

## weitere Auflagen zur Gestattung eines vorübergehenden Gaststättenbetriebes gem. § 12 Abs. 1 Gaststättengesetz (GastG)

### 1.1 Behördenvertreter

- 1.1.1. Den Bediensteten der Gemeinde, der Polizei und dem Kommandanten der Feuerwehr ist zu allen Bereichen des Veranstaltungsortes Zutritt zu gewähren. Der Ordnungsdienst ist entsprechend zu unterrichten.
- 1.1.2 Die Weisungen der Gemeinde, Polizei und des Feuerwehrkommandanten sind zu befolgen.

### 2.1 Speisenabgabe

- 2.1.1 Gemäß § 43 des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) darf mit dem Behandeln, Herstellen oder In-Verkehr-Bringen von Lebensmitteln erstmalig nur beschäftigt werden, wer im Besitz eines gültigen Gesundheitszeugnisses nach dem Bundesseuchengesetz ist oder für wen durch eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes nachgewiesen ist, dass die Person in mündlicher und schriftlicher Form über ihre Verpflichtung zur Meldung von Krankheiten nach § 42 IfSG belehrt wurde und sie schriftlich erklärt hat, dass ihr keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind. Neben einer der genannten Bescheinigungen ist die Dokumentation der letzten Belehrung durch den Arbeitgeber am Betriebsort zur Einsicht bereitzuhalten.

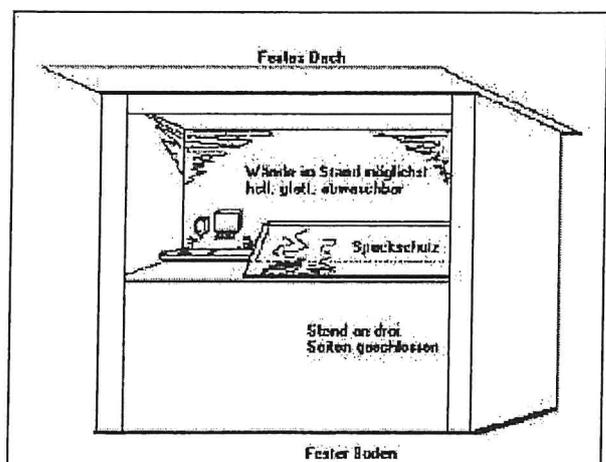
**Für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen wird auf den anhängenden Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln verwiesen.**

- 2.1.2 Die Aufstellungsorte für Lebensmittelverkaufsstände und deren angrenzende Bereiche müssen hierfür geeignet sein, damit eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel (z. B. Staunässe durch Witterungseinflüsse, Staubentwicklung u.a.) vermieden wird.
- 2.1.3 Lebensmittelverkaufsstände (einschl. Lebensmittellager und Transportwege zwischen den Verkaufsständen und den Lagern) sind so aufzustellen und zu gestalten, dass eine nachteilige Beeinträchtigung der Lebensmittel ausgeschlossen wird.
- 2.1.4 Lebensmittelverkaufsstände müssen ferner sauber und instand gehalten werden. Ihre Bodenflächen müssen leicht zu reinigen und zu entwässern sein. Die Arbeits- und Abstellflächen sowie die daran angrenzenden Wandbereiche müssen glatt und leicht zu reinigen sein.
- 2.1.5 In Bereichen, in denen Lebensmittel hergestellt, in Verkehr gebracht oder behandelt werden, dürfen betriebsfremde Gegenstände sowie Kleidungsstücke nur in geschlossenen Einrichtungen (z. B. Schränke, Boxen) aufbewahrt werden.
- 2.1.6 Werden leicht verderbliche Lebensmittel im Stand hergestellt, unverpackt behandelt bzw. unverpackt in Verkehr gebracht, müssen leicht erreichbare Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr in ausreichender Zahl sowie Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände zur Verfügung stehen.
- 2.1.7 Die Fleischerzeugnisse müssen von einer Metzgerei bezogen werden (tiefgefrorene Erzeugnisse u.U. auch von Lebensmittelbetrieben).

### Hinweis:

**Auf die Beachtung der Hackfleischverordnung wird besonders hingewiesen, Insbesondere dürfen grundsätzlich keine rohen Hackfleischerzeugnisse (z.B. Tartar) abgegeben werden.**

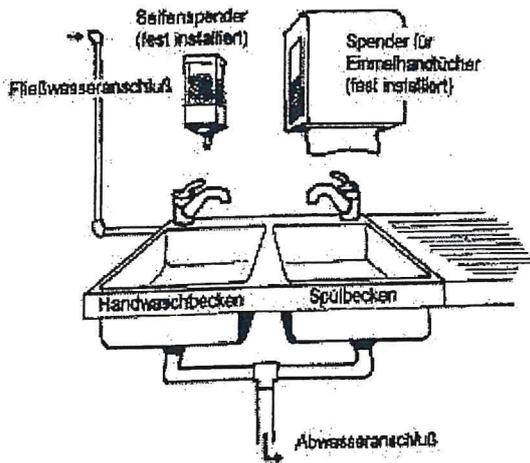
- 2.1.8 Bei tiefgefrorenen Lebensmitteln ist darauf zu achten, dass die Kühlkette nicht unterbrochen wurde und dass eine Lagerung bei mindestens -18°C erfolgt.
- 2.1.9 Die hygienische Reinigung der Arbeitsgeräte und Einrichtungen muss gewährleistet sein.
- 2.1.10 Die Lagerung von Abfällen muss in geschlossenen und geeigneten Behältnissen erfolgen, damit die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung (z. B. Ungeziefer, Mäuse, Ratten, Vögel) der Lebensmittel und der Gerätschaften ausgeschlossen ist.
- 2.1.11 Die Entsorgung des von den Lebensmittelständen stammenden Brauch- und Schmutzwassers hat in geeigneter Weise zu erfolgen, dass die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel und Gerätschaften ausgeschlossen ist.
- 2.1.12 Auf eine sachgerechte Lebensmittelbehandlung ist zu achten (z. B. sachgemäße Kühlung, kein Abstellen auf dem Boden). Dies gilt auch für die Anlieferung vor Öffnung des Betriebs (keine Lagerung von Lebensmitteln im Freien, mit Ausnahme in geschlossenen Behältnissen).
- 2.1.13 Für leicht verderbliche Lebensmittel sind Kühlmöglichkeiten, die dauerhaft aktiv kühlen (z. B. Kühlschränke/vitrinen), in ausreichender Zahl bereitzustellen.
- 2.1.14 In den Kühlungen hat eine sachgemäße Lebensmittellagerung (Warentrennung) zu erfolgen.
- 2.1.15 Der Waren- bzw. Spuckschutz, insbesondere beim Feilhalten der unverpackten Lebensmittel, muss gewährleistet sein.



(Beispiel für einen ordnungsgemäßen Verkaufsstand)

- 2.1.16 Die Leitungen für Trinkwasser und Getränke müssen sich in einem einwandfreien hygienischen Zustand befinden und so gesichert sein, dass vorsätzliche nachteilige Beeinträchtigungen ausgeschlossen werden.
- 2.1.17 Das mit der Herstellung und Behandlung von offenen Speisen beschäftigte Personal muss saubere Schutzkleidung (einschl. Kopfbedeckung) tragen, ggf. in den Wintermonaten über der warmen Straßenkleidung.

- 2.1.18 Für das Personal müssen Toiletten mit Einrichtungen zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände zur Verfügung stehen.



(Beispiel für eine ordnungsgemäße Einrichtung zum hygienischen Reinigen der Hände)

- 2.1.19 Die Nutzung von öffentlichen Toilettenanlagen als Personaltoiletten ist unzulässig.

- 2.1.20 Die Preise für Speisen und deren Inhaltsstoffe sind gut sichtbar anzuschreiben. Ein Beispiel für eine ordnungsgemäß erstellte Speisekarte finden Sie als Anlage zu diesem Bescheid.

## 2.2 Getränkeausschank

- 2.2.1 Bei Verwendung einer Schankanlage für den Getränkeauschank sollte vor Inbetriebnahme eine Abnahmeprüfung durch einen Sachverständigen für Getränke-schankanlagen zu erfolgen.

- 2.2.2 Es ist stets das volle Schankmaß zu gewähren.

- 2.2.3 Das Schankpersonal ist zum richtigen Einschenken anzuhalten.

- 2.2.4 Zum Vor- und Nachspülen der Trinkgefäße müssen mindestens zwei große Spülwannen und zum Herbeiholen des Wassers genügend große rostfreie Behälter vorhanden sein.

- 2.2.5 Trinkgefäße dürfen bei Handspülung nur in fließendem Wasser geschwenkt werden. Bei der Reinigung der Trinkgefäße in Wasserbottichen ist dafür Sorge zu tragen, dass durch ständigen Zulauf von Wasser mit Trinkwasser-Qualität in diese Bottiche, ein permanenter Wasseraustausch gegeben ist.

- 2.2.6 Es müssen auch alkoholfreie Getränke auf Verlangen eines Gastes verabreicht werden. Davon darf mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer sein als das billigste alkoholische Getränk gleicher Menge.

- 2.2.8 Es ist verboten, in Ausübung eines Gewerbes alkoholische Getränke an erkennbar Betrunkene zu verabreichen.

- 2.2.9 Das Betreiben sogenannter „Flatrate Partys“ oder ähnlichen Veranstaltungen, die dem Alkoholmissbrauch Vorschub leisten, ist grundsätzlich verboten.

- 2.2.10 Die Getränkepreise sind unter Angabe der Menge bzw. des Inhalts gut sichtbar anzuschreiben. Ein Beispiel für eine ordnungsgemäß erstellte Getränkekarte finden Sie als Anlage zu diesem Bescheid.

- 2.2.11 Der Erdboden ist bei den Bierzapfanlagen mit einem Bretterbelag (Lattenrost) zu versehen.

## 2.3 Abwasserbeseitigung

- 2.3.1 Sämtliche anfallenden Abwässer (auch Spül- und Schankwasser) dürfen nicht in den Untergrund eingelassen werden.

- 2.3.2 Die Abwässer sind in die Kanalisation einzuleiten. Ist dies nicht möglich, sind die Abwässer in flüssigkeitsdichten Behältern aufzufangen und einer ordnungsgemäßen Abwasserbehandlung zuzuführen.

## 2.4 Abfallbeseitigung

- 2.4.1 Der bei der Veranstaltung anfallende Abfall (Müll) ist nach Wertstoffen zu trennen und ordnungsgemäß zu beseitigen. Entsprechende Behältnisse (z. B. Container, Tonnen, Müllsäcke etc.) sind bereitzustellen.

- 2.4.2 Leere Gläser und leere Dosen sind in die in der Gemeinde vorhandenen Sammelbehälter zu entsorgen.

- 2.4.3 Speisereste (beachte Ziffer 2.14.5) sind einer Biotonne zuzuführen. Eine entsprechende Tonne kann bei der zuständigen Gemeinde angefordert werden.

- 2.4.4 Restmüll ist in entsprechenden Restmüllsäcken, die ebenfalls bei der Gemeinde erhältlich sind, zu entsorgen.

- 2.4.5 Speisereste, die Tierkörperenteile enthalten, oder Erzeugnisse, die von Tieren stammen (z. B. Fleisch, Eier, Milch), sind über die Tierkörperbeseitigungsanstalt oder durch Spezialbetriebe zu entsorgen. Sie dürfen auf keinen Fall Landwirten zur Verfütterung abgegeben werden.

- 2.4.6 Frittierfett und -öl ist getrennt zu sammeln und durch Verarbeitungsbetriebe zu entsorgen.

- 2.4.7 Papier und Kartonagen sind den Wertstoffeinrichtungen des Landkreises zuzuführen.

## 3.1 Brandschutz und Rettungswege

- 3.1.1 Zu- und Ausgänge, Durchfahrten, Durchgänge, Treppenträume und Verkehrswege, die bei einem Brand als Rettungswege und als Angriffsweg für die Feuerwehr dienen können, sind freizuhalten.

- 3.1.2 Es dürfen nur schwer entflammable Dekorationen (B 1 nach DIN 4102) verwendet werden. Der Zulassungsbescheid des Deutschen Institutes für Bautechnik oder ein Prüfungszeugnis eines anerkannten deutschen Prüfinstituts muss vorliegen.

- 3.1.3 Es sind in ausreichender Anzahl nicht brennbare Abfallbehälter mit dicht schließenden Deckeln bereitzuhalten.

- 3.1.4 Sämtliche Rettungswege sind bis auf die öffentliche Verkehrsfläche in voller Breite freizuhalten und zu kennzeichnen. Die Ausgänge sind unversperrt zu halten, sie dürfen nicht verhängt oder sonst unkenntlich gemacht werden.

- 3.1.5 Stände, Vorratslagerungen u. ä. im Freien dürfen Rettungswege nicht einengen.

- 3.1.6 Feuerstätten, Grill- und Kochanlagen sowie Friteusen u. ä. sind während des Betriebs ausreichend zu beaufsichtigen.

## 3.2 Feuerlöscher

- 3.2.1 An zentralen Stellen sind in ausreichender Zahl amtlich zugelassene, geeignete Feuerlöscher nach DIN 14 406 oder DIN EN 3 bereitzuhalten. Die Feuerlöscher müssen von einem Sachkundigen geprüft sein (mindestens alle

- zwei Jahre). Die Standplätze sind mit dem örtlich zuständigen Feuerwehrkommandanten abzusprechen.
- 3.2.2 Bei Koch- und Grillanlagen ist ein amtlich zugelassener Kohlendioxidlöscher (mind. 5 kg) nach DIN 14 406, DIN EN 3 bereitzustellen.
- 3.2.3 Zur Bekämpfung von Bränden in Friteusen bis zu 50 l Füllmenge ist ein geeigneter Feuerlöscher für Brände von Speiseöl und Speisefett bereitzuhalten. Er muss DIN 14406-5:2000-10 (Vornorm) entsprechen. Zusätzlich muss eine Löschdecke nach DIN 14155 staubgeschützt bereitgehalten werden.
- 3.3 Flüssiggasanlagen**
- 3.3.1 Die Verwendung von Flüssiggas ist grundsätzlich untersagt. Kann auf Flüssiggasanlagen zu Grill- und Bratzwecken aus betrieblichen Gründen nicht verzichtet werden, dann sind die Flüssiggasflaschen in allseits geschlossenen, gekennzeichneten Blechschränken mit Bodenlüftung unterzubringen. Die Blechschränke sind grundsätzlich im Freien, frei zugänglich und gut sichtbar anzuordnen. Schläuche und Leitungen der Flüssiggasanlage sind so zu verlegen, dass sie zugentlastet und gegen mechanische Belastungen geschützt sind. Die ordnungsgemäße Beschaffenheit der Flüssiggasanlage muss bescheinigt werden. Die Bescheinigung ist auf Verlangen vorzulegen.
- 3.3.2 Vor Inbetriebnahme der Flüssiggasanlage ist die ordnungsgemäße Beschaffenheit der Anlage von einem Sachkundigen zu prüfen und bescheinigen zu lassen.
- 3.4.3 Im Freien aufgestellte Vorrats- und Gebrauchs-Flüssiggasflaschen (max. 2 Flaschen, Füllgewicht max. 14 kg je Flasche) müssen gegen den Zugriff Unbefugter gesichert sein (z. B. durch abschließbare, belüftete Blechschränke).
- 3.5 Elektrische Grill- und Kochanlagen**
- 3.5.1 Elektrische Kocher, Grill- und ähnliche Elektrogeräte sind auf nicht brennbaren, wärmebeständigen Unterlagen so abzustellen, dass auch bei übermäßiger Erwärmung in der Nähe befindliche brennbare Gegenstände nicht entzündet werden können. Die Unterlage muss auf allen Seiten mindestens 20 mm über das Gerät hinausreichen.
- 3.5.2 Elektrogrill- oder Kochgeräte müssen den VDE-Vorschriften entsprechen (insbesondere Anschlüsse, Verteilungen)
- 3.6 Holzkohlegrillanlagen**
- 3.6.1 Holzkohlegrillanlagen müssen nach den Seiten zu Bauteilen aus brennbaren Baustoffen Abstände von mindestens 40 cm haben, nach oben sind die doppelten Abstände einzuhalten.
- 3.6.2 Zum Anzünden dürfen keine leicht entzündlichen brennbaren Flüssigkeiten, wie z. B. Spiritus, verwendet werden.
- 3.6.3 Für jeden Holzkohlegrill ist je ein Wasserlöscher bereitzuhalten.
- 4.1 Lärmschutz für Besucher / Anwohner**
- 4.1.1 Mit dem Gaststättenbetrieb verbundene Lärmentwicklungen (z.B. musikalische Darbietungen oder Lärm, der durch die Unterhaltung der aus der Gaststätte auf die Straße heraustretenden Gäste oder durch das Verhalten des Betriebes, insbesondere bei der An- und Abfahrt mit Kraftfahrzeugen, verursacht wird) sind sozialverträglich zu dämpfen.
- 4.1.2 Die Immissionen dürfen außerhalb von Gebäuden die zulässigen Richtwerte in Höhe von maximal
- 70 dB (A) in Industriegebieten  
65 dB (A) in Gewerbegebieten tagsüber  
50 dB (A) in Gewerbegebieten nachts  
60 dB (A) Kern-, Dorf- und Mischgebieten tagsüber  
45 dB (A) Kern-, Dorf- und Mischgebieten nachts  
55 dB (A) in allgem. Wohn- u. Kleinsiedlungsgebieten tagsüber  
40 dB (A) in allgem. Wohn- u. Kleinsiedlungsgebieten nachts  
50 dB (A) in reinen Wohngebieten tagsüber  
35 dB (A) in reinen Wohngebieten nachts  
45 dB (A) in Kurgbieten, für Krankenhäuser und Pflegestationen tagsüber  
35 dB (A) in Kurgbieten, für Krankenhäuser und Pflegestationen tagsüber
- an den nächstliegenden Wohnungen bzw. Wohngebäuden nicht überschreiten.
- tagsüber= 06.00 Uhr bis 22.00 Uhr  
nachts= 22.00 Uhr bis 06.00 Uhr
- 4.1.3 Kurzfristige Geräuschspitzen sollen die Immissionsrichtwerte tagsüber (6.00 Uhr bis 22.00 Uhr) um nicht mehr als 20 dB (A) und nachts um nicht mehr als 10 dB (A) überschreiten.
- 4.1.4 Soweit Beschallungsanlagen Verwendung finden, sind die einzelnen Lautsprecher so anzu-bringen, dass die Abstrahlrichtung möglichst immer von der Wohnbebauung abgewandt ist.
- 4.1.5 Eine möglichst hohe Anzahl von Lautsprechern mit niedriger Ausgangsleistung ist der Verwendung weniger Geräte mit hoher Leistung vorzuziehen.
- 4.1.6 Belästigungen für die Nachbarschaft zu erwarten sind, ist vor Aufnahme des Gaststättenbetriebes durch eine Fachfirma prüfen zu lassen. Soweit dies anderweitig nicht gewährleistet werden kann, ist die Ausgangslautstärke von Lautsprechern durch den Einbau von Lautstärkebegrenzern zu reduzieren.
- 4.1.7 Die Niederfrequenz-Pegelbegrenzungs-Einheit ist in geeigneter Weise (z. B. durch Plombieren der Bedienungselemente) gegen unbefugte Veränderungen zu schützen.
- 4.1.8 Die Installation, Justierung, Sicherung der Justierung gegen unbefugte Eingriffe sind von einem Fachbetrieb für Beschallungstechnik vornehmen zu lassen.
- 4.1.9 Werden der genannte Immissionsort oder andere das Emissionsverhalten der Anlage bestimmende Faktoren (z. B. der Lautsprecherwirkungsgrad) nachträglich verändert, ist vor einer erneuten Inbetriebnahme der Anlage eine Neujustierung der Niederfrequenz-Pegelbegrenzungseinheit gem. Nr. 4.1.2 durchzuführen.
- 4.1.10 Der bei der Justierung gewählte, maßgebende Immissionsort und die getroffenen Maßnahmen/eingestellten Werte sind vom Sachverständigen zu protokollieren. Die Protokolle müssen während des laufenden Betriebs am Veranstaltungsort verfügbar sein und mindestens 1 Jahr aufbewahrt werden. Den zuständigen Kontrollorganen sind diese auf Verlangen ohne Verzug auszuhändigen.

- 4.2 Technische Einrichtungen**
- 4.2.1 Elektrische Anlagen bzw. Leitungen sind entsprechend den VDE-Bestimmungen zu installieren.
- 4.2.2 Kabelverlegungen sind in ihrer gesamten Länge abzudecken oder mit auffallenden Klebestreifen zu befestigen.
- 4.2.3 Kabelleitungen sind in den Fluchtwegen und -gängen so zu verlegen, dass sie keine Behinderung (Stolperschwelle) darstellen.
- 4.2.4 Aufbauten, Lautsprecher u. Ä. sind entsprechend einschlägigen bautechnischen Normen stand- und unfallsicher aufzubauen.
- 4.2.5 Rechtzeitig vor Beginn der Veranstaltung ist der ordnungsgemäße Aufbau der technischen Einrichtungen (z. B. Scheinwerfer, Lautsprecher usw.) zu überprüfen.
- 5.1 Versicherung**
- 5.1.1 Für die Veranstaltung ist eine ausreichende Versicherung (Veranstaltungs-Haftpflichtversicherung) abzuschließen, die alle mit der Veranstaltung verbundenen Risiken abdeckt.
- 5.1.2 Der Veranstalter haftet nach Maßgabe der gesetzlichen Bestimmungen für Schäden, die durch die Veranstaltung verursacht werden.
- 5.1.3 Der Veranstalter hat die Gemeinde bzw. die Verwaltungsgemeinschaft von allen Ersatzansprüchen freizustellen, die aus Anlass der Veranstaltung von Teilnehmern oder Dritten erhoben werden.
- 6.1 Plakatieren/Werbung**
- 6.1.1 Die Anbringung von Anschlägen (insbesondere Plakate) als Werbemittel für die Veranstaltung ist nur zulässig an den von der Gemeinde dafür vorgesehenen Anschlagflächen (Plakatsäulen und Plakatanschlagflächen).
- 6.1.2 Bedienen Sie sich als Veranstalter bei der Anbringung von Anschlägen eines Dritten, ist diese Verpflichtung an den Dritten weiterzugeben.
- 6.1.3 Jede Werbung durch Bild, Schrift, Licht und Ton ist verboten, wenn dadurch außerhalb geschlossener Ortschaft Verkehrsteilnehmer in einer den Verkehr gefährdenden oder erschwerenden Weise abgelenkt oder belästigt werden können (§ 33 Abs. 1 StVO).
- 6.1.4 Plakate etc., die die Wirkung von Verkehrszeichen beeinträchtigen können, sind verboten.
- 6.1.5 Werbung in Verbindung mit Verkehrszeichen ist unzulässig (§ 33 Abs. 2 StVO).
- 6.1.6 Die Plakate sind nach der Veranstaltung wieder zu entfernen.
- 7.1 Parkplätze**
- 7.1.1 Für die Veranstaltung sind auf privatem Grund Parkplätze für die Besucher/Gäste zur Verfügung zu stellen, und zwar in ausreichender Anzahl (1 Parkplatz je 10 Besucher und 1 Parkplatz je 50 m<sup>2</sup> Veranstaltungsfläche.)
- 7.1.2 Zur geregelten Parkordnung haben Sie als Veranstalter Parkeinweiser in ausreichender Zahl einzusetzen.
- 7.1.3 Werden Flächen, die sonst nicht Parkplatz sind, z. B. Wiesen o. ä., zum Aufstellen von Kraftfahrzeugen genutzt und hierfür Zu- oder Abfahrten zu öffentlichen Straßen angelegt, ist eine gesonderte verkehrsrechtliche Anordnung (der zuständigen Gemeinde des Veranstaltungsortes) erforderlich. Die Beschilderung ist nach deren Weisung vorzunehmen.
- 7.1.4 Handelt es sich nicht um eigene Parkplätze des Veranstalters, hat er die Benutzungsmöglichkeit für die Veranstaltung - z.B. durch eine priv. Vereinbarung mit dem Eigentümer - sicherzustellen und auf Verlangen nachzuweisen.
- 7.1.5 Die Zu- oder Ausfahrt zu den Parkplätzen ist deutlich kenntlich zu machen. Bei größeren Veranstaltungen sind Einweiser einzusetzen.
- 8.1 Jugendschutz**
- 8.1.1 An den Ausschankstellen und am Einlass muss augenscheinlich auf die einschlägigen Bestimmungen des Gesetzes zum Schutz der Jugend in der Öffentlichkeit hingewiesen werden (Jugendschutzplakat).
- 8.1.2 Das Gesetz zum Schutze der Jugend in der Öffentlichkeit ist von Ihnen als Veranstalter zu beachten.
- 8.1.3 Der Aufenthalt in Gaststätten darf Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren nur gestattet werden, wenn eine personensorgeberechtigte oder erziehungsbeauftragte Person sie begleitet oder wenn sie in der Zeit zwischen 5 Uhr und 23 Uhr eine Mahlzeit oder ein Getränk einnehmen. 2Jugendlichen ab 16 Jahren darf der Aufenthalt in Gaststätten ohne Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person in der Zeit von 24 Uhr und 5 Uhr morgens nicht gestattet werden.
- Diese Regelung gilt nicht, wenn Kinder oder Jugendliche an einer Veranstaltung eines anerkannten Trägers der Jugendhilfe teilnehmen oder sich auf Reisen befinden.
- Der Aufenthalt in Gaststätten, die als Nachtbar oder Nachtclub geführt werden, und in vergleichbaren Vergnügungsbetrieben darf Kindern und Jugendlichen nicht gestattet werden.
- 8.1.4 Die Jugendschutzkontrollen an den Eingängen sind bis zum Ende der Veranstaltung beizubehalten. Die an den Eingängen tätigen Ordner sind über diese Aufgabe gesondert zu belehren.
- 8.1.5 Die Personen, die alkoholische Getränke ausgeben, sind über die Bestimmungen des Jugendschutzgesetzes (§ 9 Verabreichen alkoholischer Getränke) zu belehren. Dies ist schriftlich gegen Unterschrift zu dokumentieren und auf Verlangen den Behördenvertretern und der Polizei vorzulegen.
- 9.1 Geschirr/Gläser**
- 9.1.1 Die Verwendung von Einweggeschirr, Einwegbechern, Einwegbesteck, von Dosen und sonstigen Einweggebinden ist – soweit diese aus Kunststoff bzw. beschichteter Pappe bestehen – aus Gründen des Umweltschutzes – unzulässig.
- 9.1.2 Wenn zerbrechliches Geschirr verwendet wird, sind geeignete Behälter für Scherben sowie Kehrgeräte bereitzuhalten.
- 9.1.3 Für das Mehrweggeschirr ist ggf. ein angemessenes Pfand festzusetzen.

9.1.4 Krüge, Gläser und andere Trinkgefäße sind vor und nach jedem Gebrauch unter fließendem Wasser zu spülen. Sie sind außerdem täglich unter Verwendung eines Spülmittels innen und außen mit einer Gläserbürste gründlich zu reinigen und so aufzubewahren, dass sie vor Staub und sonstiger Verunreinigung möglichst geschützt sind.

9.1.5 Schränke, Regale und andere zur Aufbewahrung und zum Abstellen der Trinkgefäße dienenden, ferner die zum Reinigen der Trinkgefäße zu verwendenden Gläserwaschbürsten sind stets sauber zu halten.

9.1.6 Sofern eine automatische Spülmaschine für Geschirr bzw. Trinkgefäße wie z.B. Krüge oder Gläser verwendet wird, ist auch ein herkömmliches Spülfäß bereitzuhalten, damit bei Ausfall der Maschine eine Spülmöglichkeit besteht.

9.1.7 Zum Reinigen von Trink- und Essgefäßen muss eine hygienisch einwandfreie Spülmöglichkeit vorhanden sein. Es darf hierzu nur Wasser verwendet werden, das Trinkwasserqualität aufweist. Der Einsatz einer Spülmaschine mit einer Spültemperatur von mindestens 80°C wird empfohlen.

## 10.1 Reinigung

10.1.1 Die Schänken, sowie die Bereiche der Speisenzubereitung sind täglich gründlich abzuwaschen und zu bürsten.

10.1.2 Reinigung der Getränkeanlagen (Richtwerte nach DIN 6650-6:

Orientierungswerte für Reinigungsintervalle nach DIN 6650-6	
Getränk	Intervall
- Fruchtsaft - Fruchnektar - Fruchtsaftgetränke	täglich
- Süßes Wasser - Alkoholfreies Bier	1 - 7 Tage
- Bier (außer alkoholfreies Bier)	alle 7 Tage
- Wein - Kohlensäurehaltiges, alkoholfreies Erfrischungsgetränk - Kohlensäurehaltiges Wasser	7 - 14 Tage
- Getränkekonzentrat - Spirituosen	30 - 50 Tage

## 11.1 Trinkwasserversorgung

11.1.1 Die verwendeten Schläuche und Bauteile müssen aus undurchsichtigem, für Trinkwasser geeignetem Material bestehen und dürfen keine Beschädigungen aufweisen. Die Schläuche müssen KTW/DVGW-W 270 geprüft sein. Entsprechende Zertifikate oder Bestätigungen sind beim Hersteller/Händler erhältlich und für eine Kontrolle durch das Gesundheitsamt bereitzuhalten.

11.1.2 Die Leitungsdurchschnitte sind möglichst klein zu dimensionieren, damit das Trinkwasser nicht unnötig lange in der Leitung stagniert.

11.1.3 Verbrauchsleitungen sind vor Inbetriebnahme – ab Hydrantenstandrohr – mit 1 – 2 m/s Fließgeschwindigkeit zu spülen.

11.1.4 Verschmutzte Kupplungsstücke und Auslassventile müssen vor dem Anschluss gründlich gereinigt und durch Einlegen in ein geeignetes Mittel desinfiziert werden.

11.1.5 Nach Verlegung und vor Betriebsbeginn eines jeden Tages sowie nach längeren Standzeiten ist der Leitungsinhalt mindestens einmal zu erneuern.

11.1.6 Es sind regelmäßige Kontrollen der oberirdisch verlegten, nicht geschützten Leitungen auf Unversehrtheit durchzuführen.

11.1.7 Bei Nichtgebrauch müssen die für die Trinkwasserversorgung bestimmten Schläuche in sauberer Umgebung trocken gelagert werden.

11.1.8 Beratung und Informationen zur ordnungsgemäßen Installation, der Reinigung und zum Betrieb einer Trinkwasseranlage erhalten Sie bei Ihrem zuständigen Gesundheitsamt.

## 12.1 Toilettenanlagen

12.1.1 In unmittelbarer Nähe des Veranstaltungsortes müssen ausreichende einwandfreie Toilettenanlagen vorhanden sein. Die Toilettenräume müssen für Damen und Herren getrennt sein.

12.1.2 Bei Gaststätten in sog. fliegenden Bauten (z.B. Bierzelten), für die eine Gestattung zum Ausschank alkoholischer Getränke beantragt wird, sind je angefangene 350 m<sup>2</sup> Schankraum mindestens 1 Spültoilette für Männer und 2 Urinalbecken oder 2 lfd. m Rinne und 2 Spültoiletten für Frauen zu verlangen.

12.1.3 Die jedermann zugänglichen Toiletten auf dem Festplatz oder in seiner Nähe (z.B. in einer Gaststätte, Vereinsheim u.a.) können angerechnet werden. Der Nachweis, dass diese mitbenutzt werden dürfen, ist auf Verlangen durch eine schriftliche Bestätigung des Eigentümers bzw. Besitzers zu erbringen.

12.1.4 Berechnungsbeispiel für ein Bierzelt:  
 Größe des Bierzeltes 25 x 50 m = 1250 m<sup>2</sup>;  
 1250:350 = 3,57 = 4 (gerundet)  
 Erforderlich sind:  
 4x1 = 4 Spültoiletten für Männer  
 4x2 = 8 Urinalbecken oder  
 4x2 = 8 lfd. m Rinne und  
 4x2 = 8 Spültoiletten für Frauen

12.1.5 In den einzelnen Toilettenanlagen sind jeweils Handwaschgelegenheiten, die mit fließendem Wasser ausgestattet sind, bereitzustellen.

12.1.6 Toiletten dürfen nicht durch Münzautomaten oder ähnliche Einrichtungen versperrt oder gegen Entgelt zugänglich sein.

12.1.7 Die Zugänge zu den Toiletten sind sicher begehbar herzustellen und zu unterhalten; die Wege und die Toiletten sind bei Dunkelheit ausreichend zu beleuchten. Auf die Toiletten ist durch Schilder hinzuweisen.

12.1.8 Für Rollstuhlfahrer muss eine ausreichende Zahl geeigneter, stufenlos erreichbarer Toiletten, mindestens jedoch je 10 Plätze für Rollstuhlfahrer eine Toilette, vorhanden sein.

## 13.1 Fliegende Bauten / Zelte

13.1.1 Fliegende Bauten dürfen nur in Gebrauch genommen werden, wenn die Aufstellung der Genehmigungsbehörde (Bauamt) des Aufstellungsortes unter Vorlage des

- Prüfbuches angezeigt worden ist. Das Prüfbuch ist für die Dauer des Festbetriebes beim Veranstalter zu hinterlegen
- 13.1.2 Zelte sind standsicher nach der geprüften Typenstatik bzw. den Konstruktionsplänen aufzustellen. Zum Aufbau des Zeltes ist von der Verleihfirma eine zuverlässige Fachkraft zur Verfügung zu stellen.
- 14.1 **Besondere Verantwortlichkeiten des Veranstalters**
- 14.1.1 Der Erlaubnisinhaber hat alle notwendigen Vorkehrungen zu treffen, um die öffentliche Sicherheit und Ordnung im Veranstaltungsraum bzw. auf dem Veranstaltungsgelände zu gewährleisten. Hierzu gehören insbesondere die Einhaltung bau-, gaststätten-, sperrzeit-, jugendschutz-, jugendarbeitsschutz-, lebensmittel-, hygiene-, seuchen-, preisangaben-, eich- und sonn- und feiertagsrechtlicher Vorschriften sowie die Gestellung eines leistungsfähigen und ausreichend besetzten Ordnungsdienstes. Bei sich anbahnenden Störungen ist die Hilfe der zuständigen Polizeiergane in Anspruch zu nehmen.
- 14.1.2 Name und Anschrift des Veranstalters müssen in jedermann erkennbarer Weise am Eingang zum Veranstaltungsraum bzw. -gelände angegeben werden.
- 15.1 **Sicherheitsdienste/Ordnungspersonal:**
- 15.1.1 Eine ausreichende Anzahl von Ordnern (z.B. bei 300 Besuchern mindestens 10, davon 1 weibliche Ordnungsperson) hat vor und innerhalb der Veranstaltungstätte für die erforderliche Sicherheit zu sorgen.
- 15.1.2 Die Ordner sind durch Armbinden oder einheitlicher Oberbekleidung kenntlich zu machen.
- 15.1.3 Die Ordner müssen alle das 18. Lebensjahr vollendet haben.
- 15.1.4 Der Veranstalter hat alle Ordner auf die Anordnungen dieses Bescheides und die sich daraus ergebenden Aufgaben und Maßnahmen hinzuweisen. Diesen ist strikt Folge zu leisten.
- 15.1.5 Der Veranstalter hat dafür zu sorgen, dass die Besucher keinerlei Feuerwerkskörper, Hieb- und Stichwaffen, Schusswaffen oder Schlagwerkzeuge mit sich führen.
- 15.1.6 Für abgenommene Gegenstände sind geeignete Behälter an der Einlassstelle bereitzuhalten.
- 15.1.7 Es ist darauf zu achten, dass weibliche Besucher ausschließlich vom weiblichen Ordnungspersonal kontrolliert werden.
- 16.1 **Unwetterwarnungen**
- 16.1.1 Sollten **Zelte, Bühnenaufbauten oder andere windempfindliche Gegenstände** aufgestellt werden, so ist vor Veranstaltungsbeginn bei einem anerkannten meteorologischen Institut eine **Prognose** über die während der Veranstaltung herrschende **Wetterlage** einzuholen.
- 16.1.2 Sofern eine kritische Wetterlage vorhergesagt wird, sind die laufend aktuellen Wetterprognosen bis zum Ende der Veranstaltung zu verfolgen.
- 16.1.3 Bevor die bei fliegenden Bauten (z. B. Zelte und Bühnenaufbauten) im Prüfbuch oder im Auflagenbescheid vorgegebene Grenzwindstärke erreicht wird, sind die Zelte zu räumen
- 16.1.4 Die notwendigen Zeltausgänge dürfen hierbei erst verschnürt werden, wenn die Evakuierung abgeschlossen ist.
- 15.1.5 Lassen die Wetterauskünfte befürchten, dass die Sicherheit der Veranstaltungsbesucher bzw. die Statik und Festigkeit fliegender Bauten oder sonstiger Einrichtungen durch Wettereinflüsse gefährdet werden können, sind unverzüglich und grundsätzlich eigenverantwortlich die erforderlichen Sicherheitsmaßnahmen (Durchsagen im Zelt bis zum Abbruch der Veranstaltung, Sicherung der Aufbauten und Evakuierung des Veranstaltungsgeländes) zu treffen.