

**AUFLAGEN DER LEBENSMITTELÜBERWACHUNG**  
(z.B. Vereinsfeste, gemeinnützige Veranstaltungen, Pfarr- und Kindergartenfeste usw.)

**I. Ausschank von Bier und alkoholfreien Getränken:**

1. Es sind mindestens 2 Spülbecken erforderlich oder eine Gläserspülanlage. Das Wasser ist durch ständigen Zulauf frischen Wassers (Ableitung des Überlaufs) fortlaufend zu erneuern.
2. Die Bierzapfstelle ist mit einem festen Boden oder Lattenrost auszustatten.
3. Bei Barbetrieb ist eine Doppelspüle mit Warmwasser erforderlich.

**II. Grillen von Hähnchen, Fleisch, Fisch und Würstl:**

1. Der Grillstand muß an 3 Seiten geschlossen, ein Dach und einen festen Boden (z.B. Holzplatten) haben. Der Grillrost muß aus nichtrostendem Material sein (Edelstahl). Grillen im Freien ist untersagt.
2. ausreichende Kühlung der Rohware – getrennt von Getränken
3. keine Selbstbedienung von Brezen und Semmeln (ausreichender Warenschutz)
4. Speisereste sind ordnungsgemäß zu entsorgen (Entsorger ist der Gemeinde zu benennen)
5. Extra Handwaschbecken für Personal mit Warm- und Kaltwasserzufuhr im Küchenbereich, Grillbereich bzw. Verkaufsbereich müssen vorhanden sein.

**III. Verkauf von Kuchen, Fischsemmeln und Käse:**

1. Kühlung der vorbereiteten Fischsemmeln (bei kleinen Mengen z.B. mit Kühlakku)
2. ausreichende Kühlung für Sahne-/Cremetorten (entsprechender Warenschutz, z.B. Kuchenglocke)
3. geeichte Waage z.B. für Käse-, Leberkäse-, Fischverkauf usw.

**IV. Kühltemperaturen**

1. Frischfleisch, Wurstwaren und Käse max. +7 Grad C
2. Sahne- und Cremetorten max. + 7 Grad C
3. Frisches Geflügelfleisch max. + 4 Grad C
4. Frischer Fisch max. + 2 Grad C

**V. Reinigen des Mehrweggeschirrs:**

1. Doppelspüle (Zu- und Ablauf) mit Heißwasserboiler oder ähnlicher Vorrichtung (Abspülen in einer kleinen Plastischüssel nicht mehr tragbar) oder Spülmaschine

**VI. Preisangabenpflicht:**

1. Für sämtliche Speisen und Getränke sind die Preise sowie die Zusatzstoffe gut sichtbar anzubringen. Keine „ca.-Preise“ bei geräuchertem Fisch oder Schweinshaxn.

**VII. Anforderungen an Personal:**

1. Erstbelehrung/Wiederholungsbelehrung IfSG
2. helle und saubere Schutzkleidung
3. hygienische Sanitäreinrichtungen extra für Personal (getrennt von den Gästetoiletten)

**VIII. Toiletten**

1. Für die Gäste ist eine ausreichende Anzahl an Toiletten (für Männer und Frauen getrennt) mit Handwaschgelegenheit, Seifenspender und Einmalhandtüchern oder elektrischer Händetrocknungsvorrichtung zur Verfügung zu stellen.

Gästetoiletten (ohne Personaltoilette):

Gastplätze	Toilettenbecken		Urinale Stück	Becken oder Rinnen lfd. Meter
	Damen	Herren		
bis 50	1	1	2	2
50 bis 100	2	1	3	2,5
100 bis 200	2	2	4	3
200 bis 300	3	2	5	3,5
300 bis 400	4	3	6	4
ab 400	Festlegung im Einzelfall			
Großveranstaltungen mit mehreren Tausend Besuchern	1 Sitzabort je 250 Besucher, die sich ergebende Zahl aufteilen zu 2/3 für DamenWC und 1/3 HerrenWC, zusätzlich entsprechende Anzahl von Pissoiren			

2. Für das Personal ist eine gesonderte Toilette zur Verfügung zu stellen, die in gleicher Weise wie die Gästetoilette ausgestattet sein muß, bei mehr als 10 Beschäftigten entsprechende Anzahl von Sitzaborten, nach Geschlechtern getrennt.

Für Rückfragen steht die Lebensmittelüberwachung des Landratsamtes Dingolfing-Landau gerne zur Verfügung:  
Ecker: 08731-87147    Fuchs: 08731-87146    Ruhstorfer: 08731-87143