



Landratsamt Dingolfing- Landau



AUFLAGEN DER LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

bei Gestattungen gemäß § 12 Gaststättengesetz (GastG)
Stand Juni 2010

I. Ausschank von Bier und alkoholfreien Getränken:

1. Es sind mindestens 2 Spülbecken erforderlich mit fließendem Kalt- und Warmwasser (Abspülen in einer kleinen Plastikschißel nicht mehr tragbar) oder eine Gläserspülanlage.
2. Die Bierzapfstelle ist mit einem festen Boden oder Lattenrost auszustatten.
3. Bei Barbetrieb ist eine Doppelspüle mit Kalt- und Warmwasser erforderlich.
4. Schankanlagendokumentation

II. Grillen von Hähnchen, Fleisch, Fisch und Würstl:

1. Der Grillstand muss an 3 Seiten geschlossen, ein Dach und einen festen Boden (z.B. Holzplatten) haben. Der Grillrost muss aus korrosionsbeständigem Material sein (z. B. Edelstahl).
Grillen im Freien ist untersagt.
2. Ausreichende Kühlung der Rohware – getrennt von Getränken
3. Keine Selbstbedienung von Brezen und Semmeln (ausreichender Warenschutz)
4. Speisereste sind ordnungsgemäß zu entsorgen (Entsorger ist der Gemeinde zu benennen)

III. Verkauf von z. B. Kuchen, Fischsemmeln und Käse usw.

1. Kühlung der leicht verderblichen und unmittelbar für den Verkauf vorbereiteten Lebensmittel (bei kleinen Mengen z.B. mit Kühlakku und entsprechendem Warenschutz)
2. Ausreichende Kühlung für Sahne-/Cremetorten (entsprechender Warenschutz, z.B. Kuchenglocke)
3. Geeichte Waage z.B. für Käse-, Leberkäse-, Fischverkauf usw.

IV. Kühltemperaturen

1. Frischfleisch, Wurstwaren und Käse max. + 7 Grad C
2. Sahne- und Cremetorten max. + 7 Grad C
3. Frisches Geflügelfleisch max. + 4 Grad C
4. Frischer Fisch max. + 2 Grad C

V. Reinigen des Mehrweggeschirrs:

1. Doppelspüle (Zu- und Ablauf) mit fließendem Kalt- und Warmwasser (Abspülen in einer kleinen Plastikschißel nicht mehr tragbar) oder Spülmaschine

VI. Preisangabenpflicht:

1. Für sämtliche Speisen und Getränke sind die Preise sowie die Zusatzstoffe gut sichtbar anzubringen.
Keine „ca. - Preise“ bei z. B. geräuchertem Fisch oder Schweinshaxn.

VII. Anforderungen an Personal:

1. Erstbelehrung/Wiederholungsbelehrung IfSG bei gewerbsmäßigem Umgang mit Lebensmittel (§ 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz) ansonsten Leitfaden des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt und Gesundheit (www.stmug.bayern.de/lebensmittel/hygiene/doc/leitfaden_lebensmittel.pdf)
2. Saubere Schutzkleidung
3. Im Küchenbereich, Grillbereich bzw. Verkaufsbereich muss separates Handwaschbecken für Personal mit Warm- und Kaltwasserzufuhr, Flüssigseife und hygienisch einwandfreier Handtrocknungsvorrichtung (z. B. Papierhandtücher) vorhanden sein.
4. Extra für Personal müssen Personaltoiletten (getrennt von den Gästetoiletten) mit Handwaschbecken Flüssigseife und hygienisch einwandfreier Handtrocknungsvorrichtung (z. B. Papierhandtücher) vorhanden sein.

VIII. Toiletten

1. Für die Gäste ist eine ausreichende Anzahl an Toiletten (für Männer und Frauen getrennt) mit Handwaschgelegenheit, Seifenspender und Einmalhandtüchern oder elektrischer Händetrocknungsvorrichtung zur Verfügung zu stellen.

Gästetoiletten (ohne Personaltoilette):

Gastplätze	Toilettenbecken		Urinale Stück	Becken oder Rinnen lfd. Meter
	Damen	Herren		
bis 50	1	1	2	2
50 bis 100	2	1	3	2,5
100 bis 200	2	2	4	3
200 bis 300	3	2	5	3,5
300 bis 400	4	3	6	4
ab 400	Festlegung im Einzelfall			
Großveranstaltungen mit mehreren Tausend Besuchern	1 Toilettenbecken je 250 Besucher, die sich ergebende Zahl aufteilen zu 2/3 für Damen WC und 1/3 Herren WC, zusätzlich entsprechende Anzahl von Pissoiren			

2. Für das Personal ist eine gesonderte Toilette zur Verfügung zu stellen, die in gleicher Weise wie die Gästetoilette ausgestattet sein muss, bei mehr als 10 Beschäftigten entsprechende Anzahl von Toilettenbecken, nach Geschlechtern getrennt.

Für Rückfragen stehen die Mitarbeiter der Lebensmittelüberwachung des Landratsamtes Dingolfing-Landau gerne zur Verfügung:

Herr Ecker: 08731-87147
Herr Fuchs: 08731-87146
Frau Radulj: 08731/87135
Herr Ruhstorfer: 08731-87143