

Anzeige eines Gaststättengewerbes nach § 2 Abs. 1 und 4 des Niedersächsischen Gaststättengesetzes

Hinweis: Wer ein Gaststättengewerbe im stehenden Gewerbe betreiben will, hat dies, auch wenn es nur für kurze Zeit betrieben werden soll, der zuständigen Behörde mindestens vier Wochen vor dem erstmaligen Anbieten von Getränken oder zubereiteten Speisen anzuzeigen. Anzuzeigen ist ferner, wenn das bisherige Angebot im laufenden Gaststättenbetrieb auf alkoholische Getränke oder auf das Angebot von zubereiteten Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle ausgedehnt werden soll.

Der Vordruck ist vollständig und gut lesbar auszufüllen.

Name der entgegennehmenden Behörde

☐ Erstanzeige

☐ Änderungsanzeige

(1) Angaben zur Person

Name	Vorname	
Geburtsname (nur bei Abweichung vom Namen)	Geschlecht weiblich ☐ männlich ☐	Staatsangehörigkeit
Geburtsdatum	Geburtsort	Geburtsland
Derzeitig telefonisch erreichbar (auch Mobil)	E-Mail	
Anschrift (Straße, Hausnummer, PLZ, Ort)		
Bei Personengesellschaften Angaben zu weiteren vertretungsberechtigten Gesellschaftern (Name, Anschrift, ggf. auf einem Beiblatt		

(2) Angaben zur juristischen Person

Bei juristischen Personen, z.B. GmbH oder AG, sind unter (1) die Angaben für gesetzliche Vertreter einzutragen.

Firma (Name der Gesellschaft)	Ort	Nummer des Registereintrages
Anschrift (Straße, Hausnummer, PLZ, Ort)		

(3) Angaben zum Betrieb

Name der Betriebsstätte		
Anschrift (Straße, Hausnummer, PLZ, Ort)		
Telefonnummer	Faxnummer	E-Mail
☐ Betrieb auf Dauer	ab	
Es sollen zum Verzehr an Ort und Stelle angeboten werden:		
- zubereitete Speisen	☐ ja	☐ nein
- alkoholfreie Getränke	☐ ja	☐ nein
- alkoholische Getränke	☐ ja	☐ nein
Die Anmeldung wird erstattet für:		
☐ eine Hauptniederlassung	☐ eine Zweigniederlassung	☐ eine unselbstständige Zweigstelle
Finanzamt (in der Regel am Sitz der Hauptniederlassung)		

Dieser Anzeige liegen an

1. ein Nachweis über den Antrag auf Erteilung eines Führungszeugnisses nach § 30 Abs. 5 des Bundeszentralregistergesetzes ☐ ja ☐ nein
2. eine Auskunft aus dem Gewerbezentralregister nach § 50 Abs. 1 der Gewerbeverordnung oder eine behördliche Bescheinigung ☐ ja ☐ nein
3. eine durch Rechtsvorschrift vorgesehene Überprüfung der gewerberechtlichen Zuverlässigkeit ☐ ja ☐ nein

Fehlen diese Unterlagen vollständig oder teilweise, werden Sie von Amts wegen angefordert. Der dadurch entstehende höhere Verwaltungsaufwand kann in Rechnung gestellt werden.

Ort, Datum

Unterschrift

Die Gemeinde Emmerthal informiert:

Merkblatt für Gaststättenbetreiber und Personen die vorübergehend gastgewerbliche Bestätigungen ab 2012 ausüben.

Anzeigepflichtig ist,

wer

- eine neue Gaststätte eröffnen möchte,
- eine bestehende Gaststätte übernehmen möchte,
- kurzzeitig ein Gaststättengewerbe betreiben möchte (Osterfeuer, Zeltfeste, Konzerte, Sportveranstaltungen, Dorffeste, etc.),

hat diese Absicht der Gaststättenbehörde mindestens vier Wochen vor dem erstmaligen Anbieten von Getränken oder zubereiteten Speisen anzuzeigen.

§ 2 Niedersächsisches Gaststättengesetz (NGastG)

Die Anzeigepflicht besteht auch für

- den Betrieb einer Zweigniederlassung oder einer unselbstständigen Zweigstelle,
- für die Verlegung der Betriebsstätte, sowie
- für die Ausdehnung des Angebotes auf alkoholische Getränke oder zubereitete Speisen.

Wird bei einer juristischen Person, die ein Gaststättengewerbe betreibt, eine andere Person zur Vertretung berufen, so ist dies unverzüglich der zuständigen Behörde anzuzeigen.

Gaststättenbehörde für das Gebiet der Gemeinde Emmerthal ist die Gemeinde Emmerthal, Berliner Straße 15, 31860 Emmerthal.

Alkoholausschank

Wenn der Gewerbetreibende auch alkoholische Getränke anbieten will, hat er zugleich mit der Anzeige grundsätzlich

1. einen Nachweis über den Antrag auf Erteilung eines Führungszeugnisses zur Vorlage bei der Behörde und
2. eine Auskunft aus dem Gewerbezentralregister der Gaststättenbehörde vorzulegen.

Dies resultiert daraus, dass von dem Personal besondere Anforderungen und Zuverlässigkeit zu fordern sind.

In Ausübung des Ermessens wird kein Führungszeugnis und keine Auskunft aus dem Gewerbezentralregister verlangt, wenn die Gaststättenbehörde / das Ordnungsamt die Zuverlässigkeit des anzeigenden Gewerbetreibenden bekannt ist, z.B. aus früheren gaststättenrechtlichen Gestattungsverfahren.

Diese Erleichterung wird insbesondere bei vielen gastgewerblichen Veranstaltungen von kurzer Dauer im gemeindlichen oder dörflichen Rahmen oder von Vereinen zum Tragen kommen.

Beteiligung weiterer Behörden

Die Gaststättenbehörde leitet eine Durchschrift der Anzeige an Fachbehörden wie die Bauaufsicht, den Immissionsschutz, das Finanzamt sowie die Lebensmittelüberwachung des Landkreises weiter. Auch wenn diese Behörden in eigener Zuständigkeit die Einhaltung der einschlägigen Rechtsvorschriften kontrollieren, so empfiehlt sich eine möglichst frühzeitige Kontaktaufnahme, um sich bereits im Planungsstadium beraten zu lassen und so unnötige Kosten in der Ausführung zu vermeiden.

Bei einer Veranstaltung in einem Gebäude ist ggf. auch eine Nutzungsänderung beim Landkreis Hameln-Pyrmont zu beantragen (siehe Anlage).

Ansprechpartnerin bei der Bauaufsicht:

Frau Witschorek (Bauordnungsrecht), Telefon 05151 / 903 - 4214

Herr Stade (Zeltabnahme), Telefon 05151 / 903 - 4212

Ansprechpartner bei der Lebensmittelüberwachung:

Telefon 05151 / 903 - 0

Gebühren:

Für die rechtzeitige Anzeige für eine Gaststätte ohne Alkoholausschank beträgt die Gebühr 33,50 Euro, mit Alkoholausschank bei gleichzeitiger Vorlage der Auskunft aus dem Gewerbezentralregister und des Nachweises über die Beantragung des Führungszeugnisses 67,00 Euro.

Sammelanzeigen:

Wenn Ort und Datum schon bekannt sind, können auf einer Anzeige eine Mehrzahl von vorübergehenden Veranstaltungen angezeigt werden.

Die Gebühr beträgt auch hier bei einer Veranstaltung mit Alkoholausschank 67,00 Euro und ohne Alkoholausschank 33,50 Euro.

Hinweis:

Bei einem Wechsel der Gewerbebetreibenden, der in der Anzeige namentlich benannten Person, ist dieses der Gemeinde Emmerthal neu anzuzeigen.

Wenn die 4-Wochen-Frist des § 2 NGastG nicht eingehalten wird, erhöht sich die Gebühr – je nach Einzelfall – um bis zu 112,00 Euro. Zusätzlich drohen die Einleitung eines Ordnungswidrigkeitenverfahrens und die Festsetzung eines Bußgeldes.

Nähere Auskunft erteilt:

Frau Bürgel FB 2 Ordnung und Brandschutz
Telefon 05155 / 69-124



Merkblatt

über die Anforderungen an Lebensmittelverkaufs- und Imbissstände sowie mobile Verkaufseinrichtungen
auf Weihnachts-, Wochenmärkten, Stadt-, Volks-, Schützenfest u. a. gemäß der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 vom 28.01.2002 (ABL. EG Nr. L 31 S.1) in der zur Zeit geltenden Fassung i.V.m. der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 vom 29. April 2004 (ABl. EU Nr. L 139 vom 30. April 2004) in der Zeit geltenden Fassung

I. Allgemeines

Alle Lebensmittel sind grundsätzlich so herzustellen, zu behandeln, aufzubewahren und anzubieten, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachhaltigen Beeinflussung nicht ausgesetzt werden.

Unter nachhaltiger Beeinflussung ist zu verstehen, jede ekelerregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien Beschaffenheit von Lebensmitteln wie z.B. durch:

- Mikroorganismen, Verunreinigungen
- Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen
- Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole
- tierische Schädlinge
- Abfälle, Abwasser u.a.
- Reinigungs-, Desinfektions-, Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel
- Ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren

Es darf nur Wasser (auch für Reinigungszwecke) eingesetzt werden, das den Anforderungen an Trinkwasser entspricht. Der Trinkwasserbehälter ist arbeitstäglich mit frischem Trinkwasser zu befüllen. Ferner ist er in regelmäßigen Abständen zu reinigen und zu desinfizieren.

II. Anforderungen an das Gelände

Steht die Verkaufseinrichtung auf einem nicht leicht zu reinigenden bzw. unbefestigten Untergrund (Wiese), ist ein leicht zu reinigender Innenboden erforderlich.

Ansonsten gelten die folgenden Anforderungen:

- befestigtes Gelände (betoniert, asphaltiert oder gepflastert)
- Wasseranschluss mit ausreichenden Zapfstellen und Abwasserablaufanlagen
- Toiletten mit Wasserspülung und Handwaschbecken mit fließendem warmem und kaltem Wasser sowie Flüssigseife und Einmalhandtücher aus Spendern
- Umkleidemöglichkeiten
- Stromanschlussmöglichkeiten

III. Anforderungen an Stände, in denen leichtverderbliche Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden

Beim Inverkehrbringen von leichtverderblichen Lebensmitteln, wie z.B.:

- Warme und kalte Speisen
- Konditorwaren, Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung
- Fleisch- und Wurstwaren
(Abgaben von unverpacktem Hackfleisch nicht erlaubt – nur aus Mettmobilen!)
- Geflügelfleisch und -erzeugnisse

V. Anforderungen an Stände, in denen Getränke ausgeschenkt werden

- Zerlegbare Getränkeschankanlagen sind vor Inbetriebnahme durch einen Sachkundigen abnehmen zu lassen (ausgenommen sind verwendungsfertige und in Verkaufseinrichtungen fest eingebaute Anlagen mit Betriebsbüchern)

IV. Anforderungen an Beschäftigte

- Nachweise § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (nur beim Umgang mit unverpackten, leicht verderblichen Lebensmitteln erforderlich)
- Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren dürfen nicht mit Lebensmitteln umgehen
- Nachweise lebensmittelhygienischer Schulungen/ Unterweisungen aller Beschäftigten
- Hygienisch einwandfreie Arbeits-bzw. Schutzkleidung ist zu tragen
- Einhaltung des Rauchverbots

VII Kenntlichmachung von Zusatzstoffen auf Speisen- und Getränkekarten, Preisverzeichnisse oder Preisschildern

Siehe dazu die gesonderte Kennzeichnung – Merkblatt

Werden Speisen, Früchte und/oder Getränke abgegeben, die kenntlichmachungspflichtige Zusatzstoffe enthalten, müssen diese auf Speisen- und Getränkekarten und Preisverzeichnissen bzw. auf einem Schild neben der Ware kenntlich gemacht werden. Entsprechende Angaben sind dem Etikett der Originalverpackung, dem Zutatenverzeichnis bzw. dem Lieferschein zu entnehmen.

Die aufgeführten Anforderungen sind Schwerpunkte und erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Daher gibt der Fachdienst für Verbraucherschutz und Veterinärwesen gern Auskünfte zu lebensmittelrechtlichen Fragen und behält sich weitere Auflagen im Einzelfall vor.

Veranstaltungshinweise

Der Veranstalter muss bei der Auswahl des Personals für den Ausschank, die Sicherheit und die Aufsicht mit der erforderlichen Sorgfalt vorgehen und nur volljährige, geeignete und erfahrende Personen einsetzen. Nur dann kann er sich bei möglichen Sach- oder Personenschäden von seiner persönlichen Haftung befreien.

Wird auf einer Veranstaltung gegen das Jugendschutzgesetz verstoßen, ist der Veranstalter auch dann Bußgeldpflichtig, wenn der Verstoß durch eine beauftragte Person (z. B. Thekenpersonal) begangen wurde. Hiervon wird der Veranstalter nur frei, wenn er im Vorfeld geeignete Maßnahmen zur Verhinderung von Verstößen gegen das Jugendschutzgesetz ergriffen hat. Dann ist lediglich die beauftragte Person zu belangen.

Checkliste für Ihre Veranstaltung

1. Werbung auf Plakaten oder in den Medien für die Veranstaltung mit Hinweis auf die geltenden Altersgrenzen, sowie die Durchführung von Alterskontrollen.
2. Genaue Festlegung der Verantwortlichkeiten während der Veranstaltung.
3. Sorgfältige Auswahl und Kennzeichnung des Aufsichts-/Sicherheitspersonals.
4. Bereitstellung von ausreichendem Parkraum, ggf. Einsatz öffentlicher Verkehrsmittel.
5. Genehmigte Sperrungen des Verkehrsraums deutlich kennzeichnen.
6. Zutrittskontrolle unter Beachtung des Jugendschutzgesetzes.
7. Einweisung des Thekenpersonals zum Alkoholausschank unter Beachtung der Jugendschutzbestimmungen.
8. Aushang der Jugendschutzbestimmungen.
9. Beachtung des Niedersächsischen Nichtraucherschutzgesetzes.
10. Bereithaltung medizinischer Nothilfe.

Für weitere Fragen steht Ihnen der Fachbereich Ordnung, Liegenschaften und Bauen der Gemeinde Emmerthal, die örtliche Polizeidienststelle und das Jugendamt des Landkreises zur Verfügung.



Keine Kurzen für die Kurzen

Gern getrunken – legal – brisant: Alkohol

Die Kampagne „Keine Kurzen für die Kurzen“ soll Kinder und Jugendliche vor den Gefahren des Alkoholmissbrauches schützen!!!

Das Durchschnittsalter des ersten Konsums von Alkohol liegt derzeit in Deutschland bei 13 Jahren, der erste Rausch wird durchschnittlich mit 14 Jahren erlebt.

Jugendliche sind besonders gefährdet!

Aktuell trinken etwa ein Drittel der Jugendlichen von 15 bis 17 Jahren regelmäßig Alkohol. Riskantes Trinken nimmt zu, so etwa das „Rauschtrinken“ unter Jugendlichen. Außer den gesundheitlichen Auswirkungen ist die Gefahr von Unfällen im Straßenverkehr besonders hoch.

Deshalb: Unterstützen Sie bitte diese Kampagne und helfen Sie weiterhin mit, Kinder und Jugendliche zu schützen!

- Keine Abgabe von alkoholischen Getränken an Jugendliche unter 16 Jahren!
- Keine Spirituosen an Jugendliche unter 18 Jahren, auch keine Liköre!
- Keine Alkopops an Jugendliche unter 18 Jahren!
- Alkopops müssen mit folgendem Hinweis versehen sein: „Abgabe an Personen unter 18 Jahren verboten, § 9 Jugendschutzgesetz!“
- Als Ausnahme ist die Abgabe von alkoholischen Getränken (Bier und Biermischungen) in der Begleitung und mit Einverständnis der Eltern möglich und erlaubt!

Insbesondere dem Einzelhandel und den Gaststätten möchten wir den Hinweis geben, auch weiterhin auf folgende Punkte besonders zu achten:

- Lassen Sie sich im Zweifel den Ausweis zeigen!
- Verweigern Sie unter gegebenen Umständen der Verkauf von Alkohol!
- Machen Sie deutlich, dass der Verkauf von Alkohol und Zigaretten an Jugendliche laut Gesetz nicht erlaubt ist!
- Bieten Sie in Gaststätten mindestens ein nichtalkoholisches Getränk nicht teuer an, als das billigste alkoholische Getränk. So sieht es das Gaststättengesetz vor!
- Kommen Sie der gesetzlichen Auflage nach und hängen Sie das aktuelle Jugendschutzgesetz und die für den jeweiligen Gewerbebetrieb geltenden Vorschriften gut sichtbar auf!
- Verstöße können für die Betreiber von konzessionierten Betrieben oder für Verantwortliche von angemeldeten Festivitäten zu Ordnungswidrigkeiten- oder zu Strafverfahren führen!

Bei Veranstaltungen unter freiem Himmel erfolgt die Trinkwasserversorgung üblicherweise über Hydranten und mobile Schlauchleitungen. Durch Verwendung von ungeeigneten Installationen bzw. Materialien oder einer unsachgemäßen Betriebsweise kann es zu einem Eintrag und zur Vermehrung von Krankheitserregern und somit einer Gesundheitsgefährdung der Besucher der Veranstaltung kommen.

Der Betreiber in/InhaberIn (Schausteller in bzw. Veranstalter in) einer Trinkwasseranschluss- oder Entnahmestelle ist für den ordnungsgemäßen Betrieb nach den gesetzlichen und technischen Vorgaben verantwortlich und hat auf den ordnungsgemäßen Betrieb zu achten und eventuelle Beeinträchtigungen umgehend zu beseitigen.

Unter diese Verantwortung fallen:

- Die fachgerechte Erstellung der Anlage
- Die Verwendung zugelassener Materialien
- Ein ordnungsgemäßer Betrieb

Rechtliche Grundlagen hierfür sind u.a.:

- Die Trinkwasserverordnung
- Das Infektionsschutzgesetzes
- Die Lebensmittelhygiene-Verordnung
- Allgemein anerkannte Regeln der Technik für die Trinkwasserinstallation
- Die Verkehrssicherungspflicht nach BGB

Um den Anforderungen einer ausreichenden Trinkwasserqualität zu genügen, sind die nachfolgend aufgeführten Hygieneregeln einzuhalten:

1. Planung und Materialauswahl

Die verwendeten Schläuche und Bauteile müssen aus trinkwassergeeigneten, undurchsichtigem Material

bestehen und sie dürfen keine Beschädigungen aufweisen. Geeignet sind Materialien mit DVGW – Prüfung (z.B.: PE-Rohre) oder flexible Schläuche mit den nachfolgenden Prüfzeichen:

- KTW (Kategorie A)
- DVGW – W 270

KTW- und DVGW-W 270 geprüfte Schläuche erfüllen die Anforderungen der TrinkV. Bei Schläuchen ohne Prüfzeichen sind entsprechende Bescheinigungen der Eignung vom Schausteller in mitzuführen.

Andere Kennzeichnungen (z.B. „Lebensmittelecht“) beziehen sich auf andere Anforderungen und erfüllen nicht automatisch auch die „allgemein anerkannten Regeln der Technik“ im Sinne der Trinkwasserverordnung (TrinkwV) bzw. der Verordnung über die allgemeinen Bedingungen für die Versorgung mit Wasser (AVBWasserV.) die hier einzuhalten sind.

Normale Garten bzw. Druckschläuche (z.B. auch transparent), Feuerwehrschräuche oder gar Abwasserschläuche sind für den Einsatz unzulässig!

- Zum Anschluss an den Hydranten dürfen nur die vom örtlich zuständigen Versorgungsunternehmen zur Verfügung gestellten Standrohre eingesetzt werden. Diese sind auch vor dem erstmaligen Gebrauch **gründlich durchzuspülen**.
- Die Leitungsquerschnitte sind möglichst klein zu dimensionieren, damit das Trinkwasser nicht in der Leitung stagniert.

Grundsatz: Wasser muss fließen!

- Zwischen dem Versorgungsnetz und jeder Anschlussleitung muss eine **zugelassene funktionierende Absicherung** (Sicherungs -

kombination, Rückflussverhinderer, Rohr- trenner oder dergleichen) eingebaut werden.

- Schläuche und Anschlusskupplungen müssen unverwechselbar **als Trinkwasser- leitung gekennzeichnet** sein, um eine Verwechslung mit der Abwasserleitung auszuschließen.

2. Betrieb

- Die Verbrauchsleitungen, Kupplungsstücke und Auslassventile sind vor Inbetriebnahme ab Hydrantestandrohr mit 1 -2 m/s Fließgeschwindigkeit zu spülen. sollte diese Maßnahme alleine nicht ausreichend sein sind die Leitungen zusätzlich sachgerecht zu desinfizieren.
- Die Leitungen sind in der Regel direkt an die Übergabestelle (Standrohr, Hydrant) an zu- schließen. Eine Verbindung der Trinkwasser - schläuche untereinander (von einer Verbrauchsstelle zur nächsten) ist unzulässig. Trinkwasserschläuche und deren Verbindungen sind so zu verlegen, dass von Ihnen keine Beeinträchtigung des Wassers ausgehen kann (nicht in Pfützen, vor Manipulation geschützt).
- Nach Verlegung bzw. vor Betriebsbeginn eines **jeden Tages ist der Leitungsinhalt mehrfach zu erneuern**, ggf. ist eine periodische Nachdesinfektion mit dafür zugelassen und geeigneten Mitteln durchzuführen. Schläuche, Anschlusskupplungen, Rohrleitungen, Armaturen usw. sind peinlichst sauber zu halten und dürfen nur zu Trinkwasserversorgung genutzt werden.
- Es sind **tägliche Kontrollen** der oberirdischen verlegten, nicht geschützt liegenden Leitungen **auf Unversehrtheit** durchzuführen.

Trinkwasser auf Jahr- märkten Gesetzlich Anforderungen und Tipps



Niedersachsen

Trinkwasser-Informationen Nr. 2

Wo kann ich mir weiteren Rat holen?

Technische Beratung:

durch

- den Wasserversorger
- die Meisterbetriebe des Installationshandwerks

Gesundheitliche Beratung:

durch

- Ihr Gesundheitsamt

Landkreis Hameln – Pyrmont

Ansprechpartner:

Herr Berenji

05151 / 903 5215

Herausgeber:

Landesgesundheitsamt Niedersachsen

- Rosenbeckerstr. 4-6, 30449 Hannover
- Lüchtenburger Weg 24, 26603 Aurich

www.nlga.niedersachsen.de

Bearbeitung: AG Trinkwasser des Landes Niedersachsen

Stand: 05/2006

3. Lagerung

Nach der Demontage der Trinkwasserleitung sind die Einzelteile ordnungsgemäß zu Spülen, eventuell zu desinfizieren, **vollständig zu entleeren, zu trocknen und z. B. mit Blindkupplungen oder Stopfen zu verschließen und hygienisch einwandfrei zu lagern.**

Von erneutem Einsatz sind die Schläuche ggf. mit einem nach Trinkwasserversorgung zugelassenen Desinfektionsmittel (z.B. Chlorlösung) zu behandeln.

4. Beratung und Überwachung durch das Gesundheitsamt

Vor und während der Veranstaltung können **stichprobenartig Wasserproben** aus dem Schlauchsystem entnommen werden. Die Wasserproben werden durch zugelassene Institute der Landesliste nach Trinkwasserverordnung (einzusehen auf der Internetseite des NLGA) mikrobiologisch untersucht. Die **Kosten** der Trinkwasseruntersuchungen sind in der Regel vom jeweiligen Betreiber der Versorgungsanlage zu tragen, sofern der Veranstalter diese nicht übernimmt.

Bei einer nachteiligen Beeinflussung der Trinkwasserqualität oder Beeinträchtigung des Versorgungsnetzes werden entsprechende- für den Verursacher- kostenpflichtige sowie ggf. rechtlich relevante Schritte eingeleitet.