

Anzeige eines vorübergehenden Betriebs eines Gaststättengewerbes gemäß § 6 HGastG

**Die Anzeige muss mindestens 4 Wochen vor Beginn des Gaststättengewerbes
bei der Gemeinde erstattet werden!**

1. Anzeigenerstatter/Veranstalter

| |
|---|
| Verein, Gesellschaft: |
| Ansprechpartner für die Behörde (Name, Vorname, Geb.-Datum) |
| Wohnanschrift, Telefon/Handynummer |
| Zweiter Ansprechpartner für die Behörde (Name, Vorname, Geb.-Datum) |
| Wohnanschrift, Telefon/Handynummer |

Ist ein
Strafverfahren
anhängig?

ja nein

Ist ein Bußgeldverfahren wegen
Verstößen bei einer gewerbl. Tätigkeit
anhängig?

ja nein

Ist ein
Gewerbeuntersagungs-
verfahren nach § 35 GewO
anhängig?

ja nein

2. Anlass und Zeitraum

| |
|------------------------|
| Anlass: |
| Datum (am, von – bis): |

| | | | | |
|--|------|---------|-----|-------------------|
| Betriebszeiten und erwartete Besucherzahl je Veranstaltungstag | | | | |
| am: | von: | Uhr bis | Uhr | (Anzahl) Besucher |
| am: | von: | Uhr bis | Uhr | (Anzahl) Besucher |
| am: | von: | Uhr bis | Uhr | (Anzahl) Besucher |

Tanzveranstaltungen sind vorgesehen ja nein Musikalische Darbietungen sind vorgesehen ja nein Ferner sind vorgesehen: _____

3. Ort

| |
|---|
| Ort (genaue Bezeichnung des Gebäudes bzw. Grundstücks, Lage, Anschrift) |
| Eigentümer, Inhaber |
| Festzelt: Raumgröße m ² |
| Zeltaufsteller, Telefon: |
| WC-Anlagen (Wagen, Gebäude o. ä.), Anzahl: |

4. Speisen- und Getränke

| |
|---|
| Zur Verabreichung vorgesehene Speisen: |
| Zur Verabreichung vorgesehene Getränke: |

5. Jugendschutz

Die Bestimmungen des Jugendschutzgesetzes sind mir bekannt. Zur Durchsetzung sind folgende Maßnahmen geplant:

- Einlasskontrolle ab Jahre
- 0.00 Uhr Kontrolle der Anwesenden und ggfls. Ausschluss
- Getränkeabgabekontrolle (alkoholische)
- Stempel / Armbändchen
- Belehrung der Diensthabenden bei der Getränkeausgabe
-

6. Ordnungsdienst

Für die Dauer der Veranstaltung bis 1 Stunde nach Veranstaltungsschluss wird ein Ordnungsdienst eingesetzt.

Eigene Ordnungskräfte:

| Name, Vorname, Geburtsdatum, Handynummer |
|---|
| 1. |
| 2. |
| 3. |
| 4. |
| 5. |
| 6. |

Darüber hinaus werden Ordnungskräfte, falls von der Behörde gefordert, von folgendem gewerblichen Sicherheitsdienst eingesetzt:

| |
|--|
| Name Sicherheitsfirma, Anschrift, Handynummer |
|--|

7. Lärmschutz

Mir ist das Landesimmissionsschutzgesetz bekannt. Die Nachtruhe beginnt um 22.00 Uhr. Folgende Maßnahmen sind zur Einhaltung der Nachtruhe vorgesehen:

8. Weitere Anträge

- Hiermit stelle ich den Antrag auf Erteilung einer Plakatierungsgenehmigung für den öffentlichen Verkehrsbereich in der Stadt Weilburg (ein Muster des Plakates ist beigefügt).

PLZ, Ort, Datum

Unterschrift Antragsteller

Kosten: 25,00 Euro pro Veranstaltung

Eine Durchschrift dieser Anzeige erhält –wird von der Stadt Weilburg erledigt:

- Landkreis, FD Bauen,
- Landkreis, FD Lebensmittelüberwachung.....
- Finanzamt
- Polizei



LANDKREIS LIMBURG-WEILBURG

DER LANDRAT

AMT FÜR DEN LÄNDLICHEN RAUM, UMWELT, VETERINÄRWESEN
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

FACHDIENST – VETERINÄRWESEN UND VERBRAUCHERSCHUTZ



Nebengebäude: Gymnasiumstraße 4 - 65589 Hadamar

☎ 06431 296-0 - 📠 06431 296-5868 - E-Mail: poststelle.avv@limburg-weilburg.de

Merkblatt über lebensmittelrechtliche Anforderungen bei der Abgabe von Speisen und Getränken auf Märkten, Vereins- und Straßenfesten

Bei der Herstellung und Abgabe von Lebensmitteln haben **Vereine** besondere **Lebensmittelhygieneregeln** zu beachten.

Dies wissen die wenigsten Personen, die ein Vereins- oder Gartenfest auf die Beine stellen: *“Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt, haftet zivil- und strafrechtlich dafür, dass die Produkte sichere Lebensmittel sind, somit einwandfrei und gesundheitlich unbedenklich genossen werden können.“*

Die **Betriebsstätten bzw. Verkaufsstände** müssen so gelegen sein, dass eine **nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel** insbesondere durch Staub, Gerüche, Verunreinigungen und Insekten **vermieden** wird. Der Standplatz muss befestigt sein.

Bauliche und sonstige Voraussetzungen für Stände:

| | |
|---|---|
| Bauweise: | befestigter Untergrund, überdacht, seitlich und rückwärts umschlossen, Dach an der Verkaufsseite überstehend |
| Flächen: | sauber und leicht zu reinigen |
| Handwasch- gelegenheit | in der Verkaufseinrichtung, fließendes kaltes und warmes Wasser, Flüssigseife, Einweghandtücher, Auffanggefäß für Abwasser, zusätzliche separate Spülgelegenheit für Mehrweggeschirr und Gläser |
| Kühl- und Gefrier- einrichtung | entsprechende Temperaturen (Kühleinrichtung: +2°C bis +7°C, Gefriereinrichtung: -18°C), mit Thermometer ausstatten, Temperaturen dokumentieren |
| Warmspeisen: | Mindesttemperatur 65°C, Vorhaltezeit maximal 2 Stunden |
| Geschirr und: Gerätschaften | keine Bodenlagerung, leicht zu reinigen, einwandfreier, sauberer Zustand |
| Abschirmung zum: Kunden | so dass unverpackte Lebensmittel nicht berührt oder sonst nachteilig beeinflusst werden können („Spuckschutz“) |
| Abfälle: | angemessene Vorrichtung zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von Abfällen (Abfallbehälter mit Deckel) |

Personalhygiene:

- Sachkundige Person:** sollte mit einbezogen werden (z.B. Metzger, Koch, Gastwirt)
- Belehrung:** verantwortliche Person sollte an Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz teilgenommen haben. Näheres ist beim zuständigen Gesundheitsamt zu erfragen.
- Schutzkleidung:** saubere Kleidung (keine Straßenkleidung), ggfs. Kopfbedeckung, auf saubere Hände ist stets zu achten, auf Schmuck, lange Fingernägel und Nagellack ist zu verzichten
- Toiletten:** in leicht erreichbarer Nähe sollten saubere Toiletten mit Handwaschgelegenheit, Seifenspender und Einmalhandtücher zur Verfügung stehen.

Für die Abgabe von Speisen ist folgendes zu beachten:

- Abgabe:** Von der Abgabe leicht verderblicher Lebensmittel (z.B. Mayonnaise, Remoulade, Creme, Sahne, Sahnetorte, Tiramisu, Mett) v.a. in Privathaushalten hergestellt (Liste der herstellenden Haushalte bereithalten) ist wegen des erhöhten Risikos abzuraten. Rohes Fleisch, Geflügel sowie Frischfleisch sind vor der Abgabe durchzuerhitzen.
- Kennzeichnung:** Eine entsprechende Kennzeichnung (z.B. Verkehrsbezeichnung, Preisangabe, Mengenangabe, Zusatzstoffe) der abzugebenden Lebensmittel ist vorzunehmen.
- Eigenkontroll-
Maßnahmen:** sind in angemessenem Rahmen gemäß Artikel 5 der VO (EG) 852/2004 durchzuführen
- Anlieferung der
Speisen:** Kühlkette während der Lagerung (vor und während der Veranstaltung) und dem Transport einhalten, Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung schützen (in geschlossenen Behältern oder abdecken)

Wenn Sie noch weitere **Fragen** haben, stehen Ihnen die **Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter** des Amtes für den Ländlichen Raum, Umwelt, Veterinärwesen und Verbraucherschutz, Fachdienst Veterinärwesen und Verbraucherschutz, gerne zur Verfügung.

Die zuständigen Lebensmittelkontrolleurinnen und Lebensmittelkontrolleure sind Ihre Ansprechpartner.

(☎ 06431 296-5869, 📠 06431 296-5868, E-Mail: poststelle.avv@limburg-weilburg.de)