

Merkblatt zum Gaststättengewerbe

1. Allgemeines zum Gaststätten- und Gewerbebereich

Zur Ausübung eines bestimmten Gaststättengewerbes (Ausschank alkoholischer Getränke) ist eine **Erlaubnis** erforderlich (§ 2 Abs. 1 Gaststättengesetz - GastG -). Der Erlaubnis bedarf jeder, der ein derartiges Gewerbe selbstständig und zwar im eigenen Namen, unter eigener Verantwortung und für eigene Rechnung ausübt. Dabei ist die Mitarbeit des Ehegatten üblich, ohne dass dieser in der Regel im Besitz einer eigenen Erlaubnis sein muss. Die Erlaubnis wird dem Antragsteller für seine Person erteilt und kann daher nicht übertragen werden.

Erlaubnisfrei weitergeführt werden darf das Gaststättengewerbe nach dem Tod des Erlaubnisinhabers durch den Ehegatten zeitlich unbeschränkt oder durch die minderjährigen Erben auf die Dauer der Minderjährigkeit oder durch den Nachlassverwalter beschränkt auf die Dauer von 10 Jahren (§ 10 GastG). Die Fortführungsabsicht ist der Erlaubnisbehörde anzuzeigen. Ferner ist umgehend eine Bescheinigung der Industrie- und Handelskammer über die erfolgte gaststättenrechtliche / lebensmittelrechtliche Unterrichtung vorzulegen.

Die Gaststättenerlaubnis **erlischt** (§ 8 GastG) und muss neu beantragt werden, wenn der Inhaber

- den Betrieb nicht binnen eines Jahres nach Erlaubniserteilung begonnen oder
- den Betrieb länger als ein Jahr nicht mehr ausgeübt hat.

Da die Gaststättenerlaubnis nicht nur personenbezogen ist, sondern auch für eine bestimmte Betriebsart (z. B. Schank- und Speisewirtschaft, Bar, Tanzgaststätte) und für bestimmte Räume erteilt wird, bedürfen auch die Errichtung weiterer und die Übernahme bestehender Betriebe, die ganze oder teilweise Verlegung des Betriebes in andere Räume und alle wesentlichen Änderungen in der Betriebsart oder im räumlichen Umfang einer zusätzlichen bzw. neuen Erlaubniserteilung (§ 2 und 3 GastG).

Personen, die einen bestehenden Gaststättenbetrieb von einem anderen übernehmen wollen, kann nach § 11 GastG eine vorläufige Erlaubnis, im Regelfall bis zur Dauer von drei Monaten, erteilt werden. Voraussetzung ist, dass mit Wahrscheinlichkeit mit der Erteilung der endgültigen Erlaubnis gerechnet werden kann.

Die Ausübung eines erlaubnisbedürftigen Gaststättengewerbes durch einen Stellvertreter ist nur mit besonderer Erlaubnis (Stellvertretungserlaubnis) der Erlaubnisbehörde gestattet (§ 9 Satz 1 GastG). Stellvertreter ist, wer den Betrieb im Namen und für Rechnung des Inhabers, im übrigen aber selbstständig führt.

Nach § 5 GastG können dem Gewerbetreibenden jederzeit **Auflagen** bzw. **Anordnungen** zum Schutze der Gäste, der Beschäftigten oder der Nachbarschaft sowie der Allgemeinheit erteilt werden. An Auflagen kommen u. a. in Frage:

Maßnahmen bezüglich der Unfallsicherheit, Be- und Entlüftung, gegen Lärm- und Geruchsbelästigung oder im Interesse der Sittlichkeit sowie gegen Übervorteilung.

Gemäß § 21 GastG kann die Beschäftigung einer im Gaststättenbetrieb tätigen Person, ohne Rücksicht darauf, ob der Beschäftigte zu dem Unternehmer in einem förmlichen Vertragsverhältnis steht oder für seine Tätigkeit ein Entgelt erhält, bei Unzuverlässigkeit untersagt werden.

Allgemein ist es **verboten**, Branntwein durch Automaten zu verkaufen, alkoholische Getränke an Betrunkene abzugeben oder den Trinkzwang bei der Bestellung von Speisen sowie die Abgabe alkoholfreier Getränke von der Bestellung alkoholischer Getränke abhängig zu machen (§ 20 GastG).

§ 7 Abs. 1 GastG gestattet dem Gewerbetreibenden oder Dritten, **Zubehörwaren** (Tabakwaren, Ansichtskarten, Zeitungen, Süßwaren usw.) an Gäste auch während der Ladenschlusszeiten abzugeben oder Zubehörleistungen (z. B. Bereitstellung von Fernseheinrichtungen) zu erbringen. Der Dritte hat das Gewerbe nach § 14 Gewerbeordnung - GewO - bei der Gemeinde anzuzeigen.

§ 7 GastG erlaubt ferner dem Wirt, außerhalb der Sperrzeit, zum alsbaldigen Verzehr oder Verbrauch Getränke und zubereitete Speisen, die er in seinem Betrieb verabreicht, sowie Flaschenbier, alkoholfreie Getränke, Tabak- und Süßwaren an jedermann über die Straße (**Straßenverkauf**) abzugeben.

Die Erlaubnis wird zurückgenommen wenn bekannt wird, dass bei ihrer Erteilung Versagungsgründe vorgelegen haben wie Unzuverlässigkeit, wegen der mangelnden Beschaffenheit der Räume, bei schädlichen Umwelteinwirkungen oder sonst erheblichen Nachteilen, Gefahren oder Belästigungen für die Allgemeinheit. Sie kann **widerrufen** werden, wenn nachträglich weitere Versagungsgründe auftreten (vgl. § 15 GastG i. V. m. § 4 GastG). In diesem Fall kann die Erlaubnisbehörde die Fortsetzung des Betriebes verhindern (§ 15 Abs. 2 GewO i. V. m. § 31 GastG.).

Grundsätzlich zu beachten ist noch, dass neben der Gaststättenerlaubnis in jedem Fall der Beginn und die Aufgabe des Gewerbebetriebes **unverzüglich bei der Gemeinde am Ort des Betriebes anzuzeigen ist** (§ 14 Abs. 1 GewO). Darüber hinaus hat der Gewerbetreibende seinen Familiennamen mit mindestens einem ausgeschriebenen Vornamen an der Außenseite oder am Eingang der Gaststätte in deutlich lesbarer Schrift anzubringen (§ 15 a GewO). Kaufleute, die eine im Handelsregister eingetragene Firma haben, müssen, sofern aus der Firmenbezeichnung der Familienname mit einem ausgeschriebenen Vornamen nicht ersichtlich ist, zusätzlich ihren Namen in der vorstehend geschilderten Weise anbringen. Juristische Personen haben, soweit sie als Firma im Handelsregister eingetragen sind, ihren Firmennamen, soweit es sich um andere Formen juristischer Personen handelt, ihren Namen in der vorstehend genannten Weise anzubringen.

Die Gaststättenerlaubnis befreit nicht von Erlaubnissen, Genehmigungen oder Gestattungen nach anderen Bestimmungen. Insbesondere sind die §§ 33 a und 33 d ff. GewO sowie die Handwerksordnung zu beachten. So bedürfen Schaustellungen von Personen, z. B. die Veranstaltung von Schönheitswettbewerben in einem Nachtlokal, das Aufstellen von Spielgeräten in einer Gaststätte oder der Betrieb eines Friseursalons in einem Hotel, je einer besonderen Erlaubnis.

2. Kinder und Jugendliche in Gaststätten

Untersagt ist nach dem Gesetz zum Schutze der Jugend in der Öffentlichkeit (Jugendschutzgesetz - JuSchG -):

a) Kindern (unter 14 Jahren) und Jugendlichen (unter 16 Jahren) den Aufenthalt in Gaststätten ohne Begleitung eines Erziehungsberechtigten zu gestatten.

Dies gilt nicht, wenn Kinder oder Jugendliche

- an einer Veranstaltung eines anerkannten Trägers der Jugendhilfe teilnehmen,
- sich auf Reisen befinden oder
- eine Mahlzeit oder ein Getränk einnehmen.

b) An Kinder und Jugendliche Branntwein oder überwiegend branntweinhaltige Genussmittel abzugeben noch darf ihnen der Verzehr gestattet werden.

c) Andere alkoholische Getränke an Kinder und Jugendliche abzugeben, ohne dass sie von einem Personensorgeberechtigten begleitet werden.

Ausnahmen: An Jugendliche dürfen alkoholische Getränke (aber nicht Branntwein oder überwiegend branntweinhaltige Genussmittel) abgegeben werden, wenn sie von einem Personensorgeberechtigten begleitet werden.

d) Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren die Anwesenheit bei öffentlichen Tanzveranstaltungen ohne Begleitung eines Erziehungsberechtigten zu gestatten.

Ausnahmen: Wenn die Tanzveranstaltung von einem anerkannten Träger der Jugendhilfe abgehalten wird oder der künstlerischen Betätigung oder der Brauchtumspflege dient, dürfen Kinder unter 14 Jahren bis 22.00 Uhr und Jugendliche bis 16 Jahre bis 24.00 Uhr anwesend sein.

e) Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren ohne Begleitung eines Erziehungsberechtigten das Spielen an elektronischen Bildschirmunterhaltungsspielgeräten ohne Gewinnmöglichkeit gegen Entgelt zu erlauben.

f) Die für den Gaststättenbetrieb geltenden Vorschriften des JuSchG sind durch Aushang bekannt zu machen.

3. Sperrzeit

Gemäß § 18 GastG legt die Landesregierung durch Rechtsverordnung eine Sperrzeit für Schank- und Speisewirtschaften sowie für öffentliche Vergnügungsstätten allgemein fest (in Bayern: **05.00 Uhr bis 06.00 Uhr**). Für einzelne Betriebe kann die Gemeinde bei Vorliegen eines öffentlichen Bedürfnisses oder besonderer örtlicher Verhältnisse den Beginn der Sperrzeit vorverlegen oder das Ende der Sperrzeit hinausschieben oder die Sperrzeit ganz aufheben. Die Nichtbeachtung der Sperrzeitvorschriften wird als Ordnungswidrigkeit geahndet und kann mit einer Geldbuße belegt werden.

4. Gesetz zum Schutz der Sonn- und Feiertage (FTG)

Neben den durch die Sperrzeitvorschriften bestehenden Betriebseinschränkungen beinhaltet auch das Feiertagsgesetz einige wesentliche Beschränkungen. So sind an stillen Feiertagen öffentliche Tanzveranstaltungen sowie alle anderen der Unterhaltung dienenden öffentlichen Veranstaltungen, sofern bei ihnen nicht der diesen Tagen entsprechende ernste Charakter gewahrt ist, allgemein verboten.

Stille Feiertage sind in Bayern: Aschermittwoch, Gründonnerstag, Karfreitag, Karsamstag, Allerheiligen, Volkstrauertag, Totensonntag, Buß- und Bettag, Heiliger Abend (ab 14.00 Uhr).

Am Karfreitag sind zusätzlich in Schankräumen musikalische Darbietungen jeglicher Art verboten.

5. Preisauszeichnung

Inhaber von Gaststättenbetrieben haben Preisverzeichnisse für Speisen und Getränke in hinreichender Zahl auf dem Tisch aufzulegen oder jedem Gast vor Entgegennahme von Bestellungen und auf Verlangen bei Abrechnung vorzulegen. Neben dem Eingang zur Gaststätte ist ein **Preisverzeichnis** anzubringen, aus dem die Preise für die wesentlichen Getränke und, bei regelmäßigem Angebot warmer Speisen an jedermann, die Preise für die Gedecke und Tagesgerichte ersichtlich sind. Ist der Gaststättenbetrieb Teil eines Handelsbetriebs, so genügt das Anbringen am Eingang des Gaststättenteils.

Inhaber von Selbstbedienungsgaststätten, Erfrischungshallen, Kiosken, Stehbierhallen, Bierzelten und ähnlichen Betrieben haben Preisverzeichnisse anzubringen, aus denen die Preise der angebotenen Speisen und Getränke ersichtlich sind.

6. Sonderveranstaltungen in Gaststätten

Der Inhaber einer gaststättenrechtlichen Erlaubnis sollte darauf achten, dass, sofern in seinen Räumen eine Verkaufsveranstaltung stattfindet (sog. Wanderlager), der Veranstalter verpflichtet ist, diese Maßnahme zwei Wochen vor Beginn der Veranstaltung bei der zuständigen Behörde anzuzeigen, wenn auf die Veranstaltung durch öffentliche Ankündigung hingewiesen werden soll (§ 56 a GewO).

7. Arbeitszeit

Bei Beschäftigung von Betriebsangehörigen sind die Vorschriften der Arbeitszeitordnung, insbesondere hinsichtlich der Mittagsruhezeiten, der Sonntagsruhe und des Urlaubs, zu beachten. Wegen der besonderen Regelung für Jugendliche wird auf das Jugendarbeitsschutzgesetz verwiesen. Für die Beschäftigung werdender oder stillender Mütter gelten die Bestimmungen des Mutterschutzgesetzes. Je ein Abdruck der vorgenannten gesetzlichen Bestimmungen ist vom Betriebsinhaber an geeigneter Stelle zur Einsichtnahme auszulegen.

8. Tätigkeit und Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz

Personen, die

1. an Typhus, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E erkrankt oder dessen verdächtig sind;
2. an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können;
3. die Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrionen ausscheiden,

dürfen nicht tätig oder beschäftigt werden beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen der unten genannten Lebensmittel oder in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung:

1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus,
2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis,
3. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus,
4. Eiprodukte,
5. Säuglings- und Kleinkindernahrung,
6. Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse,
7. Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage, ausgenommen Dauerbackwaren,
8. Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshefen.

Personen dürfen die oben bezeichneten Tätigkeiten erstmalig nur dann ausüben und mit diesen Tätigkeiten erstmalig nur dann beschäftigt werden, wenn durch eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes nachgewiesen worden ist, dass sie

- über die oben genannten Tätigkeitsverbote in mündlicher und schriftlicher Form belehrt wurden und
- nach der Belehrung schriftlich erklärt haben, dass ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bei ihnen bekannt sind.

9. Getränkeschankanlage

Die Grundlagen für die früher gültige Getränkeschankanlagenverordnung waren in nationales Recht umgesetzte Gesetze, z.B.:

- Das **Geräte- und Produktsicherheitsgesetz**
- Das **Arbeitsschutzgesetz**
- Das **Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz**

Die sicherheitstechnischen Anforderungen sind seit 2003 in der allgemein formulierten **Betriebssicherheitsverordnung** beschrieben.

Damit ist eine Getränkeschankanlage nicht mehr wie früher eine überwachungspflichtige Anlage, sondern gilt „nur noch“ als normales Arbeitsmittel.

Siehe § 1 Abs. (2) BetrSichV, hier wird die Getränkeschankanlage nicht mehr genannt.

Seit Juli 2005 gelten die Anforderungen an Hygiene und Reinigung im Getränkeausschank wie sie in den Hersteller-Anleitungen, den DIN Normen sowie in den ASI der Berufsgenossenschaft BGN und in Hygiene-Leitlinien formuliert werden.

Die gesetzliche Grundlage über die Hygiene und der Umgang mit Lebensmitteln (Getränke und Wasser) sind nach die **Verordnung (EG) Nr.178/2002, das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)**, die allgemeingültige **Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)**, die **Mineral- und Tafelwasser-Verordnung** und die **Trinkwasser-Verordnung**.

Stand der Technik

In allen EG-Richtlinien, Gesetzen, Verordnungen und Regeln findet man immer wieder den Begriff „Regeln der Technik“ oder „Stand der Technik“. Der Stand der Technik wird z.B. formuliert in EN-Normen, DIN-Normen, Unterlagen der Hersteller, Regeln der Berufsgenossenschaften und anderen Organisationen, wie z.B. VDE und DVGW. Hier einige Beispiele über den Bereich Schankanlagen (speziell und allgemein):

- EN 1050, EN 2503
- Unfallverhütungsvorschriften BGV A1 und A3
- DIN 6647; DIN 6650; DIN 10503; DIN 3542; DIN 32677; DIN 1988
- ASI 6.80, 82, 84 und 85; ASI 10.33 und 10.33.1; ASI 11.02 (BGN Mannheim)
- DVGW Nr. W 270 und W 543, KTW Empfehlung, Schläuche für Trinkwasser

Einige Zitate und Passagen aus obigen Gesetzen, die auch Getränke- und Tafelwasser-Schankanlagen betreffen:

- Technische Arbeitsmittel und Produkte dürfen nur in Verkehr gebracht werden, wenn sie den allgemeinen anerkannten Regeln und dem Stand der Technik entsprechen.
- Arbeitsmittel und Produkte müssen so in Verkehr gebracht und so benutzt werden, dass eine Gefährdung für Betreiber, Mitarbeiter und Dritte nicht stattfinden kann.
- Arbeitsmittel müssen vor Inbetriebnahme und regelmäßig auf Gefährdungen von einer dazu befähigten Person geprüft und beurteilt werden.
- Arbeitsmittel müssen nach einer wesentlichen Änderung von einer befähigten Person geprüft werden.
- Die Prüfergebnisse, die Gefährdungsbeurteilung, die Fristen und die erforderlichen Maßnahmen müssen dokumentiert werden und vor Ort für die Behörde bereit gehalten werden (Lebensmittelüberwachung und Gewerbeaufsicht).

Eine Anzeige an die zuständige Behörde vor Inbetriebnahme ist nicht mehr erforderlich.

- Für eine Schankanlage muss eine Dokumentation vorhanden sein mit Beschreibung der Anlage und Nachweis der Reinigung.
- Wer eine Schankanlage auf- oder einbaut ist Hersteller oder Errichter und haftet für die Sicherheit nach dem Produkthaftungsgesetz.
- Wer eine Schankanlage betreibt, hat erforderliche Maßnahmen zu ergreifen, damit eine Gefährdung für Menschen und eine nachteilige Beeinflussung der Getränke nicht stattfinden kann.
- Mitarbeiter müssen im Umgang mit der Schanktechnik und der Hygiene regelmäßig in geeigneter Form und Sprache geschult und unterwiesen werden.
- Geeignete Bedienungs- und Betriebsanweisungen müssen vorhanden sein.
- Befähigte Person ist eine Person, die durch ihre Berufsausbildung, ihre Berufserfahrung und ihre zeitnahe berufliche Tätigkeit über die erforderlichen Fachkenntnisse zur Beurteilung und Prüfung verfügt (siehe TRBS 1203).
- Wer Schankanlagen einbaut oder aufstellt, hat nach GPSG und BetrSichV dem Anwender alle erforderlichen Informationen über die Sicherheit mündlich und schriftlich zu übergeben.

Zusammenfassung

Die sicherheitstechnische Beurteilung und Prüfung der Schankanlage (Betriebsmittel) muss von einer „befähigten Person“ (das kann auch ein Sachkundiger sein) in Form einer Gefährdungsbeurteilung durchgeführt und dokumentiert werden.

Einige Formulierungen der Gefährdungsbeurteilung und weitere Hilfestellungen finden Sie in der ASI 10.33 und der 10.33.1 der BGN in Mannheim (www.bgn.de).

Ebenso auf der Internetseite des Deutschen Brauerbundes, hier finden Sie eine Dokumentation einer Bierschankanlage (www.brauer-bund.de).

Der Betreiber bzw. Arbeitgeber ist weiterhin verantwortlich dafür, erforderliche Maßnahmen zum Schutz der Mitarbeiter und Dritter durchzuführen, damit die von der befähigten Person oder dem Sachkundigen festgestellten Gefährdungen abgestellt werden.

Hinweis: Der Betreiber einer Schankanlage muss keine Fachkompetenz oder Ausbildung oder Fachwissen haben.

Wichtig für den Fachmann, der Schankanlagen einbaut ist, dass er dem Kunden oder Betreiber oder Benutzer der Schankanlage alle nötigen Informationen über den sicheren Umgang mit Bauteilen und den Gasbehältern in mündlicher und schriftlicher Form übergeben muss (GPSG).

10. Bauliche Anforderungen an Gaststätten und Betrieb

Bezüglich der baulichen Anforderungen an Gaststättenbetriebe gelten die Bestimmungen der Landesbauordnung. Hiernach dürfen Gasträume nicht zugleich als Wohn- oder Schlafräume dienen. Gasträume und Wohnungen müssen getrennt zugänglich sein. Im Fluchtweg liegende Türen müssen in Fluchtrichtung aufschlagen. Gasträume und andere Aufenthaltsräume müssen die für eine ausreichende Lüftung erforderlichen Einrichtungen haben. Die Fußböden von Kühlräumen sind wasserdicht und gleitsicher herzurichten. Die Türen müssen von innen ohne Schlüssel geöffnet werden können.

In Gaststätten muss ein nach außen und durch eine ausreichende Anlage lüftbarer, genügend großer Vorratsraum oder Einbauschränk zur Aufbewahrung von Lebensmitteln oder eine demselben Zweck dienende ausreichend große Kühleinrichtung vorhanden sein.

Rettungswege außerhalb der Gebäude sowie Aufstell- und Bewegungsflächen für die Feuerwehr sind von Kraftfahrzeugen oder Gegenständen freizuhalten. Rettungswege innerhalb von Gebäuden sind freizuhalten. In Gaststätten mit mehr als 200 Gastplätzen sind sie bei Dunkelheit während der Betriebszeit zu beleuchten, bei kleineren Gaststätten kann dies ebenfalls verlangt werden. Rettungswege dürfen nicht durch Möbel, Verkaufsstände usw. eingengt werden. Feuerhemmende oder feuerbeständige Türen, die dicht- und selbstschließend sein müssen, dürfen in geöffnetem Zustand auch vorübergehend nicht festgestellt werden. Sie dürfen offengehalten werden, wenn sie bei Raucheinwirkung selbständig schließen.

Brennbare Abfallstoffe sind bei Betriebsschluss aus den Gasträumen zu entfernen. Sie sind außerhalb oder innerhalb des Gebäudes in besonderen, gut lüftbaren, feuerbeständigen Räumen aufzubewahren. Abfalleimer müssen aus nichtbrennbaren Stoffen bestehen und müssen dichtschließende Deckel haben. Feuerlöscher sind in ausreichender Zahl gut sichtbar und leicht zugänglich in der Gaststätte anzubringen. Beherbergungsbetriebe müssen je Geschoss mindestens einen geeigneten Feuerlöscher haben. Er ist an gut sichtbarer und leicht zugänglicher Stelle in der Nähe des Treppenhauses anzubringen.

Für die Verkleidungen von Wänden mit Teppichböden usw. gelten besondere Vorschriften. Nähere Auskunft erteilt die zuständige Bauverwaltung.

Von der Erfüllung einzelner Mindestanforderungen kann abgewichen werden bei Betrieben, die vor Inkrafttreten der früheren Gaststättenbauverordnung befugt errichtet worden sind und in dem seitherigen Umfang weitergeführt oder nicht wesentlich erweitert werden sollen, bei Gaststätten, die in bestehenden Gebäuden eingerichtet werden oder bei Betrieben, deren Betriebsart oder die Art der zugelassenen Getränke und Speisen oder hinsichtlich des Besucherkreises beschränkt sind, wenn erhebliche Gefahren für Leben und Gesundheit nicht zu befürchten sind oder durch besondere Maßnahmen ausgeglichen werden.

Die **Toilettenanlagen** für die Gäste müssen leicht erreichbar, gekennzeichnet und von anderen Toilettenanlagen getrennt sein. Toilettenanlagen für Damen und Herren und Spültoiletten müssen durch durchgehende Wände voneinander getrennt sein. Jeder Toilettenraum muss einen lüftbaren und beleuchtbaren Vorraum mit Waschbecken, Seife oder Seifenspender und gesundheitlich einwandfreien Handtrocknungseinrichtungen haben.

Die Toilettenanlagen dürfen nicht durch Münzautomaten oder ähnliche Einrichtungen versperrt oder nur gegen Entgelt zugänglich sein. Seife und Handtrocknungseinrichtungen dürfen nicht ausschließlich gegen Entgelt benutzt werden können.

11. Verkehr mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen

Es ist nach den Bestimmungen des LFGB verboten,

1. Lebensmittel für andere derart herzustellen oder zu behandeln, dass ihr Verzehr gesundheitsschädlich ist;

2. Stoffe, die keine Lebensmittel sind und deren Verzehr gesundheitsschädlich ist, als Lebensmittel in den Verkehr zu bringen;
3. beim gewerbsmäßigen Herstellen oder Behandeln von Lebensmitteln, die dazu bestimmt sind, in den Verkehr gebracht zu werden
 - a) nicht zugelassene Zusatzstoffe unvermischt oder in Vermischung mit anderen Stoffen zu verwenden,
 - b) Ionenaustauscher zu benutzen, soweit dadurch nicht zugelassene Zusatzstoffe in die Lebensmittel gelangen,
 - c) Verfahren zu dem Zweck anzuwenden, nicht zugelassene Zusatzstoffe in den Lebensmitteln zu erzeugen;
4. Lebensmittel gewerbsmäßig in den Verkehr zu bringen, die entgegen dem Verbot der Nr. 3 hergestellt oder behandelt sind oder die einer nach § 7 Abs.1 oder 2 Nr.1 oder 5 LFGB erlassenen Rechtsverordnung nicht entsprechen;
5. bei Lebensmitteln gewerbsmäßig eine nichtzugelassene Bestrahlung mit ultravioletten oder ionisierenden Strahlen anzuwenden;
6. Lebensmittel gewerbsmäßig in den Verkehr zu bringen, die entgegen dem Verbot der Nr. 5 oder einer Rechtsverordnung bestrahlt sind;
7. zum Verzehr nicht geeignete Lebensmittel oder Lebensmittel, die entgegen den gesetzlichen Vorschriften hergestellt oder behandelt worden sind, als Lebensmittel gewerbsmäßig in den Verkehr zu bringen;
8. a) nachgemachte Lebensmittel,
 - b) Lebensmittel, die hinsichtlich ihrer Beschaffenheit von der Verkehrsauffassung abweichen und dadurch in ihrem Wert, insbesondere in ihrem Nähr- oder Genusswert oder in ihrer Brauchbarkeit nicht unerheblich gemindert sind oder
 - c) Lebensmittel, die geeignet sind, den Anschein einer besseren als der tatsächlichen Beschaffenheit zu erwecken, ohne ausreichende Kenntlichmachung gewerbsmäßig in den Verkehr zu bringen;
9. mit Lebensmitteln verwechselbare Produkte für andere herzustellen, zu behandeln oder in den Verkehr zu bringen.

12. Verkehr mit Lebensmitteln tierischer Herkunft bzw. mit Backwaren, Konditoreiwaren und Speiseeis

Lebensmittel müssen so behandelt werden, dass sie unter Beachtung der erforderlichen Sorgfalt weder unmittelbar noch mittelbar einer gesundheitlich nachteiligen oder ekelerregenden Einwirkung, insbesondere durch Staub, Schmutz oder Gerüche, Krankheitserreger, menschliche oder tierische Ausscheidungen, Schimmelpilze, Haustiere, Schädlinge, Schädlingsbekämpfungsmittel oder Witterungseinflüssen ausgesetzt sind. Gegenstände, die Lebensmittel nachteilig beeinflussen können, dürfen im selben Raum nur behandelt werden, wenn durch ausreichende Vorkehrungen vermieden wird, dass die Lebensmittel nachteilig beeinträchtigt werden. Werden Lebensmittel mit Wasser so behandelt, so darf hierzu nur Trinkwasser verwendet werden. Gegenstände, die beim Behandeln mit Lebensmitteln auch mit Back- und Konditoreiwaren in Berührung kommen, müssen rost- und korrosionsfrei sein und sich in sauberem und einwandfreiem Zustand befinden; vom Gebrauch ausgeschlossen sind insbesondere beschädigte oder gesplitterte Gefäße und Geräte. Gegenstände, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch mit Lebensmitteln in Berührung kommen, dürfen nicht aus Zink oder verzinktem Material sein. Sie müssen ferner frei von vermeidbaren Resten oder verwendeten Reinigungsmitteln sein und so beschaffen sein, dass sie keine gesundheitsgefährdende oder ekelerregende Stoffe oder Bestandteile an die Lebensmittel abgeben. Die Räume sind mindestens einmal täglich gründlich zu reinigen und zu lüften. Sie dürfen nur dem eigentlichen Geschäftszweck dienen. In den Räumen dürfen lebende Tiere, außer Fischen, Weich-, Schalen- und Krustentieren nicht gehalten oder geduldet werden. Gäste dürfen Hunde an der Leine in Gast- und Speiseräume jedoch mitbringen.

Leicht verderbliche Lebensmittel sind ausreichend kühl zu halten. Genussuntaugliche Lebensmittel und Abfälle sind aus Räumen, in denen Lebensmittel behandelt werden, unverzüglich zu entfernen. Bis zur Entfernung dürfen sie nur in dicht schließenden Behältnissen aufbewahrt werden. Sie sind auf unschädliche Art zu beseitigen oder so zu verwahren und zu verwerten, dass sie nicht mehr als Lebensmittel verwendet werden können. In Gaststätten dürfen Brötchen und Brote, die nicht erst auf Bestellung hin auf den Tischen zum Verbrauch durch die Gäste bereitstehen, nur abgedeckt angeboten werden. Lebensmittel, die von Gästen in solchen Betrieben berührt oder zurückgelassen werden, dürfen nicht wieder als Lebensmittel für andere verwendet werden. Auch ist verboten, Reste feilgehaltener Lebensmittel (Anschnitte, Endstücke) wieder zu Lebensmitteln zu verarbeiten.

13. Sonstige lebensmittelrechtliche Bestimmungen

Zum Ausschank von Getränken dürfen nur Schankgefäße verwendet und bereitgehalten werden, die auf dem Schankgefäß einen Füllstrich, die Bezeichnung des durch den Füllstrich begrenzten Volumens aufweisen und ein von der Physik.-Techn. Bundesanstalt anerkanntes Herstellungszeichen tragen (§ 18 des Eichgesetzes). Bedingt taugliches oder minderwertiges Fleisch darf nur in den dafür ausdrücklich zugelassenen Betrieben abgegeben werden.

Hackfleisch darf nur am Tage seiner Herstellung, Bratwurst auch am folgenden Tag in den Verkehr gebracht werden. Für Gaststätten mit einer über 24.00 Uhr hinausgehenden Geschäftszeit enden die festgesetzten Fristen mit dem Ablauf der Geschäftszeit (§ 5 der Hackfleisch-Verordnung).

14. Feilhalten von Wein und Bier

Für den Ausschank von Wein oder weinähnlichen Getränken gelten die Weingesetze. Erzeugnisse i. S. dieser Gesetze sind Wein, Dessertwein, Schaumwein, weinhaltige Getränke und Branntwein aus Wein. Derartige Produkte dürfen nicht mit irreführenden Bezeichnungen, Hinweisen, sonstigen Angaben oder Aufmachungen in den Verkehr gebracht oder zum Gegenstand der Werbung gemacht werden. Abgestandenes, trübes, schales, unreines oder sauer gewordenes Bier darf nicht ausgegeben werden. Bier, das stehen geblieben ist, überhaupt sog. Neig- oder Tropfbier, darf nicht wieder an das Publikum abgegeben werden. Das Abstreifen des Schaumes von den Schankgefäßen darf nur mit einem besonderen Instrument vorgenommen werden.