

# Merkblatt zum Gaststättengewerbe



## 1. Allgemeines zum Gaststätten- und Gewerberecht

Zur Ausübung eines Gaststättengewerbes (Schankwirtschaft, Speisewirtschaft, Beherbergungsbetrieb) ist eine **Erlaubnis** erforderlich (§ 2 Abs. 1 Gaststättengesetz – GastG -). Der Erlaubnis bedarf jeder, der ein derartiges Gewerbe selbständig, 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 Besitze 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. Hotel, 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 selbständig 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 Fernsehleinrichtungen) 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 der Betriebe **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). Firmenführende Kaufleute haben, sofern aus der Firmenbezeichnung der Familienname mit einem ausgeschriebenen Vornamen nicht ersichtlich ist, zusätzlich ihren Namen in der vorstehend geschilderten Weise anzubringen. 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 – JÖSchG -):

- 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
  - o an einer Veranstaltung eines anerkannten Trägers der Jugendhilfe teilnehmen,
  - o sich auf Reisen befinden oder
  - o eine Mahlzeit oder ein Getränk einnehmen.
- b) An Kinder und Jugendliche dürfen Branntwein oder überwiegend branntweinhaltige Genussmittel weder abgegeben 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 Personenberechtigten 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, oder der künstlerischen Betätigung oder der Brauchtumpflege dient, dürfen Kinder unter 14 Jahren bis 22.00 Uhr und Jugendliche bis 16 Jahre bis 24.00 Uhr anwesend sein.
- e) Kindern und Jugendliche unter 16 Jahren ohne Begleitung eines Erziehungsberechtigten das Spielen an elektronischen Bildschirm-Unterhaltungsspielgeräten ohne Gewinnmöglichkeit gegen Entgelt benutzen zu lassen.
- f) Die für den Gaststättenbetrieb geltenden Vorschriften des JÖSchG 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. 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 verkürzen oder aufheben. Die Nichtbeachtung der Sperrzeitvorschriften wird als Ordnungswidrigkeit geahndet und kann mit einer Geldbuße belegt werden.

## 4. Gesetz über den 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 Tag entsprechende ernste Charakter gewahrt ist, zu bestimmten Zeiten **verboten**.

Stille Feiertage sind landesrechtlich bezeichnet und können sein: Aschermittwoch, Gründonnerstag, Karfreitag, Karsamstag, Tag der deutschen Einheit, Allerheiligen, Volkstrauertag, Totensonntag, Buß- und Betttag, Heiliger Abend (ab 14.00 Uhr).

Am Karfreitag, Gründonnerstag, am Tag der deutschen Einheit, an Allerheiligen und am Volkstrauertag gelten zusätzliche Verbote für bestimmte Zeiten.

## 5. Preisauszeichnung

Inhaber von Gaststättenbetrieben haben Preisverzeichnisse für Speisen und Getränke in hinreichender Zahl auf den Tisch aufzulegen oder jedem Gast vor Entgegennahme von Bestellungen und auf Verlangen bei Abrechnungen 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.

Inhaber von **Beherbergungsbetrieben** haben in jedem zur Beherbergung dienenden Zimmer ein Preisverzeichnis anzubringen, aus dem der Zimmerpreis je nach Art der Vermietung und ggf. der Frühstückspreis ersichtlich sind. Kann in Gaststättenbetrieben eine Fernsprechanlage benutzt werden, so ist der bei der Benutzung geforderte Preis für eine Gebühreneinheit in der Nähe des Fernsprechers, bei der Vermietung von Zimmern auch im Zimmerpreisverzeichnis, anzugeben. Die in den Preisverzeichnissen aufgeführten Preise müssen das Bedienungsfeld und sonstige Zuschläge einschließen.

## 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 sind vom Betriebsinhaber an geeigneter Stelle zur Einsichtnahme auszulegen.

## 8. Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote §§ 42, 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

In Küchen von Gaststätten, Kantinen oder in sonstigen Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung dürfen Personen, die

- 1) an Cholera, Enteritis infectiosa, Paräthyphus, Shigellenruhr, Typhus abdominalis oder Virushepatitis erkrankt oder dessen verdächtig sind,
- 2) an ansteckungsfähiger Tuberkulose oder an Scharlach oder Hautkrankheiten, deren Erreger über Lebensmittel übertragen werden können, erkrankt sind,
- 3) Choleravibrionen, Salmonellen oder Shigellen ausscheiden,

beim gewerbsmäßigen Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen von

- 1) Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage,
- 2) Eiprodukte,
- 3) Erzeugnisse aus Fischen, Krusten-, Schalen- oder Weichtieren,
- 4) Feinkostsalate, Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaise, andere emulgierte Saucen, Nahrungshefe,
- 5) Fleisch und Erzeugnisse aus Fleisch,
- 6) Milch und Erzeugnisse aus Milch,
- 7) Säuglings- und Kleinkindernahrung,
- 8) Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse

nicht tätig sein oder beschäftigt werden, wenn sie dabei mit diesen in Berührung kommen.

Personen dürfen die oben bezeichneten Tätigkeiten erstmalig nur dann ausüben und mit diesen Tätigkeiten erstmalig nur dann beschäftigt werden, wenn durch ein nicht mehr als 6 Wochen altes Zeugnis des Gesundheitsamtes nachgewiesen worden ist, dass die dort bezeichneten Hinderungsgründe nicht bestehen; beschäftigte Personen haben diesen Nachweis ihrem Arbeitgeber oder Dienstherrn gegenüber zu erbringen. Für den Unternehmer gelten die Beschränkungen des § 17 BSeuchG in gleicher Weise. Er erbringt den Nachweis über das Fehlen obiger gesundheitlicher Hinderungsgründe ebenfalls durch eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes.

## 9. Getränkeschankanlage

### a) Betriebssicherheit

Grundsätzlich gilt, der Betreiber ist sowohl für die Sicherheit als auch für die Hygiene seiner Anlage alleine verantwortlich.

Nach der Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV) handelt es sich bei einer Getränkeschankanlage um ein Arbeitsmittel. Der Arbeitgeber, in der Regel der Gastwirt, hat die notwendigen Maßnahmen für die sichere Bereit-

stellung und Benutzung dieses Arbeitsmittels durch eine Gefährdungsbeurteilung zu ermitteln. Er muss gewährleisten, dass Arbeitsmittel, deren Sicherheit von Montagebedingungen abhängen, vor der ersten Inbetriebnahme geprüft werden.

Die Prüfung darf nur von hierzu befähigten Personen durchgeführt werden. Wenn beim Betrieb eines Arbeitsmittels gefährliche Situationen entstehen können, sind wiederkehrende Prüfungen durch eine befähigte Person notwendig. Die Fristen werden im Rahmen der Gefährdungsbeurteilung festgelegt.

Eine befähigte Person ist laut Definition jemand, der durch Berufsausbildung, Berufserfahrung und die zeitnahe berufliche Tätigkeit über die erforderlichen Fachkenntnisse zur Prüfung der Arbeitsmittel verfügt.

Der Betrieb einer Getränkeschankanlage ist bei der zuständigen Behörde nicht mehr anzuzeigen und das Führen eines Betriebsbuches ist nicht mehr erforderlich. Allerdings ist die Gefährdungsanalyse ab einer bestimmten Betriebsgröße zu dokumentieren.

**b) Hygiene bzw. Reinigung**

Lebensmittel dürfen der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung durch Mikroorganismen oder Verunreinigungen durch Mikroorganismen oder Verunreinigungen nicht ausgesetzt sein (§ 3 LMHV). Die Getränkeschankanlage muss sauber und instand gehalten werden. Der Betreiber hat sich dabei am Stand der Technik zu orientieren, das heißt an den Orientierungswerten für Reinigungsintervalle in der DIN 6650-6. Dort ist festgelegt, dass die regelmäßige Reinigung der Getränkeschankanlage (u.a. Zapfkopf, Getränkeleitungen, Zapfarmatur) sich an folgenden Intervallen orientiert:

<b>Orientierungswerte für Reinigungsintervalle nach DIN 6650-6</b>	
<b>Getränk</b>	<b>Intervall</b>
Fruchtsaft, Fruchtnektar, Fruchtsaftgetränke	täglich
Stilles Wasser, alkoholfreies Bier	1 – 7 Tage
Bier (außer alkoholfreies Bier)	alle 7 Tage
Wein, kohlenensäurehaltiges, alkoholfreies Erfrischungsgetränk, kohlenensäurehaltiges Wasser	7 – 14 Tage
Getränkgrundstoff, Spirituosen	30 – 90 Tage

Für die Reinigung sind Reinigungsmittel zu verwenden, von denen der Hersteller bescheinigt hat, dass sie den lebensmittelrechtlichen Anforderungen entsprechen.

**10. Meldevorschriften**

Wer in einem Beherbergungsbetrieb übernachtet, ist verpflichtet, am Tag seiner Ankunft den hierfür nach Melderecht vorgeschriebenen Meldeschein vollständig auszufüllen und zu unterschreiben. Für jeden Gast ist ein eigener Meldeschein zu verwenden. Für Eheleute kann einer der Ehegatten einen gemeinsamen Meldeschein ausfüllen und unterschreiben. Minderjährige Kinder in Begleitung der Eltern sind auf dem gemeinsamen Meldeschein der Eltern der Zahl nach anzugeben. Gehören zu einer Reisegesellschaft mehr als zehn Personen, so hat nur der Reiseleiter einen Meldeschein auszufüllen und zu unterschreiben. Die Mitreisenden sind nur der Zahl nach unter Angaben ihrer Staatsangehörigkeit anzuführen. Die Meldescheine sind von der Beherbergungsstätte zwei Jahre aufzubewahren, für die Polizei und die Meldebehörde zur Einsichtnahme bereitzuhalten sowie ihnen auf Verlangen auszuhändigen, und vor unbefugter Einsichtnahme zu sichern.

**11. Haftungsfragen – Bürgerliches Gesetzbuch (BGB) –**

Ein Gastwirt, der gewerbsmäßig Fremde zur Beherbergung aufnimmt, hat den Schaden zu ersetzen, der durch den Verlust, die Zerstörung oder die Beschädigung von Sachen entsteht, die ein im Betrieb dieses Gewerbes aufgenommener Gast eingebracht hat. Als eingebracht gelten Sachen, welche in der Zeit, in der der Gast zur Beherbergung aufgenommen ist, in die Gastwirtschaft oder an einen von dem Gastwirt oder dessen Leuten angewiesenen oder von dem Gastwirt allgemein hierzu bestimmten Ort außerhalb der Gastwirtschaft von dem Gastwirt oder dessen Leuten in Obhut genommen sind; ferner Sachen, welche innerhalb einer angemessenen Frist vor oder nach der Zeit, in der der Gast zur Beherbergung aufgenommen war, von dem Gastwirt oder seinen Leuten in Obhut genommen sind. Im Falle einer Anweisung oder einer Übernahme der Obhut durch Leute des Gastwirts gilt dies jedoch nur, wenn sie dazu bestellt oder nach den Umständen als dazu bestellt anzusehen waren. Die Ersatzpflicht tritt nicht ein, wenn der Verlust, die Zerstörung oder die Beschädigung von dem Gast, einem Begleiter des Gastes oder einer Person, die der Gast bei sich aufgenommen hat, oder durch die Beschaffenheit der Sachen oder durch höhere Gewalt verursacht wird. Die Ersatzpflicht erstreckt sich nicht auf Fahrzeuge, auf Sachen, die in einem Fahrzeug belassen worden sind und auf lebende Tiere. Der Gastwirt haftet jedoch nur bis zu einem Betrage, der dem hundertfachen des Beherbergungspreises für einen Tag entspricht, jedoch mindestens bis zu dem Betrage von 600 € und höchstens bis zu dem Betrag von 3.500 €, für Geld, Wertpapiere und Kostbarkeiten tritt an die Stelle von 3.500 € der Betrag von 800 €. Die Haftung des Gastwirts ist unbeschränkt, wenn der Verlust, die Zerstörung oder die Beschädigung von ihm oder seinen Leuten verschuldet ist oder wenn es sich um eingebrachte Sachen handelt, die er zur Aufbewahrung übernommen oder deren Übernahme zur Aufbewahrung er pflichtwidrig abgelehnt hat. Der Gastwirt ist verpflichtet, Geld, Wertpapiere, Kostbarkeiten und andere Wertsachen zur Aufbewahrung zu übernehmen, es sei denn, dass sie im Hinblick auf die Größe oder den

Rang der Gastwirtschaft von übermäßigem Wert oder Umfang oder dass sie gefährlich sind. Er kann verlangen, dass sie in einem verschlossenen oder versiegelten Behältnis übergeben werden (§§ 701-703 BGB).

## 12. Bauliche Anforderungen an Gaststätten und Betrieb

Bezüglich der baulichen Anforderungen an Gaststättenbetrieben gelten die Bestimmungen der Landesbauordnung, und insbesondere die Vorschriften der Gaststättenbauverordnung / Gaststättenverordnung. 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. Die Grundfläche mindestens eines Gastraumes muss in Gaststätten mindestens 25 m<sup>2</sup> betragen, für weitere Gastzimmer genügt eine Grundfläche von 15 m<sup>2</sup>.

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 ein 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 dichtschießende 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 Treppenraumes 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 Gaststättenbauverordnung / Gaststättenverordnung 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.

In Beherbergungsbetrieben müssen die **Schlafräume** für die Gäste einen eigenen Zugang vom Flur aus haben. Für gemeinsam vermietbare Raumgruppen, wie Appartements oder Suiten, genügt es, wenn nur ein Raum unmittelbar vom Flur aus zugänglich ist. Die Zugangstüren müssen durch Nummern oder Symbole gekennzeichnet und innen und außen abschließbar sein. Einbettzimmer müssen mindestens 8 m<sup>2</sup>, Zweibettzimmer mindestens 12 m<sup>2</sup> groß sein. Toilettenbecken und Urinale müssen in vorgeschriebener Zahl vorhanden sein.

Die **Toilettenanlagen** für die Gäste müssen leicht erreichbar, gekennzeichnet und von anderen Toilettenanlagen getrennt sein.

In jedem Geschoß von Beherbergungsbetrieben, in dem **Beherbergungsräume** für Gäste liegen, soll für je angefangene 10 Betten eine Toilette sein. Betten von Beherbergungsräumen mit eigenen Toilettenräumen werden nicht mitgerechnet.

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 Handtuchtrocknungseinrichtungen dürfen nicht ausschließlich gegen Entgelt benutzt werden können.

## 13. Verkehr mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen

Es ist nach den Bestimmungen des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes (LMBG) **verboten**,

- 1) Lebensmittel für andere derart herzustellen oder zu behandeln, dass ihr Verzehr geeignet ist, die Gesundheit zu schädigen;
- 2) Stoffe, deren Verzehr geeignet ist, die Gesundheit zu schädigen, als Lebensmittel in den Verkehr zu bringen;
- 3) bei dem 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 nichtzugelassene 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 aufgrund des LMBG erlassenen Rechtsverordnung nicht entsprechen;
- 5) bei Lebensmitteln gewerbsmäßig eine nicht zugelassene 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) Gegenstände als Bedarfsgegenstände im Sinne des § 5 Abs. 1 Nr. 1 des LMBG gewerbsmäßig so zu verwenden oder für solche Verwendungszwecke in den Verkehr zu bringen, dass von ihnen Stoffe auf Lebensmittel oder deren Oberfläche übergehen, ausgenommen gesundheitlich, geschmacklich unbedenkliche Anteile, die technisch unvermeidbar sind;
- 10) Bedarfsgegenstände im Sinne des § 5 Abs. 1 Nr. 1 LMBG bei dem gewerbsmäßigen Herstellen oder Behandeln von Lebensmitteln so zu verwenden, dass sie geeignet sind, beim Verzehr der Lebensmittel die Gesundheit zu schädigen.

#### **14. 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 Krustentiere 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 Lebensmittel zu verarbeiten.

#### **15. 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).

## **16. 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 stehengeblieben 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.