Merkblatt
für das Gaststättengewerbe

Bei der Eröffnung und Führung einer Gaststätte oder eines Beherbergungsbetriebes sind eine Vielzahl von Gesetzen, Verordnungen und Verwaltungsvorschriften zu beachten. Das Merkblatt enthält die wichtigsten Regeln. Weitergehende Fragen richten Sie bitte an das zuständige Gewerbeamt oder an die Industrie- und Handelskammer.

Erlaubnis

Ein Gaststättengewerbe betreibt, wer im stehenden Gewerbe

- Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht (Schankwirtschaft)
- zubereitete Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht (Speisewirtschaft),
- als selbstständiger Gewerbetreibender im Reisegewerbe von einer für die Dauer der Veranstaltung ortsfesten Betriebsstätte aus Getränke oder zubereitete Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht,

wenn der Betrieb jedermann oder bestimmten Personenkreisen z. B. den Mitgliedern eines Vereins, den Besuchern eines Theaters, den Teilnehmern an einem Tanzkurs, oder den Fahrschülern einer Fahrschule zugänglich ist.

An der Betriebsstätte ist in deutlich lesbarer Schrift der Name des Gewerbetreibenden mit mindestens einem ausgeschriebenen Vornamen und bei Unternehmen, die im Handelsregister eingetragen sind, außerdem ihre Firma anzubringen. Sind Name und ausgeschriebener Vorname aus der Firma zu ersehen, genügt das Anbringen der Firma.

Der Betrieb einer Gaststätte ist **erlaubnispflichtig**. Die Erlaubnis bedarf nicht, wer

- alkoholfreie Getränke,
- unentgeltliche Kostproben,
- zubereitete Speisen oder
- in Verbindung mit einem Beherbergungsbetrieb Getränke und zubereitete Speisen an Hausgäste

verabreicht.

Die Gaststättenerlaubnis ist **personenbezogen.** Sie wird dem Antragsteller für seine Person erteilt. Die Erlaubnis kann auch nichtrechtsfähigen Vereinen und juristischen Personen erteilt werden. Hier muss die zur Vertretung berechtigte Person die Voraussetzungen erfüllen (Geschäftsführer der GmbH oder Vorstand des Vereins). Die Erlaubnis ist **raumbezogen**. Sie wird nur für die in der Erlaubnis aufgeführten Räume und Flächen erteilt. Außerdem wird die Erlaubnis für eine bestimmte **Betriebsart** erteilt. Diese bestimmt sich nach der Art und Weise der Betriebsgestaltung, insbesondere nach den Betriebszeiten, und der Art der Getränke, der Speisen , der Beherbergung oder der Darbietung. Beispiele: Bar, Café, Billard-Café, Bowling-Center, Diskothek, Tanzgaststätte, Imbisswirtschaft, Motel, Pension garni, Nachtlokal u. ä. Bei einer Gaststätte ohne besondere Betriebseigentümlichkeit sind Tanzveranstaltungen, die unregelmäßig stattfinden, durch die Erlaubnis gedeckt. Erst die Regelmäßigkeit einer solchen Veranstaltung führt zu einer erlaubnispflichtigen Betriebsänderung. Der Ausschank alkoholischer Getränke ist immer erlaubnispflichtig. Ist der Ausschank alkoholischer Getränke gestattet, so sind auf Verlangen auch alkoholfreie Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle zu verabreichen.

Gründe für die Versagung der Erlaubnis sind:

- Unzuverlässigkeit des Antragstellers
- Nichteignung der Räume für den Gewerbebetrieb (auch im Hinblick auf die Barrierefreiheit)
- Widerspruch des Gewerbebetriebs gegenüber dem öffentlichen Interesse
- Fehlende lebensmittelrechtliche Kenntnisse

Die notwendigen lebensmittelrechtlichen Kenntnisse sichern den Schutz der Gäste vor Gefahren gesundheitlicher Schädigung und werden in einem Unterrichtungsverfahren bei der Industrie- und Handelskammer vermittelt. Den Unterrichtungsnachweis muss der Antragsteller einer Gaststättenerlaubnis oder sein Stellvertreter erbringen. Betrifft der Antrag lediglich einen Beherbergungsbetrieb, bedarf es keines Unterrichtungsnachweises. Personen mit bestimmten Berufen können durch die IHK von der Unterrichtung befreit werden. Dem Gewerbetreibenden können jederzeit Auflagen erteilt werden. Auch kann die Behörde die Beschäftigung unzuverlässiger Personen untersagen. Werden nachträglich o. g. Versagungsgründe bekannt, kommen Rücknahme oder Widerruf der Erlaubnis in Betracht. Wer eine Gaststätte durch einen Stellvertreter betreiben will, benötigt eine **Stellvertretererlaubnis** für einen bestimmten Stellvertreter, der ebenfalls persönlich zuverlässig sein und die Gaststättenunterrichtung nachweisen muss.

FPV Franz Paul-Verlag, Bergstr. 6, 87677 Stöttwang
Thalhofen, Tel. 08345/549, Fax. 08345/1401

Notwendige Unterlagen

Bei der Beantragung einer Gaststättenerlaubnis sind dem Gewerbeamt in der Regel folgende Unterlagen vorzulegen. Da die Forderungen von Behörde zu Behörde unterschiedlich sein können, empfiehlt sich eine vorherige Absprache.

Unterlagen	betroffene Personen	erhältlich bei
Antrag auf Erteilung der Gaststättenerlaubnis	Antragsteller	Gewerbeamt
Gewerbe-Anmeldung	Antragsteller	Gewerbeamt
Führungszeugnis	Antragsteller, bzw. sein Stellvertreter	Meldebehörde
Auskunft aus dem Gewerbezentralregister	Antragsteller	Meldebehörde oder Gewerbeamt
steuerliche Unbedenklichkeitsbescheinigung	Antragsteller	Finanzamt
Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines beauftragten Arztes	Antragsteller bzw. sein Stellvertreter	Gesundheitsamt oder ein beauftragter Arzt
lebensmittelrechtliche Unterrichtung entsprechend Gaststättengesetz § 4 (1) 4.	Antragsteller bzw. sein Stellvertreter	IHK
Baugenehmigung, Nutzungsänderung oder ggf. Beschreibung, Pläne, Zeichnungen u. ä. zum Betrieb	Antragsteller	Bauordnungsamt selbst
ggf. Miet-, Pacht- oder Kaufvertrag, Eigentumsnachweis	Antragsteller	selbst
ggf. Gesellschaftsvertrag, Auszug aus dem Handels- oder Vereinsregister	Antragsteller	selbst, Amtsgericht
Angaben zur Betriebsart	Antragsteller	selbst
Angaben zu den Beschäftigten	Antragsteller	selbst
Aufenthaltserlaubnis mit Gestattung der selbstständigen Erwerbstätigkeit	ausländische Antragsteller	Ausländerbehörde
ggf. Nachweise über die Abstimmung mit dem Veterinär und Lebensmittelüberwachungsamt, dem Umweltamt und der Gemeinde	Antragsteller	

Darüber hinaus kann die zuständige Erlaubnisbehörde weitere Unterlagen fordern.

Sonstige Gestattung

Aus besonderem Anlass (z. B. Volksfesten, Märkten, Ausstellungen) kann der Betrieb eines erlaubnispflichtigen Gaststättengewerbes unter erleichterten Voraussetzungen gestattet werden. Diese Gestattung ist bei der für die Veranstaltung zuständigen Behörde zu beantragen.

Die Gestattung ist gemäß § 12 GastG befristet und mit einem Widerrufsvorbehalt versehen. Die Befristung wird in der Regel 3 Wochen nicht überschreiten und geht über das die Gestattung veranlassende Ereignis nicht hinaus. Da die Gestattung ebenso wie die Erlaubnis **raumbezogen** ist, wird sie nur für eine **örtlich bestimmte Stelle** und nicht etwa für ein bestimmtes Bierzelt oder einen bestimmten Wagen in der Weise erteilt, dass diese in der Gestattung beschriebene Einrichtung überall im Geltungsbereich des GastG ohne weiteres aufgestellt und betrieben werden darf.

Wichtigste bauliche Anforderungen

Grundlage für Bauvorhaben ist die **Bauordnung** des Bundeslandes. Darüber hinaus kann es weitere bauliche Richtlinien geben, z. B. über den Bau und den Betrieb von

– Gaststätten (Gaststättenrichtlinie)

– Versammlungsstätten.

In Abhängigkeit von der Größe (Plätze der Gaststätte, Anzahl der Besucher/Gastbetten) wurden in diesen öffentlich-rechtlichen Vorschriften die bauseitigen Anforderungen festgelegt. Von der Landesregierung können durch Rechtsverordnung auch Mindestanforderungen bestimmt werden, die das Ziel der Herstellung von Barrierefreiheit an die Lage, Beschaffenheit, Ausstattung und Einteilung der Räume haben. In einigen Bundesländern findet z. B. für Gaststätten bis zu einer bestimmten Größe das **vereinfachte Baugenehmigungsverfahren** statt.

Ungeachtet des vereinfachten Bauverfahrens müssen diese Bauvorhaben der Bauordnung sowie der sonstigen öffentlich-rechtlichen Vorschriften entsprechen. Die Notwendigkeit anderer Genehmigungen, Erlaubnisse oder Bewilligungen nach öffentlich-rechtlichen Vorschriften bleibt unberührt.

Bitte informieren Sie sich deshalb bei vorgesehenen Baumaßnahmen rechtzeitig in der Bau – oder Gewerbebehörde.

Im § 4 Gaststättengesetz sind die Versagungsgründe für eine Erlaubnis genannt. So ist u. a. gemäß § 4 Abs. 1 Nr. 2 Gaststättengesetz die Gaststättenerlaubnis zu versagen, wenn die zum Betrieb des Gewerbes oder zum Aufenthalt der Beschäftigten bestimmten Räume wegen ihrer Lage, Beschaffenheit, Ausstattung oder Einteilung für den Betrieb nicht geeignet sind.

Ein weiterer Versagungsgrund in bestimmten Fällen ist das Nichtvorhandensein der Barrierefreiheit, wobei die Erlaubnis hier dennoch erteilt wird, sofern der barrierefreie Zugang nicht möglich ist oder nur mit unzumutbaren Aufwendungen erreicht werden kann (§ 4 Abs. 1 Nr. 2 a Gaststättengesetz).

Immisionsschutz

Unter Punkt 1 wurde bereits darauf hingewiesen, dass die Erlaubnis versagt werden kann, wenn der Gewerbebetrieb dem öffentlichen Interesse widerspricht. Auch können jederzeit Auflagen erteilt werden. Das ist u. a. immer dann der Fall, wenn schädliche Umwelteinwirkungen wie Geräusche, Licht, Wärme, Strahlen, Luftverunreinigungen, Erschütterungen und ähnliche Erscheinungen erhebliche Nachteile, Gefahren oder Belästigungen für Arbeitnehmer, Gäste, Bewohner, Nachbarn oder die Allgemeinheit zur Folge haben oder befürchten lassen. Jeder Gastwirt sollte den Immissionsschutz durch bauplanerische oder bautechnische Maßnahmen bereits vor Gewerbebeginn ausreichend berücksichtigen und ihn auch später nicht vernachlässigen, da er von existenzieller Bedeutung für sein Unternehmen ist. In diesem Zusammenhang werden an die Planung, Errichtung und das Betreiben von **Diskotheken** und diskothekenähnlichen Betrieben hohe Anforderungen gestellt. Den Diskotheken gleichgestellt sind Einrichtungen, die neben anderen Veranstaltungen im Jahr mehr als fünf Diskothekenveranstaltungen anbieten.

Sperrzeiten und Feiertagsgesetz

Schank- und Speisewirtschaften sowie öffentliche Vergnügungsstätten unterliegen grundsätzlich einer allgemeinen Sperrzeit. Von den Landesregierungen wurden in einer Gaststättenverordnung oder in einer Sperrzeitverordnung die allgemeine Sperrzeit, die Sperrzeit für bestimmte Betriebsarten und die Ausnahmen für einzelne Betriebe geregelt.

Sperrzeiten für bestimmte Betriebsarten (z. B. Biergärten, Spielhallen, Veranstaltungen, Jahrmärkte) wurden gesondert festgelegt. Die zuständige Gewerbebehörde informiert Sie dazu.

Bei Vorliegen eines öffentlichen Bedürfnisses oder besonderer örtlicher Verhältnisse kann die Sperrzeit von der Behörde verkürzt oder aufgehoben werden. Weiterhin kann ebenfalls bei Vorliegen eines öffentlichen Bedürfnisses oder besonderer örtlicher Verhältnisse für einen einzelnen Betrieb **auf Antrag** der Beginn der Sperrzeit vorverlegt und das Ende hinausgeschoben oder die Sperrzeit befristet und widerruflich verkürzt oder aufgehoben werden.

Die Nichtbeachtung der Sperrzeit wird als Ordnungswidrigkeit geahndet. Der Tatbestand ist auch dann erfüllt, wenn an die in der Gaststätte Verweilenden keinerlei Getränke oder Speisen mehr verabreicht werden.

Sonn- und Feiertage

Das Sonn- und Feiertagsgesetz der Bundesländer enthält einige wesentliche Beschränkungen im Hinblick auf öffentliche Tanzveranstaltungen, sowie alle anderen der Unterhaltung dienenden öffentlichen Veranstaltungen. Bestimmte Arbeiten oder Handlungen die geeignet sind, die äußere Ruhe des Tages oder die im Wesen der Sonntage oder der gesetzlich anerkannten Feiertage widersprechen, sind verboten.
Zu beachten ist außerdem, dass an Sonntagen, und gesetzlichen Feiertagen (Außnahme, 1.Mai und 3.Oktober) in der Nähe von Kirchen und anderen Gebäuden, die religiösen Zwecken dienen, Handlungen zu unterlassen, die geeignet sind, religiöse Veranstaltungen zu stören.
Am Karfreitag sind in den Räumen mit Schankbetrieb musikalische Darbietungen jeder Art verboten.
An den stillen Tagen (Art.3 Abs.1 Feiertagsgesetz - FTG): - Aschermittwoch, - Gründonnerstag, - Karfreitag, - Allerheiligen, dem 2. Sonntag vor dem 1. Advent als Volkstrauertag, - Totensonntag, - Buß-und Bettag, - Heiliger Abend (ab 14 Uhr) sind öffentliche Unterhaltungsveranstaltungen (z. B. Musikdarbietungen) nur dann erlaubt, wenn der diesen Tagen entsprechende ernste Charakter gewahrt ist. Tanzveranstaltungen und Stripteasevorführungen und dergleichen sind verboten!!

Preisangaben

Preise für Speisen und Getränke sind in Preisverzeichnissen anzugeben. Die Verzeichnisse sind auf den Tischen auszulegen oder dem Gast vor der Bestellung und auf Verlangen bei der Abrechnung vorzulegen oder gut lesbar anzubringen. Waren, welche zum Verkauf ausgestellt werden, sind mit Endpreisen auszuzeichnen. Angaben, wie »von - bis«, »zirka« oder Preis nach Gewicht/Größe sind nicht zulässig. Die Preise für die im Wesentlichen angebotenen Speisen und Getränke müssen aus einem Preisverzeichnis neben dem Eingang der Gaststätte ersichtlich sein. Ist der Ausschank alkoholischer Getränke gestattet, so sind auf Verlangen auch alkoholfreie Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle zu verabreichen. Davon ist mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer zu verabreichen als das billigste alkoholische Getränk. Der Preisvergleich erfolgt hierbei auch auf der Grundlage des hochgerechneten Preises für einen Liter der betreffenden Getränke. In Beherbergunsbetrieben müssen in Preisverzeichnissen in jedem Zimmer die Preise für das Zimmer und ggf. für Frühstück und eine Gebühreneinheit bei Telefonbenutzung ersichtlich sein. Darüber hinaus sind am Eingang oder an der Anmeldung die Zimmer- und ggf. Frühstückspreise darzustellen. Alle Preise müssen das Bediengeld, Umsatzsteuer und sonstige Zuschläge einschließen.

Gewerbetreibende im Gaststättengewerbe dürfen auch während der gesetzlichen Ladenschlusszeiten Zubehörwaren an Gäste abgeben und ihnen Zubehörleistungen erbringen. Zubehör sind alle Waren und Leistungen, die eine notwendige und gerechtfertigte Ergänzung zur Hauptleistung darstellen. Ihre Abgabe ist auf die Gäste beschränkt, gegenüber denen auch eine gastgewerbliche Hauptleistung erbracht wurde (Beispiele: Süßwaren, Blumen, Tabakwaren, Zeitungen, Ansichtskarten sowie Friseurleistungen, Schuhputzen, Waschen und Bügeln im Hotel u. ä.).

Darüber hinaus können in Schank- und Speisewirtschaften außerhalb der Sperrzeit Getränke und zubereitete Speisen, die auch im Betrieb verabreicht werden, Flaschenbier, alkoholfreie Getränke, Tabak- und Süßwaren zum »alsbaldigen Verzehr oder Verbrauch« an »jedermann« – d. h. nicht nur an Gäste verkauft werden. Die Abgabe der Waren muss jedoch auf solche Mengen beschränkt sein, die einen alsbaldigen Verzehr oder Verbrauch vermuten lassen.

Jugendschutz-Rauschgiftkriminalität

Nach dem Jugendschutzgesetz (JuSchG) ist es verboten:

1. Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren den Aufenthalt in Gaststätten ohne Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person zu gestatten.

   (Ausnahmen: Veranstaltungen eines anerkannten Trägers der Jugendhilfe; wenn sie sich auf Reisen befinden oder ihr Aufenthalt während der Einnahme einer Mahlzeit oder eines Getränks).

2 a. Branntwein, branntweinhaltige Getränke oder Lebensmittel, die Branntwein in nicht nur geringfügiger Menge enthalten, an Personen unter 18 Jahren abzugeben oder den Verzehr zu gestatten.

2 b. Andere alkoholische Getränke an Kinder oder Jugendliche unter 16 Jahren abzugeben oder den Verzehr zu gestatten.

(Ausnahme: Jugendliche unter 16 Jahren, wenn sie von einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person begleitet werden).

3a. Kindern oder Jugendlichen unter 16 Jahren die Anwesenheit bei öffentlichen Tanzveranstaltungen zu gestatten.

(Ausnahmen: Wenn sie von einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person begleitet werden. Wenn es sich um eine jugend-, künstlerisch- oder brauchtumsfördernde Veranstaltung handelt, dürfen Kinder unter 14 Jahren bis 22.00 Uhr und Jugendliche bis 16 Jahren bis 24.00 Uhr anwesend sein).

3b. Jugendlichen, die 16, aber noch nicht 18 Jahre alt sind, bei öffentlichen Tanzveranstaltungen den Aufenthalt nach 24.00 Uhr zu gestatten.

(Ausnahmen: Wenn sie von einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person begleitet werden oder es sich um eine unter Nr. 3 angeführte Veranstaltung handelt).

4. Kinder oder Jugendliche ohne Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person an elektronischen Bildschirmspielgeräten ohne Gewinnmöglichkeit spielen zulassen, wenn diese nicht nach § 14 Abs. 6 JuSchG freigegeben sind.

5. Personen unter 18 Jahren an Spielen mit Gewinnmöglichkeit teilnehmen zu lassen.

6. Die zutreffenden Bestimmungen des Jugendschutzgesetzes sind im Gastzimmer deutlich lesbar bekanntzumachen (= Aushang des Jugendschutzgesetzes).

Achtung: Die vorstehenden Verbote gelten n i c h t für verheiratete Jugendliche.

Zur Bekämpfung der Rauschgiftkriminalität sind die Gewerbetreibenden gehalten, die Zusammenarbeit mit der Polizei zu suchen und sie über Wahrnehmungen, die auf Drogenmissbrauch hinweisen, zu informieren. Nach dem Betäubungsmittelgesetz wird bestraft, wer anderen Gelgenheiten zum unbefugten Verbrauch, Erwerb oder zur unbefugten Abgabe von Betäubungsmitteln verschafft oder gewährt oder zum Verbrauch verleitet.

Spielgeräte

Im Gastgewerbe **dürfen höchstens drei Geld- oder Warenspielgeräte** in Gasträumen aufgestellt werden. Der Aufsteller benötigt eine Erlaubnis. Er darf nur Spielgeräte aufstellen, an denen der Name bzw. die Firma sowie die Anschrift des Aufstellers, das Zulassungszeichen, die Spielregeln und der Gewinnplan, bei Geldspielgeräten außerdem die Mindestspieldauer deutlich sichtbar angebracht sind. Darüber hinaus muss die Gewerbebehörde schriftlich die Geeignetheit des Aufstellungsortes bestätigen.

Lebensmittelhygenie

Bei Herstellung, Behandlung und Verarbeitung, Transport, Lagerung und Verkauf von Lebensmitteln sind alle Einflüsse auszuschalten, die Erkrankungen des Menschen nach Verzehr eines Lebensmittels erwarten lassen. Dazu sind zweckmäßige Eigenkontrollen im Unternehmen auf allen Stufen des Lebensmittelumgangs, vom Wareneingang bis zur Produktabgabe vorgeschrieben. Dieses Kontrollsystem sollte auf die Verhältnisse im Betrieb zugeschnitten sein, die Mitarbeiter einbeziehen und festlegen, was, wann, wo, wie und durch wen zu kontrollieren, zu veranlassen und nachzuweisen ist. Es erfordert ein Mindestmaß an Sachkenntnis auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene wie z. B. Kenntnisse über kritische Temperaturen, Standzeiten und über mikrobiologische Zusammenhänge. Darüber hinaus ist die Unterrichtung und Schulung der Mitarbeiter vorgeschrieben, die mit Lebensmitteln umgehen. Einzelheiten zur Lebensmittelhygiene bestimmen die verschiedenen gesetzlichen Vorschriften zur Lebensmittelhygiene.

Infektionsschutzgesetz

Personen, die

1. an Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose oder einer anderen infektiösen Gastroenderitis 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 sein oder beschäftigt werden

a) beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen der unten genannten Lebensmittel, wenn sie dabei mit diesen in Berührung kommen, oder

b) in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung.

Dies gilt entsprechend für Personen, die mit Bedarfsgegenständen, die für die dort genannten Tätigkeiten verwendet werden, so in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf die Lebensmittel zu befürchten ist.

Lebensmittel sind:

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
8. Feinkost-, Rohkost- oder Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshefen.

Personen dürfen 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 oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes nachgewiesen ist, dass sie

1. über die in § 42 IfSG genannten Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen in mündlicher und schriftlicher Form vom Gesundheitsamt oder von einem durch das Gesundheitsamt beauftragten Arzt belehrt wurden und

2. nach der Belehrung schriftlich erklärt haben, dass ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bei ihnen bekannt sind.

Werden dem Arbeitgeber oder Dienstherrn Anhaltspunkte oder Tatsachen bekannt, die ein Tätigkeitsverbot begründen, so hat dieser unverzüglich die zur Verhinderung der Weiterverbreitung der Krankheitserreger erforderlichen Maßnahmen einzuleiten.

Der Arbeitgeber hat Personen, die eine der oben genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren **jährlich** über die in § 42 Abs. 1 IfSG genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtung nach § 43 Abs. 2 IfSG **zu belehren. Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren.** Die Bescheinigung und die letzte Dokumentation der Belehrung sind beim Arbeitgeber aufzubewahren. Der Arbeitgeber hat die Nachweise und, sofern er eine oben bezeichnete Tätigkeit selbst ausübt, die ihn betreffende Bescheinigung an der Betriebsstätte verfügbar zu halten und der zuständigen Behörde und ihren Beauftragten auf Verlangen vorzulegen. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Abschrift oder einer beglaubigten Kopie.

Ein Zeugnis nach § 18 BSeuchG gilt als Bescheinigung nach § 42 IfSG und behält auch nach Aufhebung des Bundesseuchengesetzes zum 1. 1. 2001 seine Gültigkeit.

Speiseabfälle

Speiseabfälle sind alle im Rahmen der küchentechnischen Speisezubereitung anfallenden organischen Teile, die Reste von Tierkörperteilen oder tierischen Erzeugnissen enthalten bzw. mit diesen kontanimiert sein können. Hierunter fallen auch nicht verzehrte Essenreste. Die Verfütterung solcher Speise- und Schlachtabfälle an Klauentiere und Geflügel ist verboten. Vielmehr sind solche Abfälle ordnungsgemäß über zugelassene und vertraglich gebundene Entsorgungsunternehmen zu entsorgen. Weitergehende Fragen beantwortet das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt.

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

Werden beim gewerbsmäßigen Herstellen und Behandeln von Lebensmitteln Zusatzstoffe verwendet, ist auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen und sonstigen Aushängen wie folgt darauf hinzuweisen: »mit Farbstoff«, »mit Konservierungsstoff« oder »konserviert«, »mit Antioxidationsmittel«, »mit Geschmacksverstärker«, »geschwefelt«, »geschwärzt«, »gewachst«, »mit Phosphat«, »mit Milcheiweiß«, »mit Süßungsmittel«, »mit einer Zuckerart und Süßungsmittel«, »enthält eine Phenylalaninquelle« oder »kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken«. Darüber hinaus gelten für diätetische Lebensmittel umfangreiche Kennzeichnungsvorschriften. Beispielsweise sind der Gehalt an Zusatzstoffen durch Nennung der Verkehrsbezeichnung und der Menge des Stoffes, bezogen auf 100 Gramm bzw. auf 100 Milliliter anzugeben sowie Hinweise wie »mit Kochsalzersatz« oder »mit jodiertem Kochsalzersatz« anzubringen. Wer diätetische Lebensmittel anbietet, sollte sich daher in der Diätverordnung und in der Verordnung über vitaminisierte Lebensmittel informieren.

Die vorgeschriebenen Angaben sind gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift und unverwischbar bei der jeweiligen Speise- und Getränkebezeichnung oder mittels Fußnoten anzubringen.

Getränkeschankanlagen

Getränkeschankanlagen sind Anlagen, aus denen mit oder ohne Betriebsüberdruck Getränke zum Endverbrauch ausgeschenkt werden. Die allgemeinen Anforderungen an die Errichtung und an den Betrieb von Getränkeschankanlagen richten sich neben guter Lebensmittelhygienepraxis nach dem Gerätesicherheitsgesetz, den vom Deutschen Ausschuss für Getränkeschankanlagen ermittelten und vom Bundesminister für Wirtschaft im Bundesanzeiger bekannt gemachten Technischen Regeln für Getränkeschankanlagen (TRSK) und im Übrigen nach dem Stand der Technik. Solche Anlagen dürfen erst in Betrieb genommen werden, wenn sie baumustergeprüft und entsprechend gekennzeichnet sind und ein Sachkundiger die erste Prüfung im Betriebsbuch bescheinigt hat. Wer eine **Getränkeschankanlage in Betrieb nimmt**, hat dies dem Amt für Arbeitsschutz/Gewerbeaufsichtsamt vor Inbetriebnahme unter Beifügung der Bescheinigung des Sachkundigen **anzuzeigen**. Der Betreiber hat die Anlage in betriebssicherem Zustand zu erhalten, hygienisch einwandfrei und ordnungsgemäß zu betreiben, zu überwachen und zu warten.

Vorgeschrieben sind:

- Wiederkehrende Prüfungen (falls Arbeitsmittel Einflüssen ausgesetzt sind, die Schäden verursachen können)
- Dokumentation dieser Prüfungen
- Anbringen einer Betriebsanweisung in der Nähe der Druckgasversorgung
- Unterweisung der Beschäftigten
- regelmäßige Reinigung der Anlage

Weitere Anzeigen an das Amt für Arbeitsschutz/Gewerbeaufsichtsamt sind zu erstatten bei:

- wesentlichen Änderungen und Mängel an der Anlage
- jedem Unfall
- einer Explosion oder einem Brand
- einem Aufreißen eines Druckbehälters

Schankgefäße

Schankgefäße sind Gefäße, die zum gewerbsmäßigen Ausschank von Getränken gegen Entgelt bestimmt sind. Es sind nur Gefäße mit einem Nennvolumen von 1; 2; 4; 5; oder 10 cl oder 0,1; 0,2; 0,25; 0,3; 0,4; 0,5; 1; 1,5; 2; 3; 4; oder 5 l zulässig. Auf dem Schankgefäß müssen ein anerkanntes Herstellerzeichen, der Füllstrich und die Volumenangabe angebracht sein.

Berufsgenossenschaft

Die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN) ist als Träger der gesetzlichen Unfallversicherung für das Hotel- und Gaststättengewerbe zuständig. Mitglied ist jeder Unternehmer, der ein Gastgewerbe betreibt. Die Versicherung erstreckt sich nicht nur auf die Arbeitnehmer sondern auch auf den Unternehmer selbst und seinen mitarbeitenden Ehegatten. In Kleinstunternehmen des Hotel- und Gaststättengewerbes, in denen weniger als **300 Arbeitstage** (1 Arbeistag = 8 Arbeitsstunden) im Jahr geleistet werden, können sich der Unternehmer und sein mithelfender Ehegatte auf Antrag

von der Versicherungspflicht befreien lassen. Eine solche Befreiung ist auch in Unternehmen möglich, in denen durchschnittlich mehr als **fünf** Arbeitnehmer voll beschäftigt werden. Die Mitgliedschaft und der Versicherungsschutz beginnen mit der Eröffnung des Betriebes. Der Unternehmer hat binnen einer Woche nach Beginn des Unternehmens der Berufsgenossenschaft die Art und den Gegenstand des Unternehmens, die Zahl der Versicherten, den Eröffnungstag oder den Tag der Aufnahme der vorbereitenden Arbeiten und bei Betrieben ohne Sitz im Inland den Wohn- oder Aufenthaltsort des Bevollmächtigten mitzuteilen. Weiterhin haben die Unternehmer ihre Arbeitnehmer darüber zu unterrichten, welche Berufsgenossenschaft für sie zuständig ist und wo sich die zuständige Geschäftsstelle befindet.

Arbeitsschutz-Unfallverhütung

Der Arbeitgeber ist verpflichtet, die erforderlichen Maßnahmen des Arbeits-, Brand- und Gesundheitsschutzes zu treffen. Die Arbeitsplätze - Baulichkeiten, Maschinen und Geräte - sind so einzurichten und zu erhalten, dass die Arbeitnehmer gegen Unfälle und Berufskrankheiten geschützt sind. Soweit durch betriebliche Maßnahmen Unfall- oder Gesundheitsgefahren nicht ausgeschlossen werden können, hat der Unternehmer geeignete persönliche Schutzausrüstungen zur Verfügung zu stellen. Er hat die Arbeitnehmer zu unfallsicherem Arbeiten anzuhalten, ihnen die Unfallverhütungsvorschriften bekanntzugeben und sie immer wieder auf deren Einhaltung hinzuweisen. Das Arbeitsschutzgesetz verlangt vom Arbeitgeber die Beurteilung der an Arbeitsplätzen existierenden Gefährdungen und die Ermittlung von Schutzmaßnahmen. Die **Gefährdungsbeurteilung** und die festgelegten Arbeitsschutzmaßnahmen sind in Betrieben mit **mehr als 10 Beschäftigten zu dokumentieren**. Diese Pflichten können einem anderen Mitarbeiter schriftlich übertragen werden. Alle diese Maßnahmen müssen den für das jeweilige Unternehmen geltenden Unfallverhütungsvorschriften und den allgemein anerkannten sicherheitstechnischen und arbeitsmedizinischen Regeln entsprechen. Die Arbeitnehmer sind über die bei ihrer Tätigkeit auftretenden Gefahren sowie über die Maßnahmen zu ihrer Abwendung **vor Aufnahme der Beschäftigung und** danach in angemessenen Zeitabständen zu unterweisen.

Jeder Unternehmer muss seinen Betrieb sicherheitstechnisch und arbeitsmedizinisch betreuen lassen. **Für Betriebe mit mehr als 10 Arbeitnehmer** gilt die sogenannte Regelbetreuung.

Aushangpflichtige Gesetze

Jeder Unternehmer hat zur Information der im Betrieb beschäftigten Arbeitnehmer vorgeschriebene Gesetze, die für sein Unternehmen geltenden Unfallverhütungsvorschriften und ggf. Tarifverträge und Betriebsvereinbarungen an geeigneter Stelle im Unternehmen auszuhängen oder auszulegen.

Unfallanzeige

Unfälle von Versicherten sind innerhalb von drei Tagen auf dem Formular »Unfallanzeige« anzuzeigen, wenn Versicherte getötet oder so verletzt sind, dass sie mehr als drei Kalendertage arbeitsunfähig werden. Die Anzeige erhält die Berufsgenossenschaft, das Amt für Arbeitsschutz/Gewerbeaufsichtsamt, der Betriebs- oder Personalrat und im Todesfall die Polizei.

Meldegesetz

Grundlage ist das Meldegesetz des Bundeslandes.

Wer in Beherbergungsbetrieben aufgenommen wird, hat am Tag der Anreise einen besonderen Meldeschein auszufüllen. Ausländische Gäste haben sich durch ein gültiges Identitätsdokument auszuweisen. Legen ausländische Gäste kein solches Dokument vor, oder stimmen die auf dem Meldeschein gemachten Angaben nicht mit dem Personaldokument überein, ist dies auf dem Meldeschein zu vermerken. Der Gastwirt hat die Meldescheine bereitzuhalten, darauf hinzuwirken, dass der Gast seine Meldepflicht erfüllt.

Besondere Veranstaltungen

Wer eine öffentliche Vergnügung veranstalten will, hat das der Gemeinde unter Angabe der Art, des Ortes und der Zeit der Veranstaltung und der Zahl der zuzulassenden Teilnehmer spätestens eine Woche vorher schriftlich anzuzeigen.

Veranstaltungen bedürfen der Erlaubnis, wenn:

1. die o. g. einwöchige Anzeigenfrist nicht eingehalten wurde,
2. wenn es sich um eine motorsportliche Veranstaltung handelt oder
3. wenn zu einer Veranstaltung, die in nicht dafür bestimmten Anlagen stattfinden soll, mehr als 1000 Besucher zugleich zugelassen werden sollen.

In Gaststätten finden häufig Verkaufsveranstaltungen, sogenannte **Wanderlager** statt. Soll auf solche Veranstaltungen durch eine öffentliche Ankündigung (Zeitungswerbung, Plakate, Postwurfsendungen o. ä.) hingewiesen werden, sind sie zwei Wochen vor Beginn dem für den Ort der Veranstaltung zuständigen Gewerbeamt anzuzeigen. Die Anzeige hat der Veranstalter zu erstatten. Ein Wanderlager kann untersagt werden, wenn die **Anzeige** nicht ordnungsgemäß erstattet wurde. Da Gastwirt und Veranstalter in der Regel nicht identisch sind, sollte sich der Gastwirt mit dem Veranstalter diesbezüglich abstimmen.

Gema

Die Gesellschaft für musikalische Aufführungs- und mechanische Vervielfältigungsrechte (GEMA) vertritt die Rechte der Komponisten, Textdichter und Musikverleger. Nur der Urheber hat das Recht sein geistiges Eigentum zu vervielfältigen, zu verbreiten und öffentlich wiederzugeben.

Vor jeder öffentlichen Wiedergabe von urheberrechtlich geschützter Musik hat deshalb der Veranstalter die Einwilligung des Urhebers über die GEMA einzuholen. Das gilt für alle Musikdarbietungen auch in Hotel- und Pensionszimmern, zum Beispiel Live-Musik, Musik von Tonträgern aller Art, Musik aus Automaten, Radio- oder Fernsehgeräten, Film- und Videovorführungen oder Telefonmelodien. Vorher abzuschließende Verträge berücksichtigen die unterschiedlichen Darbietungsformen und Vergütungssätze. Zusätzlich sind Rundfunk- und Fernsehgebühren an die Gebühreneinzugszentrale (GEZ) der öffentlich - rechtlichen Rundfunkanstalten zu entrichten.

Für weitere Fragen steht Ihnen selbstverständlich das

Landratsamt Lindau /Bodensee
Bregenzer Straße 35

Tel. 08382/270-0 zur Verfügung

Gesundheitsschutzgesetz - GSG

Nichtraucherschutz in Bayern

Zum 1. August 2010 tritt das mit Volksentscheid vom 4.07.2010 angenommene Gesetz zum Schutz der Gesundheit in Kraft.

Damit ist das Rauchen ab 01.08.2010 an folgenden Orten verboten:

- In öffentlichen Gebäuden und in Verkehrsflughäfen
- In Einrichtungen für Kinder und Jugendliche (z.B. Schulen, Schullandheime, Kinderspielplätze)
- In Bildungseinrichtungen für Erwachsene
- In Einrichtungen des Gesundheitswesens (z.B. Krankenhäuser)
- In Heimen (z.B. Studierendenwohnheime, Altenheime)
- In Kultur und Freizeiteinrichtungen
- In Sportstätten (Sporthallen, Hallenbäder, geschlossene Sportstadien)
- In Gaststätten

In Gaststätten und in Kultur- und Freizeiteinrichtungen gilt im Einzelnen:

1. Rauchverbot in Gaststätten:

Das absolute Rauchverbot gilt in den Innenräumen aller Gaststätten. im Sinne des Gaststättengesetzes (GastG), unabhängig davon, ob sie einer Erlaubnis bedürfen oder nicht. Dazu zählen alle Schank- und Speise- und Straußwirtschaften einschließlich der Diskotheken, Restaurants, Cafes, Bars und vergleichbare Einrichtungen. Eine Unterscheidung nach dem Speise- und Getränkeangebot, der Größe der Gastfläche oder der Sitzplatzanzahl wird nicht getroffen.
Gaststätten sind für Jedermann zugänglich, d.h. der Allgemeinheit oder einem bestimmten Personenkreis (einer Mehrzahl von Personen, die ein bestimmtes Merkmal oder eine Gruppenzugehörigkeit aufweisen, z.B. Busreisende, Betriebsangehörige oder Mitglieder eines Vereins).
Nur im Fall einer geschlossenen Gesellschaft, die einen abgetrennten Raum oder die gesamte Gaststätte aus-schließlich nutzt und bei der die Öffentlichkeit insoweit räumlich ausgeschlossen ist, greift das gesetzliche Rauchverbot in Gaststätten nicht.

Bei echten geschlossenen Gesellschaften ist der Kreis der Teilnehmer in der Regel von vornherein auf eine meist kleine Anzahl feststehender, namentlich geladener Personen begrenzt. Der Zutritt wird grundsätzlich nur diesen, im Vorhinein bestimmten, also nicht beliebig wechselnden Einzelpersonen gewährt. Beispiele sind private Familienfeiern mit persönlicher Einladung (z.B. Hochzeit, Geburtstag, Taufe) oder eine unter solchen engen Voraussetzungen einberufenen Vorstandssitzung einer Gesellschaft (z. B. Unternehmen, Verein). Hier werden nur bestimmte Einzelpersonen bewirtet.
Das Gesundheitsschutzgesetz verbietet Kindern und Jugendlichen zwar nicht den Zutritt zu Gaststätten als Teil einer geschlossenen Gesellschaft, auch wenn dort geraucht wird, allerdings gilt für Kinder und Jugendlichen unter 18 Jahren grundsätzlich ein Rauchverbot in der Öffentlichkeit nach § 10 Abs. 1 JuSchG.
Bei Raucherclubs handelt es sich dagegen nicht um eine geschlossene Gesellschaft. Raucherclubs haben eine offene Mitgliederstruktur, d.h. ein Wechsel der Mitglieder ist jederzeit möglich. Raucherclubs sind daher nicht zu-lässig.
In allen Gaststätten einschließlich Diskotheken und Tanzlokalen darf kein Rauchernebenraum eingerichtet oder bereitgehalten werden. Der Gastwirt kann allerdings seinen Mitarbeitern nicht öffentlich zugängliche Räume (z.B. Umkleidekabinen, Kaffeeküchen, Abstellkammern) zum Rauchen zur Verfügen stellen und auch selbst dort rauchen.

2. Kultur- und Freizeiteinrichtungen:

Zu den Kultur-und Freizeiteinrichtungen zählen Einrichtungen, die der Bewahrung, Vermittlung, Aufführung und Ausstellung künstlerischer, unterhaltender und historischer Inhalte oder Werke oder der Freizeitgestaltung dienen (z.B. Kinos, Theater, Museen, Ausstellungen, Bibliotheken, aber auch Spielhallen, Kegelbahnen, Kletterhallen und Vereinsräumlichkeiten).
Kultur- und Freizeiteinrichtungen unterliegen dem absoluten Rauchverbot, soweit sie öffentlich zugänglich sind. Ein öffentlicher Zugang ist nur dann nicht gegeben, wenn die Kultur-und Freizeiteinrichtung ausschließlich von einer echten geschlossenen Gesellschaft genutzt wird. Die Ausführungen zur geschlossenen Gesellschaft und den so genannten Raucherclubs bei Gaststätten gelten insoweit entsprechend auch hier.
In Kultur-und Freiezeiteinrichtungen in denen ein Rauchverbot gilt, darf auch kein Rauchernebenraum eingerichtet oder bereitgehalten werden.
Für Kultur-und Freizeiteinrichtungen, die zumindest überwiegend von Kindern und Jugendlichen genutzt werden (z.B. Jugendzentrum) ist das Rauchen auch auf dem Außengelände der Einrichtung verboten.

3. Bier-, Wein- und Festzelte:

Bier-, Wein- und Festzelte sowie Festhallen sind Gaststätten, unabhängig davon, ob sie vorübergehend oder dauerhaft betrieben werden. Es besteht ein Rauchverbot ohne Ausnahme.

4. Überwachung und Ahndung des Rauchverbotes:

Für den Vollzug des Gesundheitsschutzgesetzes sind die Kreisverwaltungsbehörden zuständig. Rauchende Gäste verstoßen gegen das Gesetz, wenn sie vorsätzlich oder fahrlässig entgegen dem Rauchverbot rauchen. Der Gastwirt, Diskothekenbetreiber, Spielhallenbetreiber etc. kann in zweifacher Hinsicht gegen das Gesundheitsschutzgesetz verstoßen:

Zum Einen, indem er selbst trotz Rauchverbotes in der Einrichtung raucht. Zum Anderen, indem er nicht einschreitet, wenn Gäste, Diskotheken- bzw. Spielhallenbesucher rauchen. Sobald ein Gast gegen das Rauchverbot verstößt, hat der Gastwirt die ihm zustehenden Mittel zur Unterbindung des Rauchens zu ergreifen. Notfalls muss er die zuständigen Behörden verständigen.
Unterlassene Abhilfemaßnahmen des Servicepersonals bzw. der Spielhallenaufsicht in Abwesenheit des Gastwirtes, Diskothekenbetreibers bzw. des Spielhallenbetreibers werden diesem auf der Grundlage seiner organisatorischen Verantwortung für die Betriebsstätte zugerechnet.

Die Möglichkeit des Ordnungswidrigkeitenrechts zur Ahndung von Verstößen gegen das GSG reichen von Verwarnungsgeldern bis zu Euro 35,-- , im Ernstfall bis hin zu Bußgeldern in Wiederholungsfällen. Bei erheblichen Erstverstößen kann auch gleich ein Bußgeld festgesetzt werden. Der gesetzliche Bußgeldrahmen reicht bis zu Euro 1000,--.

Das Jugendschutzgesetz

(JuSchG)

Gesetz zum Schutz der Jugend in der Öffentlichkeit

Gilt nicht für verheiratete Jugendliche

erlaubt — nicht erlaubt

		Kinder unter 14 Jahre		Jugendliche unter 16 Jahre		Jugendliche unter 18 Jahre	
		ohne Erziehungsbeauftragten/ Personensorgeberechtigten	mit Erziehungsbeauftragten/ Personensorgeberechtigten	ohne Erziehungsbeauftragten/ Personensorgeberechtigten	mit Erziehungsbeauftragten/ Personensorgeberechtigten	ohne Erziehungsbeauftragten/ Personensorgeberechtigten	mit Erziehungsbeauftragten/ Personensorgeberechtigten
§ 4	Aufenthalt in Gaststätten (Ausnahmegenehmigung möglich)	zwischen 5 Uhr und 23 Uhr, wenn Mahlzeit oder Getränk eingenommen wird		zwischen 5 Uhr und 23 Uhr, wenn Mahlzeit oder Getränk eingenommen wird		außer von 24 Uhr bis 5 Uhr	
§ 4	Aufenthalt in Nachtbars, Nachtclubs oder vergleichbaren Vergnügungsbetrieben						
§ 5	Anwesenheit bei öffentlichen Tanzveranstaltungen, u.a. Disco (Ausnahmegenehmigung möglich)					bis 24 Uhr	
§ 5	Tanzveranstaltungen anerkannter Träger der Jugendhilfe. Zur Brauchtumspflege o.ä.	bis 22 Uhr		bis 24 Uhr		bis 24 Uhr	
§ 6	Anwesenheit in öffentlichen Spielhallen, Teilnahme an Spielen mit Gewinnmöglichkeit						
§ 8	Aufenthalt an jugendgefährdenden Orten						
§ 9	Abgabe / Verzehr von Branntwein, branntweinhaltigen Getränken und Lebensmitteln, die Branntwein in nicht nur geringfügigen Mengen enthalten.						
§ 9	Alkoholhaltige Süßgetränke, im Sinne des § 1 Abs. 2 u. 3 des Alkopopsteuergesetzes						
§ 9	Abgabe / Verzehr anderer alkoholischer Getränke z.B. Wein, Bier o.ä.				nur mit Personensorgeberechtigten		
§ 10	Rauchen in der Öffentlichkeit / Verkauf von Tabakwaren						
§ 11	Besuch öffentlicher Filmveranstaltungen nur bei Freigabe des Films und Vorspanns	bis 20 Uhr		bis 22 Uhr		bis 24 Uhr	
§ 12	Abgabe von Videokassetten und Datenträgern nur entsprechend der Freigabekennzeichen: "ohne Altersbeschränkung", ab 6/12/16 Jahre						
§ 13	Benutzung von elektronischen Bildschirmspielgeräten ohne Gewinnmöglichkeit, wenn Programme nach § 14 JuSchG freigegeben sind.						

Personensorgeberechtigte oder erziehungsbeauftragte Personen sind nicht verpflichtet, alles zu erlauben was das Gesetz für die jeweilige Altersstufe gestattet.

Sie tragen bis zur Volljährigkeit die Verantwortung.

FPV Franz Paul-Verlag, Bergstr. 6, 87677 Stöttwang Thalhofen, Tel. 08345/549, Fax. 08345/1401