

Gemeinde Henstedt-Ulzburg

Die Bürgermeisterin
Fachbereich 3 - Bürgerservice
und öffentliche Sicherheit
z.H. Frau Kröger
Rathausplatz 1
24558 Henstedt-Ulzburg

Eingang am:

Aktenzeichen:

Antrag auf Erteilung einer Gestattung eines vorübergehenden Gaststättenbetriebes aus besonderem Anlass nach § 12 Gaststättengesetz

1. Personalien des Antragstellers

(ggfs. ges. Vertreter der juristischen Person oder des nichtrechtsfähigen Vereins)

Name, Vorname		Geburtsname (wenn abweichend)	
Bezeichnung der juristischen Person oder des nichtrechtsfähigen Vereins			
Geburtsdatum		Geburtsort	Staatsangehörigkeit
Anschrift (PLZ, Ort, Straße, Nr.)			
Telefonnummer		Mobilnummer (Erreichbarkeit während der Veranstaltung)	

2. Gegenstand der Gestattung

Anlass (z.B. Volksfest, Sportfest)				
Zeitraum (Datum und Uhrzeit)				
		, von	Uhr bis	Uhr
Ausschank folgender alkoholischer Getränke				

3. Räumliche Verhältnisse

Ort (genaue Bezeichnung des Gebäudes bzw. Grundstücks, Lage, Anschrift)

Das beiliegende Merkblatt habe ich zur Kenntnis genommen.

Datum

Unterschrift des Antragstellers

Der Antrag ist mind. 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn einzureichen, damit die abschließende Bearbeitung in Aussicht gestellt werden kann. Für die Gestattung wird gemäß Tarifstelle 11.4.8 des Allgemeinen Gebührentarifs der VwGebV SH 2018 i.V.m. § 2 Abs. 2 VwKostG SH eine Verwaltungsgebühr in Höhe von 50,00 EUR erhoben. Bei Anträgen mit erhöhtem Prüf- oder Bearbeitungsaufwand ist im Einzelfall eine Gebühr bis zu 1.000,00 EUR zulässig.

Seite 1 von 3

Gläubiger-ID: DE53GHU00000071280
Sparkasse Südholstein
Konto-Nr. 309 001 (BLZ 230 510 30)
IBAN: DE72 2305 1030 0000 3090 01
BIC: NOLADE21 SHO

Raiffeisenbank eG
Konto-Nr. 7200 196 (BLZ 200 691 30)
IBAN: DE74 2006 9130 0007 2001 96
BIC: GENODEF1 BBR

Postbank Hamburg
Konto-Nr. 271 244 206 (BLZ 200 100 20)
IBAN: DE12 2001 0020 0271 2442 06
BIC: PBNKDEFF

MERKBLATT

zur Durchführung einer Veranstaltung im Rahmen der vorübergehenden Gestattung nach § 12 Gaststättengesetz

1. ALLGEMEINES:

- An allen Verkaufsständen und Theken ist an gut sichtbarer Stelle ein deutlich lesbares Preisverzeichnis sichtbar anzubringen. Beim Verkauf von Getränken ist die Mengenangabe auf dem Preisschild anzugeben (gilt nicht für Kaffee/Tee).
- Die Verarbeitung von kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen (z.B. Konservierungsstoffe, Farbstoffe etc.) ist den einzelnen Speisen gut zugeordnet anzugeben.
- Es sind ausreichend Abfallbehälter aufzustellen; die Abfallbeseitigung fällt in die Zuständigkeit des Antragstellers. Die Benutzung von Einweggeschirr ist zulässig, sofern eine ordnungsgemäße Abfallentsorgung des anfallenden Speisematerials erfolgt.
- Es ist verboten, in Verkaufseinrichtungen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, zu rauchen.
- Es ist verboten, unverpackte Lebensmittel so anzubieten, dass sie durch Anfassen, Anhusten, Anniesen oder auf ähnliche Weise nachteilig beeinflusst werden können, sie sind daher durch einen mindestens 25 cm hohen Glasaufsatz zu schützen.
- Lebensmittel sind mindestens 50 cm über dem Fußboden zu lagern.
- Die gültigen Unfallverhütungsvorschriften sind einzuhalten, z.B. hinsichtlich der Lagerung von Gasflaschen, Bereitstellung von Verbandsmaterial.

2. TOILETTENLAGEN:

- Das Aufstellen des Toilettenwagens hat im Einvernehmen mit der Gemeinde zu erfolgen. Die anfallenden Abwässer sind mittels Anschluss an einen Schmutz- oder Mischwasserkanal zu beseitigen; der Anschluss ist nach Weisung der Gemeinde her-zustellen. Ist ein Anschluss nicht möglich (Aufstellen im Außenbereich, Kanalisation nicht vorhanden), müssen die Abwässer in geschlossenen Behältern gesammelt und über die zentrale Kläranlage der Gemeinde entsorgt werden. Dies gilt auch für andere Abwässer aus dem Betrieb. Eine Einleitung dieser Abwässer in ein Oberflächengewässer oder eine Versickerung in den Untergrund ist nicht zulässig!

3. GETRÄNKEAUSSCHANK:

- In der Nähe der Getränkeschankanlage ist eine Betriebsanweisung anzubringen und zu beachten.
- Beim Ausschank in Gläsern oder Krügen muss in unmittelbarer Nähe jeder Zapfstelle eine Vorrichtung zum Spülen der Schankgefäße mit fließendem Trinkwasser vorhanden sein. Die Spülvorrichtung muss zwei Spülbecken haben, die Mindestwassertiefe im Spülbecken muss 250 mm betragen (mindestens 30l). Bei Verwendung einer Gläserspülmaschine oder eines wirksamen Spülgerätes mit getrennter Vor- und Nachspülung genügt ein Spülbecken.
- Beim Ausschank von Getränken sind die Bestimmungen des Eichgesetzes zu beachten. Es dürfen nur zugelassene Gefäße verwendet werden, die mit einem Füllstrich versehen sind.

4. HYGIENISCHE UND LEBENSMITTELRECHTLICHE ANFORDERUNGEN:

- Imbissstände und ähnliche Einrichtungen müssen so aufgestellt und ausgestattet sein, dass weder unmittelbar noch mittelbar eine gesundheitlich nachteilige oder ekelerregende Beeinflussung der Lebensmittel erfolgen kann (z.B. ist die lose Abgabe von Senf und Ketchup in Selbstbedienung untersagt: sie kann nur mittels Spender oder Einmalpackungen erfolgen).
- Imbissstände müssen bis auf die für den Verkauf offene Seite von festen, hellen, sauberen, abwaschfesten und desinfizierbaren Wänden, Böden und Decken umschlossen sein.
- An der offenen Verkaufsseite sind sie durch ein überstehendes Dach oder in anderer geeigneter Weise gegen Witterungseinflüsse ausreichend zu schützen.
- Abweichend hiervon sind Rücken- und Seitenwände nicht erforderlich, sofern die Lebensmittel durch andere geeignete Vorrichtungen vor nachteiliger Beeinflussung geschützt sind, z.B. wenn an den Außenkanten der überstehenden Dächer Wände gezogen oder Planen abgehängt werden, so dass wiederum ein dreiseitig geschlossener Raum entsteht.
- Vorräte an Fleisch und Fleischerzeugnissen dürfen nur in einer Kühlvorrichtung bzw. tiefgefrorene Erzeugnisse in einer Gefriereinrichtung vorrätig gehalten werden. Erzeugnisse nach § 12 Abs. 2 der Hackfleischverordnung (HFIV) (Bratwurst, Schaschlik usw.) dürfen nur in Räumen und Einrichtungen gelagert und befördert werden, deren Innentemperatur + 4° C nicht überschreitet. Tiefgefrorene Erzeugnisse dürfen die vorgeschriebene Temperatur von -18° C nur kurzfristig bis auf max. -15° C überschreiten.
- Beim Portionieren von Fleisch und Wurstwaren sind Fleischgabeln oder andere Geräte zu benutzen (nicht die Hände).
- Für die Beschäftigten muss ein Handwaschbecken (*nicht in der Nähe von Fettsiedegeräten aufstellen!*) mit fließendem kalten und warmen Wasser (Beschaffenheit von Trinkwasser), Seifenspender, Händedesinfektion und

einmal zu benutzenden Hand-tüchern vorhanden sein, das so abgeschirmt sein muss, dass Lebensmittel durch den Waschvorgang nicht nachteilig beeinflusst werden können. Die Verwendung von mehrfach benutzbaren Handtüchern oder Stückseife ist unzulässig.

- Kleidungsstücke und sonstige nicht dem Geschäftszweck dienende Gegenstände dürfen nicht im Verkaufsraum aufbewahrt werden.

5. DAS SPEISESORTIMENT DARF UMFASSEN:

- Gebratene, gekochte oder gebrühte warme Würstchen, gebratenes Fleisch (auch Geflügel), Fleischmarinaden, gebratene oder geräucherte Fische sowie belegte Brote und Brötchen.
- Rohes oder teilweise rohes Hackfleisch, z.B. Tartar, Mett, darf nicht in Verkehr gebracht werden.
- Gemäß §§ 12 und 13 der HFIV dürfen behandelt und in den Verkehr gebracht werden:
- Fleischklopse, Buletten, Frikadellen, Geschnetzeltes, Bratwürste, Steaks, Filets, Schnitzel und Schaschlik oder ähnliche Erzeugnisse, sofern sie vor der Abgabe zum Verzehr vollständig durcherhitzt wurden, von einem Herstellerbetrieb nach § 9 HFIV (z.B. Schlachtereibetriebe) fertig zubereitet bezogen werden (tiefgefrorene Erzeugnisse können auch von anderen Betrieben bezogen werden) und sie aus festen Verkaufsständen, -wagen oder -anhängern abgegeben werden, deren Einrichtungen eine sachgerechte Behandlung der Erzeugnisse gewährleisten.
- Bei der Lagerung und beim Transport der Hackfleischerzeugnisse dürfen die vorgeschriebene Mindestlagertemperatur von +4° C sowie die Frist für das Inverkehrbringen (nur am Herstellungstag; Bratwurst und Schaschlik auch am nächsten Tag) nicht überschritten werden.
- Die zuvor genannte Beschränkung gilt nicht, wenn die Hackfleischerzeugnisse bereits verzehrfertig und vollständig durcherhitzt bezogen werden. Sie müssen dann nicht zwingend von Schlachtereien bezogen werden. Die Vorschriften der LebensmittelhygieneVO sind jedoch zu beachten.
- Für Lebensmittel pflanzlicher Herkunft gibt es keine Beschränkungen.

6. ANFORDERUNGEN AN DAS IN EINER VERKAUFSEINRICHTUNG TÄTIGE PERSONAL:

- Personen, die unverpackte Lebensmittel tierischer Herkunft, Backwaren und Speiseeis herstellen oder in den Verkehr bringen, müssen eine helle, saubere, waschbare Schutzkleidung sowie eine helle, saubere Kopfbedeckung tragen.
- Auf die nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG) erforderlichen Bescheinigungen des Gesundheitsamtes (bis 31.12.2000 Gesundheitszeugnisse) für die in der Verkaufseinrichtung tätigen Personen wird hingewiesen. Die Bescheinigungen des Gesundheitsamtes bzw. die Gesundheitszeugnisse sind für die Überprüfung durch die Ordnungsbehörde (Lebensmittelüberwachung) jederzeit im Verkaufsstand bereitzuhalten. Die Vorlage einer ärztlichen Bescheinigung, in der lediglich der allgemeine Gesundheitszustand attestiert wird, ist nicht gültig.
- Personen, die bei Vereinsfeiern, Straßen-, Dorf- und Stadtfesten o.ä. Veranstaltungen Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, müssen nicht nach dem IfSG untersucht werden, soweit sie diese Tätigkeit nicht ständig, also gewerbsmäßig im eigentlichen Sinne, oder berufsmäßig ausüben.

7. BAURECHTLICHE UND BRANDSCHUTZRECHTLICHE ANFORDERUNGEN:

- Fliegende Bauten, z.B. Festzelte, dürfen nur in Gebrauch genommen werden, wenn ihre Aufstellung vorher der Genehmigungsbehörde (Kreisbauamt Segeberg) unter Vorlage des Prüfbuches angezeigt ist. Das Prüfbuch ist für die Dauer des Betriebes beim Veranstalter zu hinterlegen.
- Für die folgenden Fliegenden Bauten benötigen die Betreiber keine Ausführungsgenehmigung (Die Regelungen können in den einzelnen Bundesländern voneinander abweichen):
 - Fliegende Bauten bis 5 Meter Höhe, die nicht dazu bestimmt sind, von Besucherinnen und Besuchern betreten zu werden (z.B. Schießgeschäfte, Losbuden, Verkaufswagen)
 - Zelte, die Fliegende Bauten sind, mit einer Grundfläche bis zu 75 m²
 - Fliegende Bauten bis 5 Meter Höhe, die für Kinder betrieben werden und eine Geschwindigkeit von höchstens 1 m/s haben
 - Bühnen, die fliegende Bauten sind, einschließlich Überdachungen und sonstiger Aufbauten, bis 5 m Höhe, mit einer Grundfläche bis 100 m² und einer Fußbodenhöhe bis 1,50 Meter

Die genehmigungsfreien Fliegenden Bauten müssen aber dem öffentlichen Baurecht entsprechen, also insbesondere standsicher sein. Entsprechend §77 Abs. 5, bedürfen Fliegende Bauten des Bundes oder der Landesverteidigung keiner Ausführungsgenehmigung.

- Die lichte Höhe des Innenraumes einer Verkaufseinrichtung muss mindestens 2,30 m betragen.
- Die elektrische Anlage muss den VDE-Bestimmungen entsprechen.
- Eine Zufahrt für Löschfahrzeuge muss gegeben sein.
- Es ist eine ausreichende Anzahl von 6kg-Feuerlöschern deutlich sichtbar bereitzuhalten, bei Fritteusenbetrieb eine in einem der DIN-Norm entsprechenden Schutzkasten enthaltene Löschdecke.
- In der Nähe des Verkaufsstandes muss ein nicht brennbarer Abfallbehälter zur Aufnahme von Tabakresten vorhanden sein, in den keine brennbaren Materialien eingefüllt werden dürfen.
- Ggf. vorhandene Notausgänge müssen frei gehalten werden.