten geschlossen sein.
3. Die Zufuhr einer ausreichenden Menge an warmem und/oder kaltem Trinkwasser muss gewährleistet sein.
Soweit Leitungen für Trinkwasser für Abnahmestellen zu oder in den Lebensmittelständen verlegt werden müssen diese den aktuellen technischen Regeln entsprechen und über ein DVGW-Prüfzeichen verfügen.
Zur Materialauswahl, Installation, Betrieb und Reinigung von Trinkwasserversorgungsanlagen wird auf das Merkblatt *Hygieneregeln für die Trinkwasserversorgungsanlagen bei öffentlichen Veranstaltungen* verwiesen.
4. Es müssen geeignete Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände vorhanden sein. Diese müssen über **fließendes** Warm- oder Kaltwasser verfügen. Armaturen sollten so gestaltet sein, dass eine Berührung durch den Nutzer vermieden oder zumindest auf ein Minimum beschränkt wird. Darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen (Handseife sowie ggf. Händedesinfektionsmittel (DGHM/VGH oder DVG gelistet)) und zum hygienischen Händetrocknen (Einmalhandtücher in einem Spender) vorhanden sein. Textiltücher sind nicht zulässig. Handwaschbecken und Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel müssen getrennt angeordnet sein.
5. Es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und erforderlichenfalls Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein.
6. Soweit Lebensmittel gesäubert oder gewaschen werden müssen, muss dafür Sorge getragen werden, dass die jeweiligen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ablaufen. Vorrichtungen zum Reinigen von Lebensmitteln müssen von Handwaschbecken und von Vorrichtungen zum Reinigen von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen getrennt sein.

7. Flächen und Behältnisse, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen und für Lebensmittel zugelassen sein.
8. Lebensmittel müssen so aufbewahrt werden, dass das Risiko einer Kontamination oder nachteiligen Beeinflussung vermieden wird (z. B. Husten- und Spuckschutz im Zubereitungs- und/oder Verkaufsbereich).
9. Es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur Haltung und Überwachung geeigneter Temperaturbedingungen für die Lebensmittel vorhanden sein.

Vorgegebene Temperaturen:

Produkte	Lagertemperatur (Produkttemperatur)
Frischfleisch, Käse, Feinkost	Max. +7°C
Fleischerzeugnisse	Max. +4°C
Hackfleisch	+2°C oder tiefgekühlt bei mind. -18°C
Milchprodukte	Max. +10°C
Frischgeflügel, Hackfleisch, Wild	Max. +4°C
Innereien	Max. +3°C
Frischfisch	In schmelzendem Eis max. +2°C
Tiefkühlprodukte	Mind. -18°C
Verzehrfertige Salate, geschnittenes Obst	Max. +7°C (Empfehlung)

Die Kühlkette (Temperatureinhaltung ab Herstellung über Transport, Lagerung, Verarbeitung bis hin zum Anbieten der Lebensmittel) darf nicht unterbrochen werden. Kühlttemperaturen sind regelmäßig zu überwachen.

10. Behältnisse, insbesondere solche, in denen Lebensmittel aufbewahrt oder gelagert und die im üblichen Arbeitsprozess auch auf den Arbeitsflächen abgestellt werden dürfen nicht auf dem Boden abgestellt werden.
11. Es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von gesundheitlich bedenklichen und/oder ungenießbaren (flüssigen und festen) Stoffen und Abfällen vorhanden sein.
12. Personen, die an einer Krankheit leiden, die durch Lebensmittel übertragen werden kann, oder Träger einer solchen Krankheit sind, sowie Personen mit beispielsweise infizierten Wunden, Hautinfektionen oder -verletzungen, Erbrechen oder Durchfall ist der Umgang mit Lebensmitteln und das Betreten von Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, generell verboten, wenn die Möglichkeit einer direkten oder indirekten Kontamination besteht. Betroffene Personen, die in einem Lebensmittelunternehmen beschäftigt sind und mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, haben dem Lebensmittelunternehmer Krankheiten und Symptome sowie, wenn möglich, deren Ursachen unverzüglich zu melden.

Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen müssen im hygienischen Umgang mit Lebensmitteln nach der Verordnung (EG) 853/2004 Anhang II Kapitel XII geschult worden sein.

Personen, die **gewerblich** Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen benötigen zusätzlich eine aktuelle Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz.

Alle Schulungen und Belehrungen sind schriftlich zu dokumentieren und jederzeit für das Kontrollpersonal zur Einsichtnahme im Betrieb bzw. am Lebensmittelstand bereitzuhalten.

13. Das Personal muss geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls auch Schutzkleidung tragen. Diese muss die Straßenkleidung ausreichend abdecken.

Es wird auch auf den [Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmittel bei Veranstaltungen](#) des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt und Verbraucherschutz, auf den [Leitfaden für eine gute Hygienepaxis in ortsveränderlichen Betrieben \(ASI 11.1\)](#) der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe sowie der [Onlinehilfe Lebensmittel-hygiene](#) der IHK München und Oberbayern verwiesen.

Entsorgung von biologisch abbaubaren Küchenabfällen aus Gaststätten

Biologisch abbaubare Küchen- und Speiseabfälle aus Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung sind getrennt von anderen Abfallarten, d.h. in einer **separaten Tonne** zu sammeln und einer ordnungsgemäßen Verwertung zuzuführen.

Die Entsorgung biologisch abbaubarer Küchen- und Speiseabfälle über die städtischen Biotonnen oder Restmüllbehälter ist **nicht zulässig!**

Die Küchen- und Speiseabfälle sind in einem veterinärrechtlich zugelassenen Entsorgungsbetrieb z. B. in einer Biogas- oder Kompostieranlage zu verwerten.

Bei Aufstellung und Handhabung der Speiserestetonnen sind die Vorschriften zur Lebensmittelhygiene zu beachten:

Verordnung EG 852 vom 29.04.2004 über Lebensmittelhygiene, Anhang II Kap. VI:

- Nr. 2: Lebensmittelabfälle sind in verschließbaren Behältern zu lagern, diese müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein,
- Nr. 3 Abfallsammelräume müssen so konzipiert und geführt werden, dass sie sauber und frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden können.

Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsverordnung in Verbindung mit EG-Verordnung 1069/2009.

- Tierische Nebenprodukte und verarbeitete Erzeugnisse sind in abgedeckten lecksicheren Behältnissen bzw. Fahrzeugen abzuholen und zu befördern,
- Fahrzeuge und wieder verwendbare Behälter sowie alle verwendeten Ausrüstungsgegenstände und Geräte, die mit tierischen Nebenprodukten und verarbeiteten Erzeugnissen in Berührung kommen, sind nach jeder Verwendung zu säubern, aus-/abzuwaschen und zu desinfizieren, sauber zu halten und vor Verwendung zu reinigen und zu trocknen.

Wir empfehlen:

- **wöchentliche Leerung** der Speiserestetonne, hierdurch können Hygieneprobleme vermieden werden, im Bedarfsfall (Sommersaison, außerordentlich großer Anfall an Speiseresten) kann auch eine zweimalige Leerung pro Woche sinnvoll sein.
- **Austausch der Behälter**, hierbei werden diese vom Entsorger gereinigt. Wird der Behälter lediglich geleert, muss er vom Nutzer gereinigt werden.
- **kühle Aufstellung des Behälters** z. B. durch Nutzung eines kühlen Raums, Anschluss des Müllraums an einen Kühlkreislauf oder Verwendung eines Abfallkühlers („Konfiskatkühler“).

Folgende Firmen entsorgen beispielsweise Küchen- und Kantinenabfälle:

- Meindl GmbH	Baierner Höhe 1	93138 Lappersdorf	Tel.: 0941/83020-0
- Berndt GmbH	Hauptstraße 2 – 4	85445 Oberding	Tel.: 08122/888-0

Falls Sie noch weitere Fragen haben, wenden Sie sich bitte an das Umweltamt der Stadt Regensburg, Bruderwöhrdstraße 15 b, 93055 Regensburg, E- Mail: abfallberatung@regensburg.de Tel.: 507-2318 oder 507-2311.

Abfallvermeidung in der Gastronomie Mehrweggebot, Einwegkunststoff-Verbot

Mehrwegangebotspflicht bei Speisen und Getränken zum Mitnehmen

Ab 2023 müssen alle Gastronomiebetriebe, die Speisen und Getränke zum Mitnehmen verkaufen, eine Mehrwegalternative zu Einweg-Kunststoffverpackungen und Kunststoffbechern anbieten. Dies gilt auch für Lieferdienste sowie die Mitgaben von nicht verspeisten Mahlzeiten.

Ausgenommen sind Verpackungen aus Alu oder Pappe, wie Aluschalen oder Pizzakartons! Alle anderen Verpackungen mit Plastikanteil sind betroffen.

Die Mehrwegalternative darf nicht teurer sein als die Einwegverpackung und darf auch sonst nicht zu schlechteren Bedingungen angeboten werden.

Zudem müssen die Betriebe gut sichtbare und lesbare Informationen zu den Mehrwegverpackungen anbringen, zum Beispiel auf Schildern oder Plakaten.

Von der Pflicht zum Mehrwegangebot ausgenommen sind Betriebe mit maximal fünf Mitarbeitern und maximal 80 m² Verkaufsfläche.

Diese sind aber verpflichtet, vom Kunden mitgebrachte Mehrweggefäße zu befüllen.

Welche Alternativen gibt es?

Befüllung von Kunden mitgebrachter Gefäße, hierbei ist die Hygiene zu beachten.

Beschaffung eigener Mehrwegverpackungen, die gegen ein Pfand ausgeliehen, wieder zurückgenommen und gereinigt werden. Diese sind dann auch Werbeträger für den Betrieb und dienen der Kundenbindung.

Beteiligung an einem Mehrweg-Poolsystem

Hier wird meist Geschirr aus Kunststoff verwendet, welches nach Gebrauch vom Kunden wieder abgegeben wird. Es wird dann professionell gereinigt und steht für die Neubefüllung zur Verfügung. Für den Kunden fallen nur dann zusätzliche Kosten an, wenn das Geschirr nicht innerhalb einer bestimmten Frist wieder abgegeben wird. Neben App-gestützten Systemen gibt es auch Anbieter, bei denen einmalig eine Kundenkarte gekauft wird, über die dann die Benutzung registriert wird.

Anbieter von Mehrwegsyste men:

recup für Becher, re bowl für Geschirr: www.recup.de / www.rebowl.de

Relevo: www.gorelevo.de

reCIRCLE Deutschland: www.recircle.de

Vytal: www.vytal.org

Weitere Verbote von Einwegprodukten:

Die **Einwegkunststoffverbotsverordnung** verbietet Einmalbesteck und -teller, Trinkhalme und Rührstäbchen aus Plastik. Auch To-go-Lebensmittelbehälter und Getränkebecher aus geschäumten Polystyrol (Styropor) dürfen nicht mehr abgegeben werden.

Plastiktütenverbot: auch das Inverkehrbringen von Plastiktüten ist komplett verboten. Lediglich sehr leichte Plastiktüten, so genannte "Hemdchenbeutel" für Lebensmittel (Foliendicke weniger als 15 Mikrometer) dürfen noch abgegeben werden.

Alternativen zur Plastiktüte

Am besten sind vom Kunden mitgebrachte Beutel, Körbe und Rucksäcke. Auch Stoffbeutel aus Recyclingmaterial oder Recycling-Papiertüten sind eine gute Alternative.

Weitere Informationen:

abfallberatung@regensburg.de, Tel. 507 2311, 507 7317

lebensmittelueberwachung@regensburg.de, Tel. 507 3319 für Fragen zur Lebensmittelhygiene

[DEHOGA Bundesverband: Mehrwegangebotspflicht \(dehoga-bundesverband.de\)](http://dehoga-bundesverband.de)

Auflagen Feste – Veranstaltungen auf öffentlichem Grund

Gemäß §3 Abs. 2 der städtischen Abfallwirtschaftssatzung dürfen bei Veranstaltungen in städtischen Einrichtungen und auf städtischen Grundstücken Speisen und Getränke nur in bepfandetem Mehrweggeschirr ausgegeben werden.

Mittlerweile gibt es für Speisen und Getränke zum Mitnehmen Mehrweg-Pool-Systeme, auch Regensburger Betriebe beteiligen sich schon an solchen Systemen (z.B. Rebowl, Relevo, Vytal).

Zur Abfallvermeidung, Abfalltrennung und Entsorgung sind folgende Auflagen einzuhalten:

1. Abfallvermeidung

- 1.1 Bei Anlieferung von Waren sollen wiederverwendbare Transportbehältnisse benutzt werden.
- 1.2 Speisen dürfen nur auf abwaschbarem Geschirr abgegeben werden.
- 1.3 Speiseeis darf nicht in Einwegbechern abgegeben werden.
- 1.4 Der Verkauf von Getränken in Dosen und Einwegflaschen ist nicht gestattet.
- 1.5 Getränke und Speisen dürfen nur in Mehrwegbehältnissen verabreicht werden. Einweg-geschirr oder Einwegbehältnisse dürfen nicht verwendet werden.
- 1.6 Bei der Ausgabe von Getränken in Mehrwegbehältnissen muss ein Pfand von mindestens € 2,00 erhoben werden.
- 1.7 Soweit Mehrweggeschirr aus Plastikmaterial verwendet wird, muss evtl. beschädigtes Geschirr zur ordnungsgemäßen Entsorgung einer Recyclingfirma zugeführt werden.
- 1.8 Es dürfen nur Mehrwegtrageaschen ausgegeben werden.

1.9 Einwegservietten sollen aus Recyclingpapier bestehen und können nach Gebrauch mit Bioabfällen verwertet werden.

1.10 Es dürfen keine Luftballons mit Leuchtmitteln freigelassen werden. Bei diesen handelt es sich um gefährliche Abfälle. Elektronikgeräte mit quecksilberhaltigen Batterien müssen getrennt gesammelt und entsorgt werden. Die Freisetzung führt zu unkontrollierbarer Verbreitung und Umweltgefährdung.

2. Einwegkunststoff-Verbot

Die Abgabe folgender Kunststoffartikel ist verboten:

2.1 Besteck, insbesondere Gabeln, Messer, Löffel und Essstäbchen, Teller, Trinkhalme; Rührstäbchen,

2.2 Luftballonstäbe, die zur Stabilisierung an den Luftballons befestigt werden, einschließlich der jeweiligen Halterungsmechanismen;

2.3 Lebensmittelbehälter aus expandiertem (geschäumten) Polystyrol, also Behältnisse, wie Boxen mit oder ohne Deckel, für Lebensmittel, die

a) dazu bestimmt sind, unmittelbar verzehrt zu werden, entweder vor Ort oder als Mitnahme-Gericht,

b) in der Regel aus dem Behältnis heraus verzehrt werden und

c) ohne weitere Zubereitung wie Kochen, Sieden oder Erhitzen verzehrt werden können; keine Lebensmittelbehälter in diesem Sinne sind Getränkebehälter, Getränkebecher, Teller sowie Tüten und Folienverpackungen, wie Wrappers, mit Lebensmittelinhalt,

2.4 Getränkebehälter aus expandiertem Polystyrol einschließlich ihrer Verschlüsse und Deckel

3. Abfalltrennung und Entsorgung

3.1 Abfälle sind wie folgt getrennt zu halten:

Flaschen und andere Behälter aus Glas: Entsorgung über Glascontainer

Papier sowie Pappen und Kartonagen: Entsorgung über Papiertonne/-Container,

Metalle/Blechdosen, Leichtverpackungen wie Folien, Becher, Kanister: Entsorgung über die Dualen Systeme

3.2 Küchen- und Kantinenabfälle: Entsorgung über Speiseabfalltonne

3.3 Restmüll: Entsorgung über städtische Müllabfuhr oder Containerdienst

Um das **Sortieren und Trennen von Wertstoffen** zu gewährleisten, sind entsprechend gekennzeichnete Behälter (z.B. Container, Tonnen) bereitzustellen. In Absprache mit dem Veranstalter können dazu auch sog. Wertstoffinseln für mehrere zur Wertstofftrennung Verpflichtete eingerichtet werden. Das Bedienungs- und Standpersonal ist einführend auf die Verfahrensweise beim Sortieren und Trennen von Wertstoffen hinzuweisen, um einen hohen Sortierungsgrad der Wertstoffe zu erhalten.

Für Küchenabfälle und Speisereste gelten die Hinweise im beigefügten **Merkblatt zur Entsorgung von biologisch abbaubaren Küchen- und Kantinenabfälle**.

Richtlinien der Stadt Regensburg für die Zulassung von Standbetreibern und die Festsetzung von Standentgelten bei Bürger- bzw. Altstadtfesten*

vom 24. Mai 1995 (AMBl. Nr. 26 vom 26. Juni 1995,
geändert am 19.02.2004, AMBl. Nr. 13 vom 22. März 2004)

1. Widmung

Bürgerfeste sind Veranstaltungen der Stadt Regensburg und Teil der Kulturpflege. Sie finden im Bereich der Altstadt und in Stadtamhof als kulturelle Straßenfeste statt. Bei den Bürgerfesten können Stände zugelassen werden, wenn sie der Versorgung der Besucher und Besucherinnen sowie der Information dienen. Zugelassen werden auch Verkaufsstände für künstlerische und handwerkliche Erzeugnisse und Flohmärkte. Dem Zweck des Bürgerfestes entsprechend müssen alle Stände dem Erscheinungsbild und Motto sowie der historischen Altstadt angepasst sein.

2. Erlaubnis

Die grundsätzliche Erlaubnis zur Nutzung des Bürgerfestbereiches erteilt das Kultur- und Fremdenverkehrsamt. Die für diese Nutzung vorgeschriebenen Genehmigungen erteilen die zuständigen Fachämter.

3. Entgelt

Für die Nutzung des Bürgerfestbereichs wird ein privatrechtliches Entgelt erhoben, das der Finanzierung des kulturellen Programms und der sonstigen Kosten dieser Veranstaltung dient.

Die Höhe des Entgeltes richtet sich nach Angebot, Größe und Gestaltung des Standes, Standort und sonstigen Anforderungen. Es beträgt beim Verkauf von

- a) künstlerischen und handwerklichen Erzeugnissen,
pro m² Standfläche 10 bis 60 €
- b) alkoholischen Getränken (z.B. Bier, Wein, Sekt) und Tabakwaren,
pro m² Standfläche 30 bis 150 €
- c) alkoholfreien Getränken (z.B. Kaffee, Limonaden, Säfte),
pro m² Standfläche 10 bis 30 €

* Es handelt sich um verwaltungsinterne Richtlinien.

Anlage 6

- d) Imbiss pro m² Standfläche 15 bis 250 €
- e) Speisen und Getränken an Ständen mit Sitzgelegenheiten oder Tischen pro m² bewirtschafteter Sitz- oder Stehfläche 10 bis 40 €
- f) Speisen und Getränken aus dem Lokal bei genehmigten Freisitzflächen pro m² Freisitzfläche soweit nicht Sondernutzungserlaubnisse bereits vorliegen 10 bis 40 €.

Für die hier nicht aufgeführten Nutzungen werden die Entgelte nach vergleichbaren Tatbeständen bemessen.

4. Ermäßigungen

Das Entgelt kann ermäßigt werden, wenn

- a) die Nutzung durch gemeinnützige Vereine mit besonders förderungswürdig anerkannten Zielen (z.B. Arbeitskreis ausländischer Arbeitnehmer, Amnesty International, Frauenhaus, Deutscher Kinderschutzbund, Soziale Initiativen, UNICEF u.a.) erfolgt.
- b) Standbetreiber ihre Verkaufserlöse für soziale oder karitative Zwecke zur Verfügung stellen und dies entsprechend belegen.
- c) Standbetreiber zum kulturellen Programm beitragen und dies mit dem Verkaufserlös finanzieren.

Die Höhe der Ermäßigung liegt im Ermessen des Kultur- und Fremdenverkehrsamtes.

5. Tatbestand

Ein Entgelt wird für jede befugte oder unbefugte Nutzung des Bürgerfestbereichs erhoben.

6. Fälligkeit

Das Entgelt wird mit der Genehmigungserteilung im Voraus fällig. Es ist an die Stadt Regensburg oder die mit der Einhebung beauftragten Bediensteten der Stadt Regensburg zu entrichten.

Stadt Regensburg

Amt für öffentliche Ordnung
und Straßenverkehr
Johann-Hösl-Str. 11
93053 Regensburg

**Antrag auf Erteilung einer Gaststättenerlaubnis (Gestattung) nach § 12 Abs. 1 GastG**

(Bitte beim Ausfüllen die Erläuterungen zur Verwendung des Formblattes beachten)

1. Antragsteller/-in

(natürliche Person oder juristische Person)

Personalien des/der Antragstellers/-in bzw. des/der Vertreters/-in der juristischen Person

Firmenname/Vereinsname (bitte nachfolgend Vertretungsberechtigten angeben)			
Name (bei Abweichung vom Namen auch Geburtsname)			
Vorname			
Geburtsdatum	Geburtsort		
Staatsangehörigkeit		☐ deutsch ☐ sonstige:	
Wohnanschrift/Firmenanschrift (Straße, Hausnummer, PLZ, Ort)			
Telefonnummer	Faxnummer		
E-Mail			
gewerberechtliche Erlaubnis vorhanden? (z. B. Reisegewerbekarte; bitte in Kopie beilegen)		☐ ja ☐ nein	
Umfang der Erlaubnis			
ausgestellt von			
Führungszeugnis und Gewerbezentralregisterauskunft beantragt?		☐ ja ☐ nein	

bei ausländischen Staatsangehörigen (Vorlage des Reisepasses erforderlich)

Aufenthaltserlaubnis erteilt von			
befristet bis		Die Erlaubnis enthält	☐ keine ☐ folgende Auflagen

2. Anlass und zeitlicher Umfang für den Gaststättenbetrieb

Veranstaltungsanlass	
Besondere Darbietungen (z. B. Live-Musik)	☐ ja (genaue Angaben auf Beiblatt erforderlich) ☐ nein
Veranstaltungsdatum	
Veranstaltungszeit (Beginn und Ende, Uhrzeit, Beachte Hinweis zu 2.)	

3. Umfang der Gaststättenerlaubnis

folgende Getränke werden verabreicht	☐ Bier ☐ Cocktails ☐ Branntwein (z. B. Schnaps, Rum, ...)	☐ Wein ☐ Sekt
sonstige alkoholische Getränke?		
Werden obige Getränke verbilligt abgegeben?	☐ ja ☐ nein	
Sind besondere Bewirtungsformen geplant? (z. B. Flatteratetrinken, All-Inclusive-Veranstaltung)	☐ ja ☐ nein	

Falls eine oder beiden Fragen mit ja beantwortet sind, ist die Vorlage einer vollständigen Getränkekarte mit allen Preisen nötig, aus der auch die Preise ersichtlich sind, die nur zu bestimmten Zeiten (z.B. 20.00 Uhr bis 22.00 Uhr) verlangt werden.

Speisenabgabe geplant?	☐ nein ☐ ja, folgende
Gesundheitsbescheinigungen liegen vor für	
Herrn/Frau _____ geb. am _____ in _____	
Herrn/Frau _____ geb. am _____ in _____	

4. Veranstaltungsort in Regensburg (bitte Lageplan beifügen)

Straße	
Art und Lage der Räume (in denen Getränke verabreicht werden)	
Zahl und Lage der Rettungswege (für je 150 Besucher ist ein Ausgang von mindestens 1 m Breite erforderlich)	

5. Aufstellung fliegender Bauten (z. B. Festzelte, Tribüne, usw.)

Anzahl	Art	Größe in m ²	Zahl der Gastplätze

Angaben zum Aufsteller

Aufsteller (Name, Vorname)	
Anschrift (Straße, PLZ, Ort)	

Für die nach dem Baubuch vorgeschriebene Gebrauchsabnahme vereinbaren Sie bitte mit dem Bauordnungsamt unter der Telefonnummer (0941) 507/4631 einen Termin.

6. Sanitäre Anlagen

für Herren	Spülaborte		Urinale	
für Damen	Spülaborte			

(je angefangene 350 m² Schankraum-Fläche, die für Gäste zur Verfügung steht, sind 1 Spülabort und 2 Urinale für Herren und 2 Spülaborte für Damen nötig).

Auf das Merkblatt für die Veranstaltung von öffentlichen Festen außerhalb von Gaststätten in der Stadt Regensburg wird aufmerksam gemacht. Von den Erläuterungen zur Verwendung dieses Formblattes habe ich Kenntnis genommen. Ich versichere die Richtigkeit der vorstehenden Angaben. Es besteht Einverständnis, dass zur Prüfung des Antrags erforderliche Daten auch bei anderen Behörden erhoben werden können.

Hinweis zum Datenschutz nach Art. 13 Datenschutz-Grundverordnung (DSGVO)

Verantwortlich für die Verarbeitung der von Ihnen angegebenen Daten ist die Stadt Regensburg, Postfach 11 06 43, 93019 Regensburg, Email: stadt_regensburg@regensburg.de, Telefon: (0941) 507-0.

Die Daten werden erhoben zur Durchführung der gaststättenrechtlichen Angelegenheit nach Gaststättengesetz (GastG), deren jeweiligen Verordnungen und weiteren Vorschriften. Rechtsgrundlage der Verarbeitung sind § 11 Abs. 1 und 2 Gewerbeordnung, Gewerbeanzeigeverordnung (GewAnzV) in Verbindung mit § 11 Gewerbeordnung, § 31 Gaststättengesetz (GastG) zur Erteilung einer Erlaubnis, § 1 Bayerische Gaststättenverordnung (GastV). Ihre Daten werden entsprechend den Vorgaben der GewO bzw. des GastG an Dritte weitergegeben.

Weitere Informationen über die Verarbeitung Ihrer Daten und Ihre Rechte bei der Verarbeitung der Daten können Sie im Internet unter www.regensburg.de abrufen. Alternativ erhalten Sie diese Informationen auch von Ihrem zuständigen Sachbearbeiter oder von unserem behördlichen Datenschutzbeauftragten, den Sie wie folgt erreichen können:

Behördlicher Datenschutzbeauftragter der Stadt Regensburg,
Postfach 11 06 43, 93019 Regensburg,
Email: datenschutz@regensburg.de,
Telefon: (0941) 507-2114

Ort, Datum

Unterschrift des/der Antragstellers/-in des/der Vertretungsberechtigten
(Der Antrag ist mit der Originalunterschrift zu übermitteln)

Erläuterung zur Verwendung des Formblattes
Antrag auf Erteilung einer Gaststättenerlaubnis (Gestattung)

Hinweis:

Antragsteller/-innen haben die Angaben zu machen und die Unterlagen beizubringen, die für die Bearbeitung und Beurteilung des Antrages von Bedeutung sein können (§ 1 Abs. 1 Satz 2 Gaststättenverordnung).

Mit „entsprechender Reisegewerbekarte“ ist eine Reisegewerbekarte gemeint, die zum Ausschank von alkoholischen Getränken im Sinne von § 56 Abs. 1 Nr. 3 b) GewO berechtigt. Folgende drei Alternativen des Verkaufs von Alkohol können danach in einer Reisegewerbekarte zugelassen werden:

- Bier und Wein in fest verschlossenen Behältnissen,
- alkoholische Getränke im Sinne von § 67 Abs. 1 Nr. 1 zweiter und dritter Halbsatz GewO und
- alkoholische Getränke, die im Rahmen und für die Dauer einer Veranstaltung von einer ortsfesten Betriebsstätte zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht werden.

zu 1.) Antragsteller/-in

Da Gewerbetreibende nur natürliche oder juristische Personen sein können, können auch nur diese Antragsteller/-in sein. Wird die gewerbliche Tätigkeit in der Rechtsform einer Personengesellschaft (z. B. OHG, KG; GdB R) ausgeübt, sind Gewerbetreibende der oder die geschäftsführungsbefugten natürlichen oder juristischen Personen. In diesen Fällen ist für jede geschäftsführungsbefugte Person Nr. 1 und Nr. 2 des Formblattes gesondert auszufüllen.

Ausländische Staatsangehörige haben zusätzlich zu den Angaben über die Aufenthaltserlaubnis eine Ablichtung der Aufenthaltserlaubnis beizufügen.

Soweit jemand mit einer Firma im Handelsregister eingetragen ist, muss die vollständige Ablichtung des Handelsregistrauszuges beigelegt werden.

Im Rahmen der Prüfung des Gestattungsantrags ist die Zuverlässigkeit der antragstellenden Personen zu prüfen. Sollten diese Personen nicht im Besitz von gewerberechtlichen Erlaubnissen sein, bei denen die Zuverlässigkeit bereits geprüft worden ist, ist die Vorlage eines Führungszeugnisses und einer Auskunft aus dem Gewerbezentralregister zur Zuverlässigkeitsüberprüfung erforderlich.

zu 2.) Anlass und zeitlicher Umfang für den Gaststättenbetrieb

Für die Erteilung der Gaststättenerlaubnis in Form der Gestattung muss ein besonderer Anlass gegeben sein. Ein besonderer Anlass liegt dann vor, wenn die Abgabe von Speisen oder Getränken an ein

kurzfristiges nicht häufig auftretendes Ereignis anknüpft, das außerhalb der Speisen- bzw. Getränkeabgabe selbst liegt. Voraussetzung für die Annahme eines besonderen Anlasses ist daher ein äußerer Umstand, als dessen Folge das Gaststättengewerbe betrieben werden soll. Besondere Anlässe können demnach kurzfristige Ereignisse wie Volksfeste, Schützenfeste, Märkte, Weinfeste sowie Veranstaltungen von Vereinen, Gesellschaften oder Berufsorganisationen (z.B. Jubiläen, Umzüge, Tagungen, Faschingsbälle), Pfarr-, Kindergarten- und Schulfeste, Werbeveranstaltungen, Konzert- und Sportveranstaltungen sein. Ohne das Vorliegen eines Anlasses im Sinne der obigen Ausführungen kann die Gestattung nicht in Aussicht gestellt werden.

Es sind Angaben über den Veranstaltungstag oder, wenn es sich um mehrere Tage handelt, den Zeitraum der Veranstaltung zu machen.

Nach der städtischen Sperrzeitverordnung ist die Sperrzeit bei Schank- und Speisewirtschaften und öffentlichen Vergnügungsstätten für die Betriebsräume, die sich im Freien oder in fliegenden Bauten (z.B. Zelten) befinden, auf 22.00 Uhr bis 06.00 Uhr festgesetzt. Weitergehende Betriebszeiten können nur ausnahmsweise zugelassen werden, wenn mit einer erheblichen Belästigung der Nachbarschaft nicht gerechnet werden muss. Sollte eine solche weitergehende Öffnungszeit gewünscht werden, müsste dies mit dem Antragsformblatt für Sperrzeitverkürzungen zusätzlich beantragt werden.

Zu 3.) Umfang der Gaststättenerlaubnis

Um beurteilen zu können, ob Versagungsgründe des § 4 Abs. 1 Nr. 1 GastG vorliegen (z.B. dem Alkoholmissbrauch Vorschub leisten) sind die Angaben und Unterlagen erforderlich.

Zu 4.) Veranstaltungsort in Regensburg

In der Gestattung sind Angaben über die Räume zu machen, die für den vorübergehenden Gaststättenbetrieb genutzt werden. Dazu gehören die Räume in Gebäuden, aber auch Räume im Freien.

Zu 5.) Aufstellung fliegender Bauten

Die beabsichtigte Aufstellung genehmigungspflichtiger fliegender Bauten bzw. Fahrgeschäfte ist dem Bauordnungsamt (Telefon: 0941/507-4631) anzuzeigen. Sie werden gebeten, sich mit dem dort zuständigen Sachbearbeiter in Verbindung zu setzen.

Zu 6.) Sanitäre Anlagen

Sollten alkoholische Getränke abgegeben, Sitzgelegenheiten bereitgestellt oder mehr als 35 Gastplätze zur Verfügung gestellt werden, sind sanitäre Anlagen in dem Umfang erforderlich, wie sie unter Punkt 6 angegeben sind. Ohne die notwendigen sanitären Anlagen kann mit der Erteilung der Gestattung nicht gerechnet werden.

Sonstiges:

Das zuständige Finanzamt, die Polizei und die städtische Lebensmittelüberwachung werden durch einen Abdruck der Genehmigung über Ihre Veranstaltung informiert, ggfs. auch sonstige Stellen wie das Jugendamt.

Der Antrag kann nur bearbeitet werden, wenn er vollständig ausgefüllt ist. Unvollständig ausgefüllte Anträge müssen zurückgegeben werden und verzögern so die Entscheidung über den Antrag.

Die notwendigen ergänzenden Unterlagen, die vorzulegen sind, ergeben sich direkt aus dem Antrag (sh. Nr. 1: Führungszeugnis und Auskunft aus dem Gewerbezentralregister, Nr. 4: Lageplan).

Telefon-Nr. des/der zuständigen Ansprechpartners/-in: 0941/507-1327, -2323, -2327 oder -5322

Merkblatt Hygieneregeln für Trinkwasserversorgungsanlagen auf öffentlichen Veranstaltungen

Bei Veranstaltungen unter freiem Himmel erfolgt die Trinkwasserversorgung üblicherweise aus Hydranten über mobile private Leitungen oder Vorratsbehälter. Durch die Verwendung ungeeigneter Materialien, eine fehlerhafte Installation oder eine unsachgemäße Betriebsweise kann es zum Eintrag und/oder zur Vermehrung von Krankheitserregern und damit zu einer Gesundheitsgefährdung der Besucher der Veranstaltung kommen. Bitte achten Sie deshalb darauf, dass die nachfolgenden Hygienevorschriften und die wichtigsten allgemein anerkannten Regeln der Technik (u. a. DIN 1988, DIN EN 1717, KTW-Empfehlungen, DVGW-Regelungen) eingehalten werden.

1. Materialauswahl für das Trinkwasserleitungssystem

Schläuche, starre Leitungsteile, Armaturen, Verteiler müssen aus trinkwassergeeignetem Material bestehen und darf keine Beschädigungen aufweisen. Trinkwassergeeignet sind Materialien, die ein DVGW-Zertifikat (Deutscher Verein des Gas- und Wasserfaches e.V.) besitzen bzw. nach den KTW-Empfehlungen des Umweltbundesamtes geprüft sind. Auch bei der Verwendung von starren Leitungssystemen aus verzinkten Stahlrohren, Edelstahl-, Kunststoff- oder Kupferleitungen ist darauf zu achten, dass diese eine entsprechende Kennzeichnung und Zulassung besitzen.

Schlauchzuleitungen müssen die Prüfzeichen nach KTW (Mindestanforderung: Prüfung nach Kategorie „C“) und DVGW-W 270 aufweisen. Entscheidend ist in diesem Zusammenhang der Nachweis der Trinkwassereignung des Schlauchmaterials, die durch die beiden Prüfzeichen belegt wird. Gartenschläuche und -armaturen sowie ähnliche für Trinkwasser ungeeignete oder Materialien ohne die o. g. Prüfzeichen dürfen auf keinen Fall in der Trinkwasserinstallation verwendet werden!

Der Leitungsquerschnitt ist gering zu dimensionieren, damit ein schneller Durchfluss des Trinkwassers sichergestellt, unnötige Standzeiten und eine mit unerwünschtem Keimwachstum einhergehende Erwärmung des Trinkwassers vermieden werden.

Abwasserleitungen müssen zum Ausschluss von Verwechslungen und zur Vermeidung von Wechseleinsatzmöglichkeiten (Trinkwasserversorgung/Abwasserentsorgung) sowohl optisch als auch anschlusstechnisch unterschiedlich gestaltet sein.

2. Installation des Trinkwasserleitungssystems

Die wasserführenden Anschlussteile sind so zu verlegen und abzusichern, dass keine schädlichen Einwirkungen durch Wasserstagnation, Rücksaugen, Rückdrücken an der Entnahmestelle entstehen können. Bei der Verlegung der Leitungen ist zudem darauf zu achten, dass diese vor starker Sonneneinstrahlung, Verschmutzung oder Beschädigung geschützt sind.

Zwischen dem öffentlichen Versorgungsnetz und den Anschlussleitungen müssen zugelassene funktionierende Absicherungen eingebaut werden. Wird aus einem öffentlichen Trinkwasseranschluss über eine Schlauchleitung gleichzeitig Wasser für einen Gewerbebetrieb und für den privaten Bereich (z. B. Wohnwagen) entnommen, so muss ggf. auch die private Zuleitung durch einen Systemtrenner abgesichert werden. Es dürfen nur hygienisch einwandfreie Leitungen, Kupplungsstücke und Anschlussventile verwendet werden. Erforderlichenfalls ist vor Inbetriebnahme dieser Bauteile eine Desinfektion (z.B. mit Chlorlösung) durchzuführen. Die Wasserüberleitung zu betriebsfremden Wohnwagen/benachbarten Betrieben ist unzulässig. Nicht genutzte Anschlusskupplungen an Wasserverteilern sind mit Blindstopfen zu verschließen.

3. Betrieb des Trinkwasserleitungssystems

Der Anschlussnehmer ist für den ordnungsgemäßen Betrieb der Trinkwasserinstallation und die Einhaltung der Qualitätsanforderungen der Trinkwasserverordnung (TrinkwV 2001) an den einzelnen Zapfstellen verantwortlich. Nach Anschluss der Schläuche und Leitungen sind diese bei maximalem Durchfluss mindestens 15 Minuten zu spülen. Vor Betriebsbeginn und nach längeren Betriebspausen (über 2 Stunden) sind die Schläuche und Leitungen erneut 5 Minuten zu spülen. Die Wassertemperatur darf 25°C nicht überschreiten und ist in regelmäßigen Abständen zu überprüfen. Gleichmaßen sind die oberirdisch verlegten Leitungen, Schläuche, Anschlüsse und Armaturen täglich auf Unversehrtheit und Verschmutzungen zu kontrollieren.

4. Trinkwasservorratsbehälter

Trinkwasservorratsbehälter in Form eingebauter Tanks oder bereitgestellter Kanister müssen ebenfalls aus trinkwassergeeignetem Material bestehen. Insbesondere ist darauf zu achten, dass die Behälter eine ausreichend große Öffnung besitzen und einer mechanischen Reinigung gut zugänglich sind. Die Behälter dürfen keine Beschädigungen oder Verschleißmerkmale aufweisen.

Die Behälter sind regelmäßig gründlich zu reinigen und mit einem hierfür zugelassenen Desinfektionsmittel zu desinfizieren. Die Vorgaben des Reinigungs- bzw. Desinfektionsmittelherstellers über die vorgeschriebene Konzentration bzw. Dosierung und die Einwirkzeit sind unbedingt zu beachten. Nach der Reinigung und Desinfektion sind die Behälter mit frischem Trinkwasser nachzuspülen.

Der Wasservorrat ist an die tatsächlich benötigte Wassermenge anzupassen und sollte mehrmals täglich verbraucht und entsprechend erneuert werden. Es ist darauf zu achten, dass die Trinkwasserbehälter vor Erwärmung geschützt an dunklen und kühlen Standorten vorgehalten werden.

Bei der Tankbefüllung über bedarfsweise kurzzeitig eingesetzte Schlauchwege ist das Schlauchmaterial vor dem Befüllen des Tanksystems zu spülen. Bei der Schlauchmaterialauswahl sind die oben genannten Anforderungen (Prüfzeichen KTW und DVGW W 270) zu beachten. Ein Bodenkontakt der Anschlussstücke des Schlauchsystems ist dabei unbedingt zu vermeiden. Nach dem Füllvorgang ist das Schlauchmaterial vollständig zu entleeren; die Schlauchenden sind vor Verunreinigung zu schützen.

Merkblatt

„Sichere Verwendung von Flüssiggas auf Märkten, Volksfesten und in Fahrzeugen“

Bei der Verwendung von Flüssiggas auf Märkten, Volksfesten und in Fahrzeugen sind insbesondere Anforderungen aus der Betriebssicherheitsverordnung und der Gefahrstoffverordnung sowie deren Technische Regeln (TRBS und TRGS) und der Unfallverhütungsvorschrift „Verwendung von Flüssiggas“ (DGUV Vorschrift 79) zu beachten und anzuwenden.

Die nachfolgenden Anforderungen sind eine Zusammenfassung der wesentlichen Inhalte aus den oben genannten Vorschriften und erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. In jedem Fall sind die erforderlichen Maßnahmen vor Ort auf die zu betrachtende Flüssiggasanlage abzustimmen.

Flüssiggasanlagen müssen für die am Aufstellungsort gegebenen Bedingungen geeignet sein und bestehen in der Regel aus

- Versorgungsanlage (z. B. Flüssiggasflasche),
- Druckregelgerät,
- Sicherheitseinrichtungen wie z. B. Überdrucksicherheits-einrichtung, Sicherheitsabsperrrventil, Schlauchbruchsicherung,
- Leitungen (Rohr-, Schlauchleitung),
- Verbrauchseinrichtung (Gasgerät).

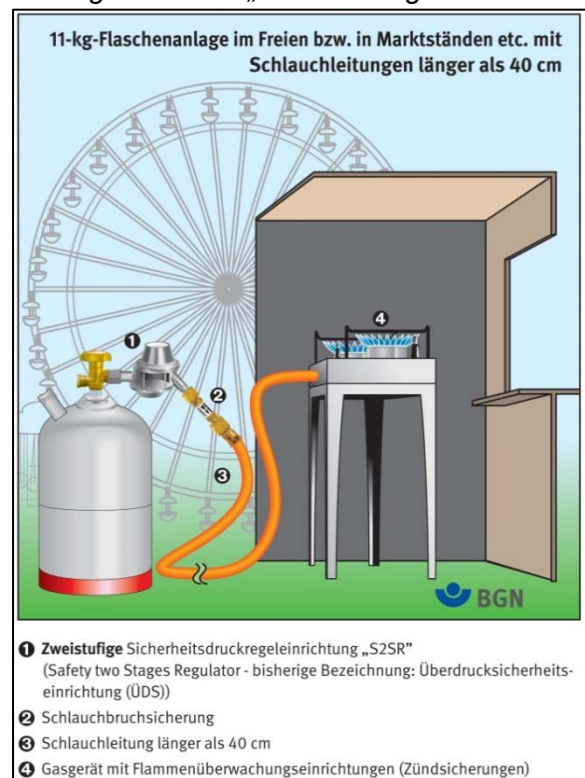


Bild 1 Beispielhafte Flüssiggasanlage

1. Organisation

- 1.1 Betriebsanweisung am Arbeitsplatz vorhanden
- 1.2 Unterweisung der Beschäftigten durchgeführt und dokumentiert
- 1.3 nur geprüfte Flüssiggasanlagen benutzen
- 1.4 Feuerlöscher mit geeignetem Löschmittel (z. B. Brandklassen A,B,C, ggf. auch F) bereitgestellt

2. Aufstellung Flüssiggasanlage

- 2.1 nicht öffentlich zugänglich oder
- 2.2 Sicherheits-, Regeleinrichtungen und Stellteile an der Versorgungsanlage (u. a. Flaschenabsperrrventil, Druckregelgerät) gegen unbefugten Zugriff Dritter gesichert; z. B. durch verschlossenen Flaschenschrank oder verschlossene Schutzhaube oder
- 2.3 ständige Beaufsichtigung; z. B. durch einen Beschäftigten

3. Dimensionierung Flaschenanlage

- 3.1 maximal 8 Flaschen zur gleichzeitigen Gasentnahme angeschlossen
- 3.2 ausreichend dimensioniert gemäß den unterschiedlichen Entnahmeleistungen der Flaschengrößen mit 5, 11, 33 kg Füllgewicht; z. B. einzelne Flasche mit entsprechend großem Inhalt oder Mehrflaschenanlage

4. Aufstellung Flaschen

- 4.1 Flaschen aufrecht stehend angeschlossen
- 4.2 standsicher; z. B. ebene Aufstellfläche und gegen Umfallen gesichert
- 4.3 gegen zu hohe Erwärmung ($> 40\text{ °C}$) geschützt
- 4.4 Mindestabstände von 0,7 m zu Heizgeräten, Feuerstätten etc. eingehalten
- 4.5 Flaschenabsperrentile leicht zugänglich erreichbar

5. Aufstellung Flaschen im Freien

- 5.1 Gefahrenbereiche berücksichtigt (siehe Bild 2)
 - innerhalb der Gefahrenbereiche keine Zündquellen, keine tiefer gelegene Bereiche, keine brennbaren Stoffe vorhanden
- 5.2 Bei Aufstellung in Flaschenschränken:
 - Flaschenschrank aus nicht brennbarem Material, z. B. verzinktes Stahlblech
 - Flaschenschrank mit Lüftungsöffnungen im Boden- und Deckenbereich von mind. 100 cm^2
 - Flaschenschrank verschlossen
 - keine Zündquellen im Flaschenschrank vorhanden (z. B. elektrische Heizlüfter)

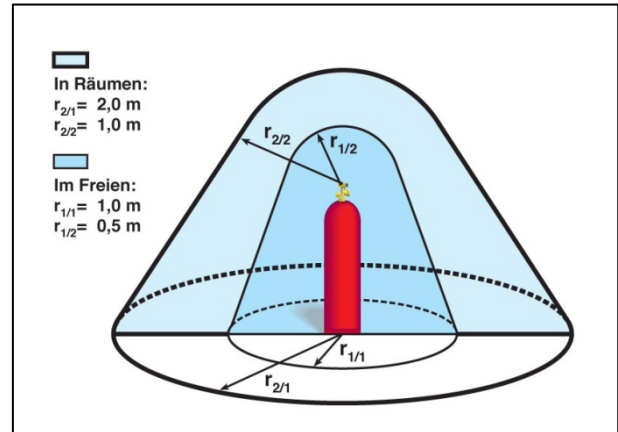


Bild 2 Gefahrenbereiche Flüssiggasflaschen

6. Aufstellung Flaschen in Arbeitsräumen, z. B. Stände, Zelte

- 6.1 max. zwei Flaschen bis jeweils 14 kg Füllgewicht pro 500 m^3 Raumvolumen oder
- 6.2 max. eine Flasche bis 33 kg Füllgewicht pro 500 m^3 Raumvolumen
- 6.3 Gefahrenbereiche berücksichtigt (siehe Abschnitt 5.1)

7. Aufstellung Flaschen in Fahrzeugen bzw. Anhängerfahrzeugen

- 7.1 max. 4 Flaschen bis jeweils 14 kg Füllgewicht oder
- 7.2 max. 2 Flaschen bis jeweils 33 kg Füllgewicht
- 7.3 Flaschen in von außen zugänglichen Kästen oder Schränken untergebracht oder
- 7.4 max. eine angeschlossene Flasche und eine Ersatzflasche bis jeweils 14 kg Füllgewicht in vom Fahrzeuginnenraum aus zugänglichen Kästen oder Schränken untergebracht
- 7.5 ausreichende Sicherung der Flaschen gewährleistet, z. B. mittels Spannvorrichtungen
- 7.6 Zusätzliche Anforderungen bei Aufstellung in Kästen oder Schränken:
 - Kästen, Schränke mit ausreichender Feuerwiderstandsfähigkeit
 - Kästen, Schränke dicht zum Fahrzeuginnenraum
 - Lüftungsöffnungen im Bodenbereich von mind. 100 cm^2
 - keine Zündquellen vorhanden

8. Druckregelgeräte

- 8.1 Arbeitsdruck mittels Druckregelgerät auf Gasgerät abgestimmt, i. d. R. 50 mbar oder
- 8.2 bei Heizanlagen in Fahrzeugen: Bei Einsatz von 30 mbar-Heizanlagen Arbeitsdruck mittels Druckregelgerät auf 30 mbar reduziert.
- 8.3 Sicherheitseinrichtung gegen unzulässig hohen Druckanstieg vorhanden, z. B.
 - Druckregelgerät mit zweistufiger Sicherheitsdruckregeleinrichtung („S2SR“) (→ Einsatz bis zu einer maximalen Entnahmemenge von $1,5\text{ kg/h}$; z. B. für 11-kg-Flaschenanlagen) (siehe Bild 3)
 - Druckregelgerät mit Sicherheitsabsperrentil (OPSO) und Sicherheitsabblaseventil (PRV) (→ Einsatz vorzugsweise bei Entnahmemengen von mehr als $1,5\text{ kg/h}$; z. B. bei 33-kg-Flaschenanlagen); Abblaseleitung ins Freie verlegt bei Installation



Bild 3 Druckregelgerät („S2SR“) zum Anschluss an 11 kg Flüssiggasflasche

9. Leitungen (Rohr-, Schlauchleitungen)

- 9.1 vorzugsweise Einsatz von Rohrleitungen anstatt Schlauchleitungen
- 9.2 Rohr-, Schlauchleitungen gegen äußere Beschädigungen (chemische, thermische, mechanische) geschützt verlegt
- 9.3 Zusätzliche Anforderungen bei Einsatz von Schlauchleitungen, Schläuchen:
 - aus geeignetem Material, z. B. bei Einsatz im Freien vorzugsweise aus Gummi
 - grundsätzlich max. 0,4 m lang
 - bei Längen von mehr als 0,4 m Sicherheitsmaßnahmen eingehalten; z. B. der Einsatz von Schlauchbruchsicherungen
 - keine Verlegung durch Wände, Decken oder dgl. sowie grundsätzlich nicht auf Fußböden in Arbeitsbereichen
 - Schläuche für besondere mechanische Beanspruchung bei Gefahr der Schlauchbeschädigung eingesetzt; z. B. bei Verlegung auf Fußböden in Arbeitsbereichen
 - mit Druckklasse 30 (Prüfdruck 30 bar) zwischen Flaschenabsperrrventil und Druckregelgerät
 - mit Druckklasse 10 oder 6 (Prüfdruck 10 bar, bzw. 6 bar) zwischen Druckregelgerät und Gasgerät
 - bei Einsatz von Schläuchen: Schläuche geeignet eingebunden; z. B. mittels Tüllen und fester Verpressung, ggf. auch Schneckengewindeschellen oder Spannklemmen

10. Schlauchbruchsicherungen

- 10.1 Nenndurchfluss und Betriebsdruck abgestimmt auf Gasgerät und Druckregelgerät; z. B. 1,5 kg/h, 50 mbar
- 10.2 Funktionsfähigkeit gewährleistet (→ Herstellerangaben zur Einbaulage, zum Schlauchleitungsinnendurchmesser und zur Schlauchleitungslänge beachtet)
- 10.3 Installation von Schlauchbruchsicherungen bei Schlauchleitungen und Schläuchen länger als 0,4 m durchgeführt



Bild 4 Schlauchbruchsicherungen

11. Gasgeräte-Absperreinrichtungen, z. B. Schnellschlussventile

- 11.1 vor jedem Gasgerät installiert
- 11.2 leicht zugänglich erreichbar eingebaut

12. Gasgeräte

- 12.1 mit CE-Zeichen gekennzeichnet (für ab 01.01.1996 in Verkehr gebrachte Gasgeräte)
- 12.2 mit DVGW-Zulassung (für vor 01.01.1996 in Verkehr gebrachte Gasgeräte)
- 12.3 nur Gasgeräte mit Eingangsdruck von 50 mbar einsetzen (in Fahrzeugen Heizanlagen auch mit Eingangsdruck 30 mbar)
- 12.4 Aufstellung standsicher
- 12.5 Zündsicherung vorhanden und funktionsfähig bei Betrieb in Räumen, Ständen, Zelten etc.
- 12.6 gerätespezifische Herstellerinformationen beim Betrieb von z. B. Terrassenheizstrahler, Infrarotstrahler, Katalytöfen beachtet

13. Verbrennungsluftversorgung, Abgasabführung

- 13.1 ausreichende Verbrennungsluftversorgung sichergestellt, z. B. technische Lüftungseinrichtungen oder über Öffnungen ins Freie (bei Öffnungen ins Freie: Zwei ständig offene Lüftungsöffnungen in unterschiedlicher Höhe in gegenüberliegenden Wänden mit mind. 100 cm² Öffnung sowie Gasgeräte-Herstellerinformationen beachtet).
- 13.2 geeignete Abgasabführung sichergestellt; z. B. über Dunstabzugsanlagen

14. Flaschenwechsel

- 14.1 Dichtheitsprüfung der nach dem Flaschenwechsel hergestellten Anschlussverbindung (Flaschenabsperrventil/Druckregelgerät bzw. Flaschenabsperrventil/Schlauchleitung) durchgeführt; Dichtheitsprüfung mittels z. B. Lecksuchspray (siehe Bild 5) unter Betriebsdruck (→ geöffnetes Flaschenabsperrventil und geschlossene Geräteabsperrarmatur)



Bild 5 Dichtheitsprüfung der Anschlussverbindung

15. Lagern von Flüssiggasflaschen

- 15.1 Läger sind dem allgemeinen Verkehr nicht zugänglich
15.2 Gefahrenbereiche berücksichtigt - siehe Abschnitt 5.1
15.3 Zusätzliche Anforderungen bei Lagern in Räumen:
- ausreichende Lüftung gewährleistet (Lüftungsöffnungen mit mind. 1/100 der Bodenfläche)
- in Arbeitsräumen nur in geeigneten Sicherheitsschränken

16. Austausch von Anlagenteilen (z. B. Druckregelgeräte, Schlauchleitungen, Schlauchbruchsicherungen, Absperreinrichtungen)

- 16.1 Austausch nach 8 Jahren durchgeführt oder ordnungsgemäße Beschaffenheit durch zur Prüfung befähigte Person (Sachkundigen) bestätigt

17. Prüfungen

- 17.1 Prüfung der Flüssiggasanlage durchgeführt (mindestens alle 2 Jahre erforderlich)
17.2 Prüfungen dokumentiert in Prüfbescheinigung
- DGUV Grundsatz 310-003
- DGUV Grundsatz 310-005

Personalschulung in Lebensmittelbetrieben

Grundsätzlich muss jede Person, die in einem Lebensmittelbetrieb tätig und mit der Herstellung, Behandlung und dem in Verkehr bringen von Lebensmitteln beschäftigt ist, entsprechend ihrer Tätigkeit geschult sein. Hierzu gehören auch Personen aus dem Service, Transport, Lagerung, usw. Die Schulungen sind dabei auf die betrieblichen Gegebenheiten, die Art der Produkte und Prozesse, die Qualifikation des Personals und die Hygienerelevanz abzustellen. Die Unterweisungen sollen dabei der Vermeidung von Fehlverhalten im Hygienebereich dienen und die Beschäftigten zu hygienischem Handeln anleiten und motivieren.

Je nach Tätigkeit und Art des Lebensmittels sind dabei folgende Vorschriften und Normen zu beachten:

- Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kapitel XI Nr. 1 der Verordnung (EU) 852/2004 über Lebensmittelhygiene,
- §§ 42, 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG),
- § 4 Lebensmittelhygieneverordnung,
- DIN 10514

1. Schulung nach Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kapitel XII Nr. 1 der Verordnung (EU) 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Lebensmittelunternehmer haben zu gewährleisten, dass Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden. Je nach Art des Lebensmittelunternehmens und Tätigkeit im Betrieb gehören zu den Schulungsinhalten:

- Verarbeitungs- und Produktionshygiene;
- Rohstoff-, Lager- und Transporthygiene;
- Personalhygiene, z. B. Händehygiene, Arbeitskleidung, Verhalten bei Verletzung und Erkrankungen, usw.;
- Raum- und Anlagenhygiene;
- Entsorgungs(Abfall)hygiene;
- Maßnahmen bei und zur Verhinderung von Schädlingsbefall;
- Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen.

Die Auflistung ist nicht abschließend und kann bzw. muss entsprechend der Art des Lebensmittelbetriebs, der be- oder verarbeiteten Lebensmittel, der belieferten Verbrauchergruppe, usw. ggf. erweitert und angepasst werden. Hilfestellung und Anleitungen zu Schulungen finden Sie u. a. in den Leitlinien Ihrer Berufsverbände und Organisationen.

Die Schulungen sind regelmäßig -gem. DIN 10514 1x jährlich- unter Berücksichtigung der Hygienesituation und Gefahrenanalyse im Betrieb, erstmalig bei Aufnahme des Arbeitsverhältnisses durchzuführen. Bei Saison- und Aushilfskräften hat eine spezielle Unterweisung in Hygiene, bezogen auf den Arbeitsplatz, zu erfolgen.

Diese Regelung gilt für alle Betriebe und deren Mitarbeitende, die Lebensmittel be- oder verarbeiten bzw. in Verkehr bringen.

2. Belehrung nach §§ 42, 43 Infektionsschutzgesetz

Die §§ 42 und 43 IfSG regeln, vereinfacht ausgedrückt, welche Krankheiten und Infektionen Personen, die mit leicht verderblichen Lebensmitteln arbeiten, nicht haben dürfen sowie die Belehrung darüber.

Zu den Krankheiten und Infektionen zählen:

- Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, andere infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E;
- Infizierten Wunden oder Hautkrankheiten, bei denen die Möglichkeit besteht, dass die Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können;
- Das Ausscheiden von Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrionen.

Der Verdacht einer Infektion bzw. des Ausscheidens von Erregern ist hierbei ausreichend, um ein vorübergehendes Beschäftigungsverbot auszusprechen!

Die Mitarbeiter sind darüber aufzuklären, dass sie verpflichtet sind, bei Erkrankungen, die in § 42 IfSG genannt sind, sofort ihren Arbeitgeber zu informieren.

Zu den leicht verderblichen Lebensmitteln zählen:

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus;
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis;
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus;
- Eiprodukte;
- Säuglings- und Kleinkindernahrung;
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse;
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage;

- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen;
- Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr.

Bevor die Tätigkeit erstmalig im Betrieb aufgenommen werden kann muss eine Bescheinigung über die Erstbelehrung, ausgestellt vom Gesundheitsamt oder einer/einem beauftragten Ärztin/Arzt, nach § 43 IfSG vorliegen. Für Personen, die bereits in der Gastronomie oder in anderen Lebensmittelbetrieben gearbeitet haben, kann auch **zusätzlich** eine Bescheinigung über die Wiederholungsbelehrung durch den vorhergehenden Arbeitgeber oder einer beauftragten Person vorgelegt werden.

Achten Sie bei der Vorlage auf folgende Punkte:

- Die **Erstbelehrung darf bei der erstmaligen Aufnahme der Tätigkeit nicht älter als drei Monate** sein.
- Sind alle Bescheinigungen von der ausstellenden (belehrenden) **und** belehrten Person mit Datum unterschrieben?

Nach der ersten Prüfung hat der Arbeitgeber eine sog. Erst- oder Arbeitsaufnahmebelehrung durchzuführen, d. h., Sie belehren Ihre/n neue Mitarbeiterin/Mitarbeiter nochmals nach 43 IfSG zusammen mit der Schulung nach der Verordnung (EU) 852/2004 (sh. 2.) und dokumentieren dies (sh. 4. Dokumentation). Die Belehrung nach § 43 IfSG ist mind. alle zwei Jahre durch den Arbeitgeber oder einer beauftragten Person zu wiederholen.

Die Regelungen gelten auch für Praktikantinnen/Praktikanten oder Mitarbeiterinnen/Mitarbeiter auf Probe! Die Bescheinigung muss ab dem ersten Tag der Tätigkeit im Betrieb vorliegen!

3. Schulung nach § 4 Lebensmittelhygieneverordnung

Leicht verderbliche Lebensmittel (sh. 2.) dürfen nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, die auf Grund einer Schulung über ihrer jeweiligen Tätigkeit entsprechende Fachkenntnisse in folgenden Sachgebieten verfügen:

- Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels;
- Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung des jeweiligen Lebensmittels;
- Lebensmittelrecht;
- Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung;
- Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit;
- Havarieplan, Krisenmanagement;
- Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels;

- Anforderungen an Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels;
- Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des jeweiligen Lebensmittels beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen;
- Reinigung und Desinfektion.

Bei Personen, die eine wissenschaftliche Ausbildung oder eine Berufsausbildung abgeschlossen haben, in der Kenntnisse und Fertigkeiten auf dem Gebiet des Verkehrs mit Lebensmitteln einschließlich der Lebensmittelhygiene vermittelt werden, z. B. Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk, Koch/Köchin, Metzgerin/Metzger, usw., wird vermutet, dass sie für eine der jeweiligen Ausbildung entsprechende Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult sind und über die erforderlichen Fachkenntnisse verfügen.

4. Dokumentation

Alle Belehrungen und Schulungen müssen dokumentiert und jederzeit im Betrieb –auch in mobilen Einrichtungen!– zur Einsichtnahme durch das Kontrollpersonal zur Verfügung gehalten werden!

Zur Dokumentation gehören Art und Inhalt der Belehrung bzw. Schulung, Datum und Unterschriften der belehrten **und** der belehrenden Person. Die Belehrungen/Schulungen können dabei zusammen auf einer Bescheinigung dokumentiert werden.

Tipp: Nutzen Sie zur Dokumentation der Belehrungen/Schulungen die Rückseite der Erstbelehrung nach § 43 IfSG. Auf der Vorderseite sind dann die Erstbelehrung und auf der Rückseite alle Folgebelehrungen dokumentiert. Bewahren Sie die Bescheinigungen in einem leicht zu findenden Ordner in Ihrem Betrieb/Ihrer Filiale zusammen mit anderen Unterlagen, wie dem Hygiene- und Reinigungsplan, Temperaturüberwachung, usw. auf. Bei Personal, das in verschiedenen Filialen eingesetzt wird kann jeweils eine Kopie in den Ordnern abgelegt werden. Am Ende dieses Merkblatts finden Sie eine Vorlage zur Dokumentation.

Nachweis der Folgebelehrungen/-schulungen nach

1. § 43 Abs. 4 Infektionsschutzgesetz,
2. Art. 4 Abs. 2 in Verbindung mit Anhang II Kapitel XII Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene
3. § 4 Abs. 1 Lebensmittelhygieneverordnung,

Schulungsthemen: _____ _____ _____

Name: _____		
Datum, Art der Belehrung* (zutreffendes ankreuzen)	Unterschrift der belehrten Person	Name, Unterschrift der belehrenden Person
A* ☐ W* ☐ Zu 1. ☐ 2. ☐ 3. ☐		
A* ☐ W* ☐ Zu 1. ☐ 2. ☐ 3. ☐		
A* ☐ W* ☐ Zu 1. ☐ 2. ☐ 3. ☐		
A* ☐ W* ☐ Zu 1. ☐ 2. ☐ 3. ☐		
A* ☐ W* ☐ Zu 1. ☐ 2. ☐ 3. ☐		
A* ☐ W* ☐ Zu 1. ☐ 2. ☐ 3. ☐		

*A= Belehrung/Schulung bei Aufnahme der Tätigkeit im Betrieb

*W= Wiederholungsbelehrung



Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln

Für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen

Warum müssen beim Umgang mit Lebensmitteln besondere Vorsichts- maßnahmen beachtet werden?

Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln führen immer wieder zu schwerwiegenden Erkrankungen, die besonders bei Kleinkindern und älteren Menschen lebensbedrohlich werden können. Von solchen Lebensmittelinfektionen kann gerade bei Vereins- und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen schnell ein größerer Personenkreis betroffen sein. Der Leitfaden gibt eine Orientierungshilfe, sich in diesem sensiblen Bereich richtig zu verhalten, damit gemeinschaftliches Essen und Trinken ungetrübt genossen werden können.

Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, haftet zivil- und strafrechtlich dafür, dass dies einwandfrei erfolgt!

Durch welche Lebensmittel kommt es häufig zu Infektionen?

In manchen Lebensmitteln können sich Krankheitserreger besonders leicht vermehren. Dazu gehören

- Fleisch und Wurstwaren
- Milch und Milchprodukte
- Eier und Eierspeisen (insbesondere aus rohen Eiern)
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung (z. B. Sahnetorten)
- Fische, Krebse, Weichtiere („frutti di mare“)
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen und Saucen

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

Wer bei einem Fest mit diesen Lebensmitteln direkt oder indirekt (z. B. über Geschirr und Besteck) in Kontakt kommt, trägt ein hohes Maß an Verantwortung für die Gäste und muss die folgenden Hygieneregeln genau beachten.

Es muss dabei zwischen gesetzlichen Tätigkeitsverboten und allgemeinen Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln unterschieden werden:

Gesetzliche Tätigkeitsverbote

Personen mit

- **Akuter infektiöser Gastroenteritis** (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall, evtl. begleitet von Übelkeit, Erbrechen, Fieber), ausgelöst durch Bakterien oder Viren
- **Typhus** oder **Paratyphus**
- **Virushepatitis A** oder **E** (Leberentzündung)
- **infizierten Wunden** oder einer **Hautkrankheit**, wenn dadurch die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger in Lebensmittel gelangen und damit auf andere Menschen übertragen werden können

dürfen nach dem Infektionsschutzgesetz mit den genannten Lebensmitteln außerhalb des privaten hauswirtschaftlichen Bereichs nicht umgehen. Dabei ist es unerheblich, ob ein Arzt die **Erkrankung** festgestellt hat oder aber lediglich entsprechende Krankheitserscheinungen vorliegen, die einen dementsprechenden **Verdacht** nahe legen.

Gleiches gilt für Personen, bei denen die Untersuchung einer **Stuhlprobe** den Nachweis der Krankheitserreger Salmonellen, Shigellen, enterohämorrhagischen Escherichia coli-Bakterien (EHEC) oder Choleravibrionen ergeben hat und zwar auch dann, wenn diese Bakterien ohne Krankheitssymptome ausgeschieden werden (sogenannte „Ausscheider“).

Vor allem folgende Symptome weisen auf die genannten Krankheiten hin, insbesondere wenn sie nach einem Auslandsaufenthalt auftreten:

- Durchfall mit mehr als 2 dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber
- Hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung sind Zeichen für Typhus und Paratyphus
- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel weisen auf eine Virushepatitis hin
- Wunden und offene Hautstellen, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind

Treten bei Ihnen solche Krankheitszeichen auf, nehmen Sie unbedingt ärztlichen Rat in Anspruch.

Wichtige Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln

- Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Seife unter fließendem Wasser. Verwenden Sie zum Händetrocknen Einwegtücher.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab.
- Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhaube, Kittel). Vermeiden Sie durch Einmalhandschuhe direkten Kontakt mit Lebensmitteln.
- Husten oder niesen Sie nicht auf Lebensmittel.
- Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster ab.

Weitere Informationen enthält die Broschüre **„Lebensmittelinfektionen vermeiden“**, die Sie im Internet unter der Adresse www.stmugv.bayern.de herunterladen oder beim Gesundheitsamt erhalten können.



Merkblatt Kenntlichmachung von „Döner Kebab“ und „ähnlichen“ Erzeugnissen bei loser Abgabe



1. Allgemeines

Die Bezeichnung „Döner Kebab/p“ setzt sich aus den türkischen Worten „döner“ = „sich drehend“/„er dreht sich“ und „Kebab“= „Röst- oder Grillfleisch“ zusammen. Die alleinige Angabe „Döner“ ist synonym zur Bezeichnung „Döner Kebab“ zu sehen.

2. Verkehrsauffassung

2.1. Verkehrsauffassung in Deutschland¹

Nach allgemeiner Verkehrsauffassung werden unter „Döner Kebab“ bzw. „Döner“ dünne, auf einen Drehspieß aufgesteckte Fleischscheiben verstanden. Das Ausgangsmaterial ist Lamm-/Schafffleisch und/oder Kalb-/Rindfleisch. Ein Hackfleischanteil von höchstens 60 % ist zulässig. Das Hackfleisch im Erzeugnis muss der allgemeinen Verkehrsauffassung² entsprechen. Neben Salz, Gewürzen, Eiern, Zwiebeln, Öl, Milch und Joghurt enthält „Döner Kebab“ keine weiteren Zutaten.

„Hähnchen- bzw. Puten-Döner Kebab“ wird ausschließlich aus der entsprechenden Geflügelart hergestellt. Wie Hackfleisch zerkleinertes Fleisch wird nicht zugesetzt. Der Geflügelhautanteil beträgt maximal 18 %.

Die Verwendung gemäß VO (EU) 1333/2008 zugelassener Zusatzstoffe ist möglich.

2.2. Abweichung von der allgemeinen Verkehrsauffassung

Durch Verwendung von beispielsweise

- Fleisch anderer Tierarten
- pflanzlichen Proteinen (z.B. Soja)
- Stärke, Paniermehl
- Trinkwasser (Flüssigwürzung)
- erhöhtem Hackfleischanteil
- Hackfleisch, Fleischanteil z. T. fein zerkleinert

weicht ein Erzeugnis von der allgemeinen Verkehrsauffassung des „Döner Kebab“ ab.

Deshalb sind diese unüblichen Zutaten in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung kenntlich zu machen!

3. Erzeugnisse eigener Art / Aliud

Erreichen die Abweichungen von der allgemeinen Verkehrsauffassung ein bestimmtes Ausmaß, handelt es sich um ein Erzeugnis eigener Art. Die Abweichungen können nicht mehr ausreichend in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung „Döner Kebab“ beschrieben werden. Zur Vermeidung einer Irreführung muss eine andere Bezeichnung gewählt werden. Diese muss Verwechslungen mit „Döner Kebab“ ausschließen. Sie sollte es dem Verbraucher ermöglichen, die Art des Lebensmittels zu erkennen und er sollte es von verwechselbaren Erzeugnissen unterscheiden können.

Die Bezeichnung „Döner Kebab“ bzw. „Döner Kebab Art“ ist in diesem Fall nicht mehr möglich!

Ein Erzeugnis eigener Art ist ein Produkt mit beispielsweise

- Mehr als 60% Hackfleisch und mit einer oder mehreren Abweichungen (siehe Punkt 2.2)
- Separatorenfleisch
- Schweinefleisch

¹ Ziffer 2.511.7 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse

² Ziffer 2.507 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse

4. Kenntlichmachung auf der Speisekarte

Werden diese Erzeugnisse in einer Fertigpackung bezogen, so kann zunächst die Verkehrsbezeichnung aus den Angaben auf dem Etikett entnommen werden. Aufgrund möglicher Abweichungen in der Zusammensetzung (s. 2.2) ist immer auch das Zutatenverzeichnis zu beachten. Verwendet der Lebensmittelunternehmer in Ausnahmefällen eine von der Originalkennzeichnung abweichende Verkehrsbezeichnung, so obliegt ihm eine besondere Sorgfaltspflicht.

Neben der Verkehrsbezeichnung sind auf der Speisekarte Zusatzstoffe mit dem Klassennamen anzugeben (z.B. „mit Geschmacksverstärker“). Die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen kann auch mittels Fußnote erfolgen.

Die Angaben „Döner Kebab *1)“ und ein Fußnotenhinweis zu Abweichungen zum Beispiel

*1): „mit Paniermehl“ oder

*1): „Hackfleischdrehspieß vom Rind“ bzw. ähnliche Varianten **sind nicht möglich!**

Beispiele für die

Beschreibung der Art des Produktes	Zusammensetzung	Verkehrsbezeichnung auf der Speisekarte
Erzeugnisse, die der Verkehrsauffassung entsprechen Verkehrsübliche Zutaten und verkehrsübliche Beschaffenheit gemäß den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuchs	aus Schaf- und/oder Rindfleisch	➤ Döner Kebab
	aus Putenfleisch	➤ Puten - Döner Kebab
	aus Hähnchenfleisch	➤ Hähnchen - Döner Kebab
Erzeugnisse mit Abweichungen, die kenntlich gemacht werden müssen Wie z.B. Stärke, Paniermehl, Sojaweiß, Fleisch anderer Tierarten (außer Schwein s. Punkt 3) etc.	aus Schaf- und/oder Rindfleisch mit Paniermehl	➤ Döner Kebab mit Paniermehl
	aus Putenfleisch mit Paniermehl und Sojaweiß	➤ Puten - Döner Kebab mit Paniermehl und Sojaweiß
	aus Schaf- und/oder Rindfleisch mit Putenfleisch	➤ Döner Kebab mit Putenfleischanteilen
	aus Schaf- und/oder Rindfleisch mit teilweise fein zerkleinertem Hackfleischanteil	➤ Döner Kebab, Hackfleisch zum Teil feinerzkleinert
	mit mehr als 60 % Hackfleischanteil (ohne weitere Abweichungen nach 2.2)	➤ Döner Kebab mit 70 % Hackfleisch
Nicht leitsatzkonforme Erzeugnisse eigener Art Das Erzeugnis besitzt nicht die Eigenschaften eines Döner Kebab (z.B. mehr als 60 % Hackfleisch und Mitverarbeitung von Paniermehl) und muss deshalb anders bezeichnet werden.	aus Rindfleisch mit mehr als 60 % zubereitetem Hackfleisch (mit Abweichung nach 2.2)	➤ Hackfleischzubereitung am Spieß vom Rind
	aus Rindfleisch mit mehr als 60 % Hackfleisch, mit Paniermehl	➤ Hackfleischdrehspieß vom Rind mit Paniermehl
	aus Rindfleisch mit mehr als 60 % Hackfleisch, mit teilweise fein zerkleinertem Fleischanteil, mit Paniermehl	➤ Hackfleischdrehspieß vom Rind mit Paniermehl, Fleischanteil zum Teil fein zerkleinert
	aus Rindfleisch mit überwiegend/ ausschließlich fein zerkleinertem Fleischanteil	➤ Drehspieß aus fein zerkleinertem Rindfleisch

Merkblatt zu Angaben auf der Speisen- und Getränkekarte, Aushang oder Preistafel

Auf der Speisen- und Getränkekarte bzw. im Aushang oder der Preistafel müssen verschiedene Kennzeichnungsvorschriften beachtet werden. Hierzu gehören u. a. in den Lebensmitteln verarbeitete Zusatzstoffe oder darin enthaltene Allergene. Aber auch gentechnisch veränderte Lebensmittel(zutaten) oder bestimmte Herkunfts- und Qualitätsbegriffe müssen beachtet werden.

1. Zusatzstoffe, Koffein, Chinin, gentechnisch veränderte Lebensmittel

Auf die in den angebotenen Lebensmitteln bzw. zubereiteten Speisen und Getränken enthaltenen Zusatzstoffe sowie Koffein und Chinin muss gut sichtbar hingewiesen werden.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind:

- **mit Antioxidationsmittel** (z. B. Kartoffelerzeugnisse, Getränke)
- **mit Farbstoff** (z. B. Getränke, Pizzakäse) Bei den Farbstoffen E 102, E 104 , E 110, E 122, E 124, E 129 ist zusätzlich der Hinweis: „*Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinflussen.*“ anzubringen.
- **mit Geschmacksverstärker** (Natriumglutamat u. a.)
- **geschwärzt** (z. B. schwarze Oliven mit Eisen-II-gluconat (E 579) oder Eisen-II-lactat (E 585))
- **geschwefelt** (z. B. Kartoffelerzeugnisse)
- **mit Konservierungsstoff** oder **konserviert** (z. B. Getränke; alternativ „mit Nitritpökelsalz“, „mit Nitrat“ oder „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“ z.B. bei Wurstwaren)
- **enthält eine Phenylalaninquelle** (bei Süßungsmittel Aspartam, z. B. Cola light)
- **mit Phosphat** (E 338 bis E 341, E 450 bis E 452 bei Fleischerzeugnissen)
- **mit Süßungsmitteln** (z. B. Cola light)

Fruchtsäfte, einige ähnliche Erzeugnisse, Fruchtnektare und koffeinhaltige Erfrischungsgetränke (nicht Kaffeegetränke!), die Koffein oder Chinin enthalten müssen entsprechend gekennzeichnet werden.

- **chininhaltig** (z. B. Bitter Lemmon)
- **koffeinhaltig** (z. B. Coca Cola)

Nach der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel ist die Verwendung von gentechnisch veränderten Produkten und Zutaten zu kennzeichnen: „**gentechnisch verändert**“ / „**unter Verwendung von gentechnisch verändertem ... hergestellt**“.

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene (sh. Abschnitt 2. Allergene) kann Mittels Fußnoten (z. B. 1, 2, 3,...) jeweils am betroffenen Lebensmittel oder Speisekomponente stattfinden. Die Erklärung der Fußnoten muss wie die oben aufgeführten, fettgedruckten Begriffe erfolgen. Die Schriftgröße ist derart zu wählen, dass eine gute Lesbarkeit und Identifizierbarkeit gewährleistet ist.

Alternativ besteht die Möglichkeit, dass das Personal umfassend geschult wird und mündlich über die in den angebotenen Lebensmitteln enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene Auskunft geben kann. Dabei ist aber zu beachten, dass in der Speisen- und Getränkekarte bzw. im Aushang oder der Preistafel ein gut sicht- und leicht lesbarer Hinweis für den Verbraucher vorhanden ist und die Auskünfte auf einer schriftlichen Grundlage beruhen (z. B. Anhang in der Speisen- und Getränkekarte, separater Ordner oder Mappe, Informationsblatt, o. ä.), die im Betrieb verfügbar sein muss.

2. Allergene

Zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen sowie daraus hergestellte oder gewonnene Erzeugnisse gehören:

- **Glutenhaltiges Getreide**, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon
- **Krebstiere**
- **Eier**
- **Fische**
- **Erdnüsse**
- **Sojabohnen**
- **Milch**
- **Schalenfrüchte**, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse
- **Sellerie**
- **Senf**
- **Sesamsamen**
- **Schwefeldioxid und Sulphite**
- **Lupinen**
- **Weichtiere**

Die Allergenkennzeichnung kann analog zur Kennzeichnung der Zusatzstoffe erfolgen (sh. Abschnitt 1. Zusatzstoffe, Koffein und Chinin).

Soweit das Allergen schon in der Bezeichnung der angebotenen Speise genannt ist ist keine weitere Kennzeichnung notwendig (Bsp. **Eierreis**, **Haselnusskuchen**, **Sojamilch**, usw.).

Die Angabe der Allergene muss eindeutig erfolgen, es reicht also nicht z. B. „Gluten“ anzugeben, sondern es muss angegeben werden, ob Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon enthalten sind. Entsprechendes gilt bei Soja, Milch und besonders auch bei Schalenfrüchten. Beispiel „Nusskuchen“: das Allergen ist genannt, aber es muss eine Angabe erfolgen, welche Schalenfrüchte (Nüsse) enthalten sind.

Die Kennzeichnungspflicht gilt auch für alle allergen wirkenden Verarbeitungsprodukte und für die bei der Produktion eingesetzten Hilfsstoffe. Stoffe jedoch, die durch die Verarbeitung oder den Herstellungsprozess ihr allergenes Potential verlieren, müssen nicht gekennzeichnet werden. Zu diesen Ausnahmen gehört zum Beispiel Glucosesirup auf Weizenbasis. Weiter Ausnahmen bei der Kennzeichnung können Sie der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittel-Informationsverordnung) im Detail entnehmen.

Weitere Informationen finden Sie beim [Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft](#) und beim [Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit](#).

3. Original- bzw. geschützte Herkunftsbezeichnung, Qualitätsbegriffe (Auszug)

Werden Lebensmittel oder Speisen angeboten, die einen besonderen Herkunfts- oder Qualitätsschutz genießen oder beim Verbraucher einen besonderen Anschein oder den Eindruck einer besonderen Qualität erwecken müssen auch genau diese Lebensmittel für die angebotenen Produkte verwendet werden.

- **Fetakäse** – Die Nutzung der Bezeichnung steht ausschließlich griechischen Herstellern zu, die "Feta" entsprechend der Spezifikation herstellen. Für Feta darf kein Hirten-, Balkan-, o. ä. Weichkäse verwendet werden!
- **Käse** - nur aus Milch tierischen Ursprungs; keine Zusätze von Nicht-Milchbestandteilen wie z. B. Pflanzenfett. Beachten Sie auch das Merkblatt *„Kennzeichnung von sogenannten „Käseimitaten“ auf der Speisekarte in der Gastronomie und bei loser Abgabe auf dem Schild an der Ware“* vom Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit.
- **Kotelett** – aus **Kalbfleisch**, sonst Tierart angeben.
- **Krabben oder Garnelen** – nur echte Krabben und Garnelen, kein Surimi!
- **Lachs** – nur **echter Lachs**, kein Lachersatz
- **Obazda/Obatzter** - Seit Juni 2015 ist der Name „Obazda“/„Obatzter“ als geschützte geografische Angabe (g.g.A.) gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geschützt. Der Name darf nur dann verwendet werden, wenn: das Produkt die Anforderungen der Produktspezifikation erfüllt und sich der Hersteller des Produkts dem Kontrollsystem unterstellt. Produkte, die beide Bedingungen nicht erfüllen, können jedoch weiterhin mit regio-

nalen Bezeichnungen wie z.B. „Gerupfter“ oder Fantasienamen vermarktet werden. Anspielungen und andere Bezugnahmen wie z.B. „nach Art Obazda“ sind dabei nicht möglich.

- **Parma- oder Serranoschinken** – nur wenn als Orig. Kennzeichnung „Parma“ bzw. „Serrano“ angegeben ist.
- **Parmesan** – nur original Parmesankäse mit der Kennzeichnung „Parmigiano Reggiano“. Kein „Grana Padano“, „Gran Moravia“ oder anderen Hartkäse verwenden!
- **Säfte** – nur echter Saft, der als solcher auch gekennzeichnet ist. Keine Nektare oder Fruchtsafterzeugnisse. Diese müssen entsprechend gekennzeichnet und für den Verbraucher klar unterscheidbar sein.
- **Scampi** – nur Krebse der Gattung Kaisergranat (*Nephrops norvegicus*) oder die Arten der Gattung *Metanephrops* verwenden. Keine Riesengarnelen o. ä.!
- **Schafs- oder Ziegenkäse** – nur aus 100% Schafs- bzw. Ziegenmilch
- **Schinken** - nur Hinterschinken (= ein „gewachsenes Stück“), sonst Kennzeichnung wie auf Orig. Packung bzw. Hersteller-/Lieferanteninformation angegeben (z.B. „Formfleisch“ oder „aus Schinkenteilen zusammengefügt“). Beachten Sie auch das [„Merkblatt Kennzeichnung von Kochpökelwaren und deren Ersatzprodukte in der Gastronomie“](#), vom Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit.
- **Vanilleeis** - Darf nur mit natürlicher Vanille oder Auszügen daraus hergestellt werden. Kein Eis mit Vanillegeschmack verwenden!
- **Wiener Schnitzel** – nur aus Kalbfleisch; wenn Fleisch vom Schwein stammt dann „Schweineschnitzel Wiener Art“ oder „Schnitzel Wiener Art“ mit Zusatz „vom Schwein“.

Die o. a. Liste ist nicht abschließend. Weitere Informationen zu Lebensmitteln, die einen besonderen Schutz genießen finden Sie beim [Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft](#).

4. Auslobung von Bio-Qualität

Wenn Speisen und Getränke mit der Bezeichnung Bio- oder Öko-Qualität ausgelobt werden, muss beachten, dass der Begriff „Bio“/ „Öko“ EU-rechtlich geschützt ist. Wer Bio-Lebensmittel herstellt (oder weiterverarbeitet und als solche bewirbt) muss sich genau an

die Vorgaben der EU-Ökoverordnung halten und sich den vorgeschriebenen Kontrollen durch staatlich zugelassene private Öko-Kontrollstellen unterziehen.

Weitere Informationen können Sie den Webseiten der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) entnehmen: <http://www.lfl.bayern.de/iem/oekolandbau/032758/>.

5. Weine

In der Weinkarte sind für offene und abgefüllte Weine folgende Angaben zwingend gefordert:

- **Weinart:** z.B. Rotwein, Weißwein, Roséwein, Rotling
- **Qualitätsstufe bzw. Verkehrsbezeichnung:** z.B. Qualitätswein, Qualitätswein mit Prädikat oder Prädikatswein; zulässig sind auch Abkürzungen wie: QbA. Bei Weinen aus einer Gemeinschaft die jeweiligen Bezeichnungen: IGT = Indicazione geografica tipica, DOC = Denominazione di Origine Controllata, AOC = Appellation d'origine, usw.
- **Geografische Herkunft:** Entweder der Herkunftsstaat oder allgemein bekannte Anbaugebiet wie z.B. Franken, Pfalz, Baden, Bourgogne, Bordeaux, Venetien, usw.
- **Preis und Leistungseinheit** (0,25 l, 0,75 l, 1 l, usw.)

Zulässig aber nicht vorgeschrieben sind Jahrgänge, Rebsorten, Parker Punkte, Alter der Weinstöcke, Barriquelagerung usw. Diese Angaben müssen aber gegebenenfalls durch Etiketten oder sonstige Urkunden belegbar und nachprüfbar sein.

6. Freiwillige zusätzliche Angaben

Wenn Gerichte auf der Speisekarte für bestimmte Zielgruppen hervorgehoben werden, so ist es zulässig die Speisen zum Beispiel als „vegetarisch“, „vegan“, „koscher“ oder „halal“ zu kennzeichnen. Diese Bezeichnungen sind nicht gesetzlich geregelt, daher dürfen die Gerichte nur dann entsprechend kennzeichnen, wenn sichergestellt ist, dass sie tatsächlich unter Beachtung der für die Zielgruppe wichtigen Regeln hergestellt wurden.

Achtung: Hersteller ändern von Zeit zu Zeit ihre Rezepturen bzw. passen diese den technologischen Erfordernissen an. Auch können verschiedene Gebindegrößen unterschiedliche Rezepturen aufweisen. Bitte vergleichen Sie ständig die Informationen der Hersteller bzw. Angaben auf den Verpackungen mit den Angaben auf Ihrer Speisekarte, Flyer bzw. Aushang und aktualisieren Sie ggf. ihre Kennzeichnung!

Fleischerzeugnisse, die für Speisen mit „Schinken“ verwendet werden können

Für Speisen wie z. B. Schinkenpizza (ital. Pizza Prosciutto), Nudeln oder Salate mit Schinken dürfen nur Hinterschinken, Vorderschinken, Formfleischschinken oder Formfleischvorderschinken verwendet werden. In den Zutatenbeschreibungen auf Speisekarten, Preistafeln oder Flyern müssen die tatsächlich verarbeiteten Produkte genannt werden.

1. Schinken



Schinken werden aus dem Hinterschenkel des Schweins oder dessen großen Muskelgruppen (Unter- und Oberschale, Nuss, Hüfte) hergestellt. Dabei findet keine wesentliche Zerkleinerung statt.

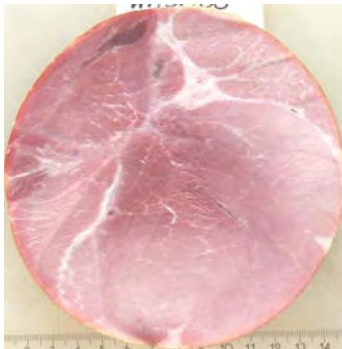
Diese Produkte werden mit folgenden Bezeichnungen in den Verkehr gebracht:

Schinken
Kochschinken
Hinterschinken
Kochhinterschinken

Diese Bezeichnungen können auf Speisekarten verwendet werden,

z. B. **Schinken-Pizza mit Schinken, Tomaten, ...**

2. Vorderschinken



Vorderschinken wird aus der ganzen Schulter des Schweins oder dessen großen Muskelpartien hergestellt. Auch hierbei findet keine wesentliche Zerkleinerung statt.

Das Produkt wird mit der folgenden Bezeichnung in den Verkehr gebracht:

Vorderschinken

Diese Bezeichnung muss in den Zutatenbeschreibungen auf Speisekarten übernommen werden,

z. B. **Schinken-Pizza mit Vorderschinken, Tomaten, ...**

3. Formfleisch(hinter)schinken Formfleischvorderschinken



Formfleisch(hinter)schinken und Formfleischvorderschinken werden im Gegensatz zu Hinterschinken und Vorderschinken nicht aus großen Muskelgruppen hergestellt, sondern aus kleineren Fleischstücken zusammengefügt.

Diese Produkte werden mit folgenden Bezeichnungen in den Verkehr gebracht:

Formfleischschinken bzw. **Formfleischhinterschinken**
Formfleischvorderschinken

Diese Bezeichnungen müssen in den Zutatenbeschreibungen auf Speisekarten übernommen werden,

z. B. **Schinken-Pizza mit Formfleisch(vorder)schinken, Tomaten, ...**



Diese Erzeugnisse enthalten mind. **90 % Fleisch** und max. **5 % zugesetztes Trinkwasser**. Nur dann können auch die Bezeichnungen 1 bis 3 verwendet werden.

Erzeugnisse mit weniger als 90 % Fleisch, aber mit mind. **85 % Fleisch** können z. B. noch als **Vorderschinken mit Trinkwasser** bzw. **Gewürzlake** bezeichnet werden.

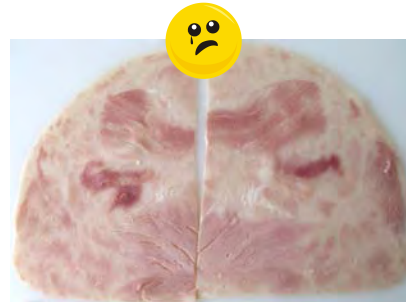
Fleischerzeugnisse, die für Speisen mit „Schinken“ nicht verwendet werden können

Häufig finden in der Gastronomie Erzeugnisse Verwendung, die einen grundlegend anderen Charakter hinsichtlich **Aussehen** und **Fleischanteil** als die unter 1 bis 3 beschriebenen Produkte aufweisen. Es handelt sich nicht mehr um „Schinken“, „Vorderschinken“ oder „Formfleisch(vorder)schinken“, sondern um **Erzeugnisse eigener Art**. Diese sehen z. B. so aus:



Aussehen: wie Brühwurst

Fleischanteil: 56 %
Zuges. Wasser: 24 %
Stärke: 11 %



Aussehen: wie Schinkensülze

Fleischanteil: 55 %
Zuges. Wasser: 34 %
Stärke: 5 %



Aussehen: wie Schweinefleisch-konserve

Fleischanteil: 56 %
Zuges. Wasser: 29 %
Stärke: 12 %



Aussehen: wie Corned Beef

Fleischanteil: 63 %
Zuges. Wasser: 26 %
Stärke: 9 %

Diese Erzeugnisse bestehen aus schnittfesten, meist stärkehaltigen Gelen, in die kleinste oder auch deutlich sichtbare Fleischstücke eingebettet sind. Sie unterscheiden sich hinsichtlich Zusammensetzung, Aussehen, Geruch und Geschmack grundlegend von den Produkten, die sie ersetzen sollen:



Sie enthalten durchschnittlich **50 % - 60 % Fleisch** und bis zu ca. **40 % zugesetztes Wasser**.

Fleisch wird häufig durch **fleischfremdes Eiweiß**, z. B. Soja- und Milcheiweiß, ersetzt.

Der typische Schinkengeschmack fehlt, der **Geschmack** ist fade und süßlich.

Bezeichnungen wie „**Schinken**“, „**Vorderschinken**“ und „**Formfleisch(vorder)schinken**“ dürfen **nicht verwendet** werden.

Wie erkennt man diese Erzeugnisse?



Mit dem bloßen **Auge** ist bereits der Unterschied zu Schinken, Vorderschinken und Formfleisch-(vorder)schinken zu erkennen.



Das **Zutatenverzeichnis** der Verpackung zeigt, dass es sich um Erzeugnisse eigener Art handelt, z. B. durch die Angabe des **Fleischanteils** (in der Regel zwischen 50 % u. 60 %) und von Zutaten wie **Trinkwasser** und **Stärke**.

Angabe auf der Speisekarte

Für „Schinkenpizza“, „Salat mit Schinken“ etc. dürfen diese Erzeugnisse nicht verwendet werden. Auch dann nicht, wenn auf der Verpackung eine falsche Bezeichnung angegeben ist (wie z. B. „Vorderschinken italienischer Art“). Der Gastronom ist dafür verantwortlich, dass seine Gäste nicht getäuscht werden.

In den Namen der Speisen und in den Zutatenauflistungen der Speisen dürfen die Worte „Schinken“, „Vorderschinken“ oder „Formfleisch(vorder)schinken“ nicht genannt werden.

Als Bezeichnung in den Namen der Speisen und in den Zutatenauflistungen kann z. B. **Pizzabelag**, verwendet werden, gefolgt von einer genauen Beschreibung des Produktcharakters.

Die Korrektur einer falschen Bezeichnung über eine Fußnote ist grundsätzlich nicht möglich!

Beispiel für eine korrekte Angabe auf der Speisekarte:

Pizza á la Chef mit Pizzabelag aus 55 % gepökeltem Schulterfleisch überwiegend fein zerkleinert, zusammengefügt, mit Stärke und Trinkwasser, Tomaten, ...





Merkblatt zur Kenntlichmachung von Zusatzstoffen in der Gastronomie und bei der Gemeinschaftsverpflegung

Stand: Januar 2014

Rechtsgrundlagen:

Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (EU-Zusatzstoff-VO)

(<http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=485784:cs&lang=de&list=691700:cs,512900:cs,512935:cs,509023:cs,491393:cs,485784:cs,&pos=6&page=1&nbl=6&pgs=10&hwords=>; Stand: 31.01.2014)

Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln - Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV)

(<http://www.gesetze-im-internet.de/lmkv/>; Stand: 31.01.2014)

Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken - Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuLV)

(http://www.gesetze-im-internet.de/zzulv_1998/; Stand: 31.01.2014)

Vorbemerkungen:

Die Regelungen darüber, welche Zusatzstoffe in einem bestimmten Lebensmittel zugelassen sind, finden Sie im Anhang II der EU-Zusatzstoff-VO.

Bedingt dadurch, dass seit 01.06.2013 ausschließlich die Zulassungsregelungen dieser Verordnung gelten, müssen die bisherigen, nationalen Vorschriften angepasst werden. Inwieweit diese Überarbeitung auch Einfluss nimmt auf die Kenntlichmachung von Lebensmittelzusatzstoffen in der Gastronomie und bei der Gemeinschaftsverpflegung muss abgewartet werden.

Übersicht über Zusatzstoffe, die in der Gastronomie und in der Gemeinschaftsverpflegung kenntlich zu machen sind:

Zusatzstoffgruppe <i>Klassennamen</i> E-Nummern	Art der Kenntlichmachung	Beispiele von Lebensmitteln, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoff(e) <i>Farbstoffe</i> E 100 bis E 180	„mit Farbstoff“	Cocktailkirschen, Backwaren mit Füllungen und/oder Belegkirschen, Desserts, Fischrogen, grüne Meerrettichpaste, Limonaden und andere alkoholfreie Erfrischungsgetränke, Obstsalat mit leuchtend roten Kirschen (Kaiserkirschen), eingelegter gelbfarbener Rettich, Speiseeis, Süßwaren, Surimi (Krebsfleischimitat), Tortenguss
<i>Farbstoffe</i> Zusätzlich bei der Verwendung von E 102 - Tartrazin, E 104 - Chinolingelb, E 110 - Gelborange S E 122 - Azorubin, E 124 - Cochenillerot A, E 129 - Allurarot AC	Zusätzlich zu dem oben genannten Hinweis: „Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffs/der Farbstoffe“: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen. (Anhang V VO (EG) 1333/2008 - Sonderregelung für bestimmte Farbstoffe)	Chorizo, Cocktailkirschen, Fischpaste, Götterspeise, Fischrogen, kandierte Früchte, Füllungen, Lachersatz, grüne Meerrettichpasten, eingelegter gelbfarbener Rettich, Schmelzkäse, Süßwaren, Verzierungen, Feine Backwaren, Erfrischungsgetränke
Konservierungsstoff(e) <i>Konservierungsstoffe</i> E 200 - E 219, E 234, E 235, E 239 E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“	Anchosen (z. B. Matjes nach nordischer Art), Bismarckheringe, Feinkostsalate (Eiersalat, Fleischsalat, Kartoffelsalat), eingelegter Ingwer, Käse, Lachersatz, Mayonnaisen, Peperoni, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Beete), eingelegte Oliven, Trockenobst, Fruchtschorlen und andere Erfrischungsgetränke
<i>Konservierungsstoffe</i> Bei Verwendung von E 249 - E 252 einzeln oder in Gemischen	Die oben genannten Hinweise zur Konservierung können durch folgende Hinweise ersetzt werden "mit Nitritpökelsalz" "mit Nitrat" oder "mit Nitritpökelsalz und Nitrat"	Koch- und Rohpökelwaren, umgerötete Fleischerzeugnisse

Zusatzstoffgruppe <i>Klassennamen</i> E-Nummern	Art der Kenntlichmachung	Beispiele von Lebensmitteln, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Antioxidantien <i>Antioxidationsmittel</i> E 300 - E 321, E 385, E 392, E 586	„mit Antioxidationsmittel“	Backwaren, Brühen, Brühwürste, Limonaden und andere alkoholfreie Erfrischungsgetränke,, Koch- und Rohschinken, Saucen, Trockensuppen, Würzmittel, Kartoffelerzeugnisse
Geschmacksverstärker <i>Geschmacksverstärker</i> E 355 – E 357, E 508 – E 511, E 620 - E 640	„mit Geschmacksverstärker“	Aromazubereitungen, Fleischerzeugnisse, Gewürzmischungen, Sojasaucen, Soßen, Trockensuppen, Würzmittel
Schwefeldioxid/Sulfite <i>Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel</i> 220 - E 228	„geschwefelt“	Essig, Kartoffelerzeugnisse, Meerretticherzeugnisse, Peperoni, getrocknete Pilze, Trockenobst (z. B. Aprikosen, Rosinen), getrocknetes Gemüse
Bestimmte Eisensalze <i>Stabilisatoren</i> E 579 und E 585	„geschwärzt“	schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung <i>Überzugmittel</i> E 901 - E 904, E 912, E 914	„gewachst“	frische Äpfel, Birnen, Melonen und Zitrusfrüchte
Phosphate <i>Stabilisatoren</i> E 338 - E 341, E 450 - E 452 Ausschließlich Fleischerzeugnissen	„mit Phosphat“	Brühwürste, Kochschinken
Süßstoffe und Zuckeraustauschstoffe <i>Süßungsmittel</i> E 420, E 421, E 950 - E 955, E 957, E 959 – E 962, E 964 – E 968, E960	„mit Süßungsmittel/n“ Bei Lebensmitteln, ausgenommen Tafelsüßen, mit einem Gehalt an einem Zuckerzusatz im Sinne des § 2 Nr. 3 und einem Zusatzstoff der Anlage 2 durch die Angabe "mit einer Zuckerart und Süßungsmittel", bei Verwendung von Aspartam (E 951) zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle“	Feinkostsalate, eingelegter Ingwer, süß-saure Konserven, brennwertverminderte Lebensmittel (z. B. Desserts, Fruchtjoghurt, Limonaden), eingelegter gelbfarbener Rettich, Soßen, Senf Hinweis: Wenn Sorbit (E 420) als Feuchthaltemittel verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht notwendig.

Regelungen zur Kenntlichmachung von Koffein und Chinin (keine Zusatzstoffe im Sinne der EU-Zusatzstoff-VO)

Rechtsgrundlagen:

Verordnung über Fruchtsaft, einige ähnliche Erzeugnisse, Fruchtnektar und koffeinhaltige Erfrischungsgetränke (Fruchtsaft- und koffeinhaltige Erfrischungsgetränkeverordnung – FrSaftErfrischGetrV) vom 24. Mai 2004 (BGBl. I S 1016) in der aktuellen Fassung

Aromenverordnung (AromenV) vom 02.05.2006 (BGBl. I S. 1127), in der aktuellen Fassung

Zutat	Art der Kenntlichmachung	Beispiele von Lebensmitteln
Koffein: (kein Klassenname, keine E-Nummer) Bei Koffeingehalt >150 mg/l	„koffeinhaltig“ „erhöhter Koffeingehalt“ + Angabe des Koffeingehaltes in mg/100ml	koffeinhaltige Erfrischungsgetränke (außer Getränke auf Kaffee oder Teebasis, wenn die Worte „Kaffee“, Tee“ in der Verkehrsbezeichnung enthalten sind, z. B. „Eis-Tee“)
Chinin: (kein Klassenname, keine E-Nummer)	„chininhaltig“	chininhaltige Erfrischungsgetränke (z. B. „Bitter Lemon“)

Wie ist die Kenntlichmachung anzubringen?

Die notwendigen Angaben zu den Zusatzstoffen müssen

- gut sichtbar,
- leicht lesbar und
- unverwischbar

angebracht werden.

Auf welche Art und Weise muss die Kenntlichmachung erfolgen?

- Wenn die Lebensmittel in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung (z B. Kantinen) abgegeben werden:
 - auf Speisekarten oder
 - in Preisverzeichnissen oder
 - in einem sonstigen Aushang oder einer schriftlichen Mitteilung, wenn weder Speisekarten noch Preisverzeichnisse ausliegen oder den Kunden ausgehändigt werden.
- Wenn die Lebensmittel in Gaststätten abgegeben werden:

auf Speise- oder Getränkekarten

Hinweis:

Eine Angabe in Preisverzeichnissen, Aushängen oder sonstigen schriftlichen Mitteilungen, wie oben erwähnt, ist bei einer Abgabe in Gaststätten nicht möglich.

Was muss wie angebracht werden?

- Die jeweiligen Zusatzstoffe müssen mit dem, in der Tabelle unter dem Punkt „Art der Kenntlichmachung“ angegebenen Wortlaut kenntlich gemacht werden.
- Die vorgeschriebenen Angaben dürfen in Form von Fußnoten angebracht werden. Dies gilt aber nur dann, wenn bereits bei der Verkehrsbezeichnung auf diese hingewiesen wird.

Hinweise:

- Gemäß den Regelungen der LMKV sind Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung den Verbrauchern gleichgestellt. Deshalb muss auf Fertigpackungen für diese Einrichtungen oder in den begleitenden Geschäftspapieren ein Zutatenverzeichnis angegeben sein. Mit Hilfe des Zutatenverzeichnisses kann geprüft werden, ob die oben genannten Zusatzstoffe als Zutaten der Lebensmittel aufgeführt sind.

Hinweise darauf, ob kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe vorhanden sein können, erhalten Sie, wenn Sie die oben genannten Klassennamen der Zusatzstoffe in der Zutatenliste feststellen. Danach können Sie sich mit der Angabe der E-Nummer und/oder der Stoffbezeichnung über den verwendeten Zusatzstoff informieren (z. B. in der EU-Zusatzstoff-VO, Anhang II). Damit kann dann entschieden werden, ob eine Kenntlichmachung z. B. auf der Speise- und Getränkekarte erforderlich ist.

- Offen, unverpackt bezogene Lebensmittel haben in der Regel kein Zutatenverzeichnis. In diesem Fall ist es sinnvoll bei Lieferanten, möglichst schriftliche, Informationen darüber einzuholen, ob Zusatzstoffe vorliegen, die kenntlich gemacht werden müssen.
- Die Angaben in der Tabelle können entfallen, wenn die jeweiligen Zusatzstoffe nur den **Zutaten** eines Lebensmittels zugesetzt sind, unter der Voraussetzung, dass die Zusatzstoffe in dem fertigen Lebensmittel **keine technologische Wirkung** mehr ausüben. Dies kann jedoch nur im konkreten Fall entschieden werden.

Da diese Entscheidung oftmals nur schwierig zu treffen ist, sind Sie auf der sicheren Seite, wenn Sie alle Zusatzstoffe der oben genannten Tabelle, die der Hersteller angibt, kenntlich machen.

- Selbstverständlich dürfen auch in Speise- und Getränkekarten Lebensmittel nicht mit irreführenden Bezeichnungen versehen werden (wie z. B. „Feta“ für Kuhmilchkäse, der in Deutschland hergestellt wurde, „Garnelen“ für Surimi oder „Schinken“ für ein Brühwurstähnliches Erzeugnis, „Süßstoff aus Stevia“ für Tafel-süße auf der Grundlage von Steviolglycosiden).
- Hinweise wie z. B. „für Diabetiker geeignet“ oder die Nennung von Broteinheiten (BE) sind in der Kennzeichnung von Lebensmitteln (auch auf Speisekarten) grundsätzlich nicht mehr zulässig.

Nachfolgend finden Sie einige Beispiele, wie die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

auf Speisekarten aussehen kann.

Hinweis:

Die Beispiele haben nicht den Anspruch alle denkbaren Möglichkeiten abzudecken.

Beispiel:

Für eine Meeresfrüchtepizza werden neben weiteren Zutaten auch etwa 1 - 2 Löffel mit gekochten Garnelen verwendet. Auf der Fertigpackung dieser Garnelen sind in der Zutatenliste u. a. folgende Angaben enthalten: "Säuerungsmittel Milchsäure, Verdickungsmittel Xanthan, Konservierungsstoff E 200, Farbstoff E 120, Rote Betesaft, Aroma". Der Farbstoff ist auch noch nach dem Erhitzen erkennbar

Auf der Speisekarte wird angegeben:

Meeresfrüchtepizza^{1,2}	9,50 €
---	---------------

¹ mit Farbstoff

² konserviert

Anmerkung: Die Angabe „konserviert“ kann hier auch entfallen, wenn bei Verwendung der Zutat keine technologische Wirkung mehr gegeben ist – siehe Seite 4.

Die anderen Zusatzstoffe müssen in diesem Fall nicht genannt werden.

Weitere Beispiele:

Vorspeisen:

Frischkäsezubereitung mit Paprika und Oliven¹¹ auf Baguette	5,00 €
---	---------------

Hauptgerichte

Sushi (je 6 Stück)

Zu jedem Sushi-Gericht servieren wir grüne Meerrettichpaste^{1,2}, eingelegten Ingwer^{3,4,5,6} und Sojasauce⁶.

Tekka Maki , mit Thunfisch	3,70 €
-----------------------------------	---------------

Oshinko Maki , mit eingelegtem Rettich ^{1,2,4,5,6}	2,50 €
--	---------------

Tobiko Ura-Maki , mit Surimi ¹ , Avocado, Fliegenfischkaviar ^{1,7}	4,50 €
---	---------------

Pizza à la Chef^{1,10}	8,50 €
---------------------------------------	---------------

mit Tomaten, Käse, Schinken, Salami

Rindergulasch¹⁰ mit Kartoffeln **11,00 €**

Bayerischer Wurstsalat (Regensburger mit Gurken und Zwiebelringen)^{3,4,6,12} **6,50 €**

Belegte Brötchen

Brötchen mit Bismarckhering⁴ **3,00 €**

Brötchen mit Seelachsschnitzel (Lachersatz)^{1,6,8} **2,80 €**

Brötchen mit Matjesfilet nordischer Art⁶ **3,00 €**

Desserts

Gemischtes Eis mit Sahne und bunten Streuseln^{1,9} **4,50 €**

Rote Grütze^{3,4} mit Vanillesoße¹ **6,50 €**

(NUMMERIERUNG ANPASSEN)

- ¹ mit Farbstoff
- ² Tartrazin: kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen
- ³ mit Antioxidationsmittel
- ⁴ mit Süßungsmittel
- ⁵ enthält eine Phenylalaninquelle
- ⁶ mit Konservierungsstoff
- ⁷ E110/E129: kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen
- ⁸ E110/E124: kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen
- ⁹ E 124: kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen
- ¹⁰ mit Geschmacksverstärker
- ¹¹ geschwärzt
- ¹² mit Phosphat

Literatur:

Merkblatt „Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln im Gastronomiebereich und bei der Gemeinschaftsverpflegung“ der Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter, Baden-Württemberg, Stand: Oktober 2012

Hinweise zum Datenschutz für das Kulturred nach Art. 13 DSGVO (Stand 6.6.2018)
Förderung von Kunst und Kultur
Organisation und Durchführung von Veranstaltungen

Diese Informationen dienen der Transparenz, wie das Kulturred der Stadt Regensburg mit personenbezogenen Daten ihrer Kundinnen und Kunden (Privatpersonen und Unternehmen) sowie Geschäftspartnerinnen und -partner umgeht. Der Schutz von personenbezogenen Daten hat einen hohen Stellenwert, deshalb erfolgt die Verarbeitung von personenbezogenen Daten im Einklang mit den gesetzlichen Bestimmungen, insbesondere mit den Regelungen der Datenschutzgrundverordnung der Europäischen Union (DSGVO) und des Bayerischen Datenschutzgesetzes.

1. Verantwortlicher für die Datenverarbeitung

Verantwortlich für die Verarbeitung der Daten ist die Stadt Regensburg, Postfach 110643, 93019 Regensburg, Email: stadt-regensburg@regensburg.de, Telefon: 0941/507-0

Zuständige Dienststelle für die Bearbeitung von Fragen, Auskunftersuchen oder Anträgen ist die Stadt Regensburg, Kulturred, Haidplatz 8, 93047 Regensburg, Telefon: 0941/507-1412 (Email: kulturverwaltung@regensburg.de)

2. Datenschutzbeauftragter

Der zuständige Behördliche Datenschutzbeauftragte der Stadt Regensburg ist unter Postfach 110643, 93019 Regensburg, Email: datenschutz@regensburg.de, Telefon: 0941/507-2114 zu erreichen.

3. Zwecke und Rechtsgrundlagen

Durch das Kulturred werden die zur Erfüllung der Aufgaben „Förderung von Kunst und Kultur“ (Öffentlichkeitsarbeit, Datenbank zur Kultur, Vernetzung mit anderen Kulturredakteuren, Beratung und Information, Statistiken, elektronische Newsletter u.a.) und „Organisation und Durchführung von Veranstaltungen“ erforderlichen Daten erhoben und gespeichert.

Rechtsgrundlage der Verarbeitung ist Art. 4 Abs. 1 BayDSG und Art. 6 Abs. 1 Buchst. a) DSGVO (Einwilligung) sowie Art. 6 Abs. 1 Buchst. b) DSGVO (Verträge bzw. Vertragsanbahnungen). Sofern zum Abschluss von Verträgen persönliche Daten erforderlich sind, sind Sie dazu verpflichtet, Ihre Daten anzugeben. Andernfalls kann der Vertrag mit Ihnen nicht abgeschlossen werden.

4. Datenweitergabe und deren Empfänger

Wir verarbeiten Ihre personenbezogenen Daten nur zu den in dieser Datenschutzerklärung genannten Zwecken. Eine Übermittlung Ihrer persönlichen Daten an Dritte zu anderen als den genannten Zwecken findet nicht statt. Wir geben Ihre persönlichen Daten nur an Dritte weiter, wenn:

- Sie Ihre ausdrückliche Einwilligung dazu erteilt haben,
- die Verarbeitung zur Abwicklung eines Vertrags mit Ihnen erforderlich ist,
- die Verarbeitung zur Erfüllung einer rechtlichen Verpflichtung erforderlich ist

Mögliche Empfänger von Daten:

- Ämter der Stadt Regensburg, die inhaltlich an Veranstaltungen beteiligt sind oder Daten zur Abwicklung benötigen insbesondere Hauptkasse
- Dritte, die unmittelbar an der Veranstaltungsdurchführung beteiligt sind insbesondere, Techniker, Musiker, Verwertungsgesellschaften wie GEMA, VG Wort, VG Bild etc.
- andere staatliche Stellen

Ihre Daten werden nicht in einen Drittstaat außerhalb der EU übermittelt.

5. Dauer der Speicherung personenbezogener Daten

Ihre Daten werden zu Dokumentationszwecken bei der Stadt Regensburg gespeichert und nach den gesetzlichen Aufbewahrungspflichten gelöscht.

6. Kategorien personenbezogener Daten

a) Stammdaten inkl. Kontaktdaten: Name, Adresse, Geburtsdatum, Bankverbindung, Email-Adresse, zugehöriger Schriftverkehr

b) Daten zur Zuschussgewährung

Für die Prüfung, ob und wie hoch ein Kulturzuschuss gewährt werden kann, werden Daten im Antragsverfahren erhoben und gespeichert, wie z.B. Kontodaten, zugehöriger Schriftverkehr

Betroffenenrechte

Nach der Datenschutz-Grundverordnung stehen Ihnen folgende Rechte zu:

- Auskunft über die zu Ihrer Person gespeicherten Daten (Art. 15 DSGVO).
- Berichtigung unrichtiger personenbezogener Daten (Art. 16 DSGVO).
- Löschung oder Einschränkung zu Unrecht verarbeiteter Daten sowie Widerspruch gegen die Verarbeitung (Art. 17, 18 und 21 DSGVO). Für die Beurteilung sind die Speicherfristen maßgebend.
- Datenübertragbarkeit (Art. 20 DSGVO).
- jederzeitiger Widerruf der Einwilligung zur Datenverarbeitung für die Zukunft. Die Rechtmäßigkeit der aufgrund der Einwilligung bis zum Widerruf erfolgten Datenverarbeitung wird durch diesen nicht berührt.

Jede betroffene Person hat das Recht auf Beschwerde bei der Aufsichtsbehörde für den Datenschutz, wenn sie der Ansicht ist, dass ihre personenbezogenen Daten rechtswidrig verarbeitet werden.

Zuständig für die Kontrolle der Einhaltung der datenschutzrechtlichen Vorschriften bei den öffentlichen Stellen des Freistaats Bayern und auch bei der Stadt Regensburg ist gemäß Art. 30 BayDSG der Bayerische Landesbeauftragte für den Datenschutz:

Dr. Thomas Petri
Wagmüllerstraße 18
80538 München
Telefon: (089) 2 1 26 72 - 0
Telefax: (089) 21 26 72 - 50
E-Mail: poststelle@datenschutz-bayern.de

Weitere Informationen

Weitere Informationen über die Verarbeitung Ihrer Daten und Ihre Rechte bei der Verarbeitung Ihrer Daten können Sie im Internet unter www.regensburg.de/Datenschutz abrufen. Alternativ erhalten Sie diese Informationen auch von Ihrem zuständigen Sachbearbeiter oder von unserem behördlichen Datenschutzbeauftragten.