



-Lebensmittelüberwachung-
Landratsamt Regensburg

Lebensmittelhygiene bei

Vereinsfesten, Märkten und ähnlichen Veranstaltungen

Vereins- und Straßenfeste sind nicht mehr wegzudenkende Veranstaltungen des öffentlichen Lebens. Der Umgang mit und die Abgabe von Lebensmitteln hat auf diesen Veranstaltungen in letzter Zeit erheblich an Bedeutung zugenommen.

Dieser Leitfaden soll den Betreibern solcher Verkaufsstände und den Gemeinden Hinweise zum sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln ,insbesondere leicht verderblichen Lebensmitteln, geben.

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

Was ist schon bei der Planung zu bedenken?

- Ein Antrag auf Erteilung einer **Gestattung** nach § 12 Gaststättengesetz muss **rechtzeitig (mindestens 2 Wochen vorher!)** bei der Gemeinde gestellt werden und muss mindestens 10 Tage vor dem Veranstaltungstermin beim Landratsamt eingehen. Durch Vorgabe der Regierung müssen Vereinsfeste regelmäßig kontrolliert werden. Die Übermittlung der Gestattungen ans Landratsamt kann in Zukunft auch per e-mail geschehen:

(lebensmittelkontrolle@landratsamt-regensburg.de)

-Ausreichende **Toilettenanlagen** müssen vorhanden sein.

-Die ordnungsgemäße Entsorgung von Speiseabfällen muss rechtzeitig organisiert werden.

-Der **Leitfaden** für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln sollte mit den ehrenamtlichen Helfern besprochen werden (Leitfaden unter www.lebensmittelsicherheit.bayern.de).

-Für gewerbliche Betreiber ist eine Belehrung nach dem **Infektionsschutzgesetz** erforderlich.

-Einhaltung des **Jugendschutzgesetz** z.B. kein Alkoholverkauf an Jugendliche unter 16 J.

-Einhaltung der **Gewerbeordnung** – (am Verkaufsstand ist der Name anzubringen!)

Anforderungen an Schankbetriebe :

-In unmittelbarer Nähe jeder Getränkezapfstelle muss eine Vorrichtung für das Spülen der Schankgefäße mit zwei Spülbecken oder eine Gläserpülmaschine vorhanden sein

-Der Boden im Schankbereich muss befestigt sein

-Vom Vermieter von mobilen Getränkeschankanlagen sind dem Betreiber für den Zeitraum der Veranstaltung folgende Unterlagen auszuhändigen:

*eine Betriebsanweisung über den Umgang mit Druckgasflaschen

*ein Unterweisungsnachweis für das Betreiben, Benutzen und Bedienen von Getränkeschankanlagen

*ein Nachweis über die sicherheitstechnische Prüfung vor Inbetriebnahme oder der wiederkehrenden Prüfung der Schankanlage

* die erforderlichen Reinigungsnachweise der Schankanlage

