**Wer einer Auflage nicht vollständig oder nicht rechtzeitig nachkommt, handelt ordnungswidrig (§ 28 Abs. 1 Nr. 2 GastG). Die Ordnungswidrigkeit kann mit einer Geldbuße bis zu fünftausend Euro geahndet werden (§ 28 Abs. 3 GastG).**

**1. Gründe:**
Wer Getränke bzw. zubereitete Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht, betreibt einen erlaubnispflichtigen Gaststättenbetrieb (§ 1 und 2 GastG). Gemäß § 12 GastG konnte aus besonderem Anlass der Betrieb einer Gaststätte unter erleichterten Voraussetzungen vorübergehend auf Widerruf gestattet werden. Die Auflagen waren nach § 12 Abs. 3 GastG veranlasst.
Zur Entscheidung über den Antrag ist die unterfertigte Behörde gemäß § 1 Abs. 3 zuständig.

**2. Auflagen:**

**2.1 Festzelt, Festplatz, Festhalle:**
**(Bei Festhallen ist nachstehend statt dem Wort „Festzelt" das Wort „Festhalle" zu lesen)**
Das Festzelt ist standsicher nach der geprüften Typenstatik bzw. den Konstruktionsplänen aufzustellen. Zum Aufbau des Zeltes ist von der Verleihfirma eine zuverlässige Fachkraft zur Verfügung zu stellen.
Fliegende Bauten dürfen nur in Gebrauch genommen werden, wenn ihre Aufstellung vorher der Bauaufsichtsbehörde des Aufstellungsortes unter Vorlage des Prüfbuches angezeigt ist. Das Prüfbuch ist für die Dauer des Festbetriebes beim Veranstalter zu hinterlegen.
Die Zugänge zum Festplatz und Festzelt sind auch bei nasser Witterung in sicher begehbarem Zustand herzurichten und zu unterhalten. Für ausreichende Beleuchtung ist zu sorgen. Im Festzelt sind die Tisch- und Bankgarnituren so anzuordnen, dass zwischen den Reihen ausreichend breite Gänge sowie ein Haupteingang verbleiben, der im Panik- oder Katastrophenfall eine rasche Entleerung des Zeltes ermöglicht.
Das Zelt ist ausreichend zu beleuchten; die Leitungen sind so zu verlegen, dass eine Gefährdung des Publikums ausgeschlossen ist. Die Vorschriften der Landesverordnung zur Verhütung von Bränden sind zu beachten.

**2.2 Schankbetrieb, Abgabe von Speisen:**
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. Nach dem Jugendschutzgesetz ist es insbesondere verboten Branntwein oder ähnliche Getränke an Personen unter 18 Jahren abzugeben oder den Verzehr zu gestatten. Bei anderen alkoholischen Getränken (z.B. Bier, Wein, Sekt) gilt dies entsprechend für Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren. Bei öffentlichen Tanzveranstaltungen darf nach 22:00 Uhr Jugendlichen unter 16 Jahren die Anwesenheit nicht gestattet werden.
Getränkeausschankanlagen, bei denen der Ausschank mit Betriebsüberdruck durch Druckgas (z.B. Kohlensäure) erfolgt, müssen den Vorschriften der Lebensmittelhygieneverordnung entsprechen.
Solche Anlagen dürfen nur von sachkundigen Personen installiert und erst dann in Betrieb genommen werden, wenn der Sachkundige über die ordnungsgemäße Beschaffenheit eine schriftliche Bescheinigung erteilt hat. Die Inbetriebnahme ist unter Beifügung dieser Bescheinigung sofort dem für den Betriebsort zuständigen Landratsamt bzw. bei kreisfreien Städten der Stadtverwaltung anzuzeigen.
In unmittelbarer Nähe jeder Zapfstelle muss eine Vorrichtung für das Spülen der Schankgefäße mit **zwei** Spülbecken vorhanden sein. Zum Spülen und Klarspülen der Schankgefäße darf nur Trinkwasser aus der öffentlichen Wasserversorgungsanlage verwendet werden. Das Wasser in den Reinigungsbecken ist in kurzfristigen Abständen sowie durch ständigen Zulauf frischen Wassers (Ableitung des Überlaufes) fortlaufend zu erneuern. Schankgefäße müssen grundgereinigt und anschließend unter fließendem Trinkwasser gründlich nachgespült werden. Im Bereich der Getränkeabgabe muss der Boden zumindest mit einem Bretterbelag (Lattenrost) versehen sein.

Lebensmittel (z.B. Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage, Fleisch und Erzeugnisse aus Fleisch, auch Imbisse, wie Wurstsemmeln, heiße Würstchen, Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse, Erzeugnisse aus Fischen, Eiprodukte) dürfen nur von Personen hergestellt, behandelt und verkauft werden, die im Besitz einer Bescheinigung (nicht älter als 3 Monate) nach § 43 Infektionsschutzgesetzes sind. Bei ehrenamtlichen Helferinnen und Helfer ist eine Bescheinigung nach § 42 u. 43 Infektionsschutzgesetz nicht erforderlich. Die Belehrung ist (zumindest in Fotokopie) während der gesamten Dauer der Veranstaltung und in der Betriebsstätte für behördliche Kontrollen bereitzuhalten.
Die Abgabestellen für Speisen sind mit sauberen Tischen auszustatten. Etwa ausgelegte Lebensmittel sind gegen die Kunden durch einen entsprechenden Warenschutz abzuschirmen.
**Hackfleischerzeugnisse** (Fleischklopse, Bouletten, Frikadellen, Schaschlik, Bratwürste, gesteaktes Fleisch) **dürfen nur zubereitungsgerecht fertig gestellt von Betrieben im Sinne des § 9 Hackfleischverordnung (z.B. Metzgereien) bezogen werden. Sie sind vor der Abgabe an den Verbraucher vollständig durchzuerhitzen. Bei der Lagerung und beim Transport dürfen die nach der Hackfleischverordnung vorgeschriebene Mindestlagertemperatur von +4° C sowie die Frist für das Inverkehrbringen (nur am Herstellungstag; Bratwurst und Schaschlik auch am nächsten Tag) nicht überschritten werden. Im tiefgefrorenen Zustand dürfen Hackfleischerzeugnisse auch vom Großhandel oder anderen Betrieben bezogen werden, wenn die Herstellung, die Lagerung, der Transport und die Verarbeitung entsprechend den Vorschriften der §§ 3, 4 Abs. 2, 5 Abs. 2, 6 und 7 der HackfleischV erfolgt bzw. erfolgt ist. Die zuvor erwähnten Beschränkungen gelten nicht, wenn diese Erzeugnisse verzehrfertig und vollständig durcherhitzt bezogen werden. Sie müssen dann nicht zwingend von Metzgereien bezogen werden, sondern können z.B. auch von einer Gaststätte oder sonstigen Einrichtungen geliefert werden, wenn hierbei die Vorschriften der Hygiene- VO (in Bayern: Verordnung über den Verkehr mit Lebensmitteln tierischer Herkunft) beachtet werden. Rohes Hackfleisch oder rohe Bratwurst** (z.B. auf Brötchen) **dürfen nicht abgegeben werden.** Nur in Kühleinrichtungen (z. B. Kühlschrank) dürfen Fleisch oder Wurstvorräte aufbewahrt werden. Für tiefgefrorene Erzeugnisse ist zwingend eine Tiefkühleinrichtung erforderlich. Nur kurzfristig bis auf – 15° Celsius darf die vorgeschriebene Temperatur von – 18 ° Celsius unterschritten werden. Nicht gestattet ist die lose Abgabe von Senf oder Ketchup (z.B. auf Tellern mit Gemeinschaftslöffeln) zur Benutzung durch den Kunden. Handelsübliche Spendevorrichtungen sind hierfür statthaft, ebenso Einwegpackungen.
Für die Beschäftigten muss eine Handwaschgelegenheit mit Warm- und Kaltwasser, möglichst mit fließendem Trinkwasser aus der öffentlichen Trinkwasserversorgungsanlage mit Seife und hygienisch einwandfreier Handtrocknungseinrichtung (z. B. Papierhandtücher, Warmlufttrockner) vorhanden sein. Sie ist so zu installieren, dass Lebensmittel (z.B. durch Spritzer usw.) nicht beeinträchtigt werden können.

**2.3 Jugendschutz:**
**Die Bestimmungen des Jugendschutzgesetzes sind deutlich sichtbar und gut lesbar auszuhängen. Mitarbeiter und ehrenamtliche Helfer sind vor der Veranstaltung auf die Jugendschutzbestimmungen hinzuweisen und auf deren Einhaltung zu verpflichten. Der Veranstalter hat dafür zu sorgen, dass Jugendliche entsprechend den Zeitgrenzen des Jugendschutzgesetzes die Veranstaltung verlassen. Zu räumlich abgrenzbaren Bereichen, an denen vorwiegend Branntwein und branntweinhaltige Getränke ausgegeben werden (z.B. Bars), dürfen Kinder und Jugendliche keinen Zugang erhalten. Flaschenverkäufe von branntweinhaltigen Getränken sind nicht zulässig.**
**Aktionen, die geeignet sind, den Missbrauch oder den übermäßigen Alkoholkonsum zu fördern (z.B. Freigetränke, Mengenrabatt, all-inclusive, Flatrate, Komasaufen) dürfen nicht durchgeführt werden.**

**2.4 Toilettenanlage:**
Toiletten dürfen nicht durch Münzautomaten oder ähnliche Einrichtungen versperrt oder gegen Entgelt zugänglich sein.
Für die erforderliche Sauberkeit in den Toiletten ist während der gesamten Dauer der Veranstaltung zu sorgen.
Sowohl die Damen- als auch Herrentoiletten müssen mindestens über ein Handwaschbecken mit Fließwasser, Seife oder Seifenspender und hygienisch einwandfreie Handtrocknungseinrichtungen (z. B. Papierhandtücher, Warmlufttrockner) verfügen. Gemeinschaftshandtücher sind verboten.
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.
Die Abwässer aus der Toilettenanlage sind – soweit eine anderweitige Beseitigung (z.B. durch Einleitung in die Kanalisation) nicht möglich ist – in dichtschließenden Gruben, die mit einer sicheren Abdeckung versehen sind, einzuleiten. Abwässer dürfen keinesfalls in Gewässer eingeleitet oder versickert gelassen werden.

**2.5 Verantwortlichkeit des Veranstalters:**
Dem Inhaber der Erlaubnis wird besonders bei größeren Veranstaltungen dringend nahegelegt, eine ausreichende Haftpflichtversicherung abzuschließen. Er hat alle notwendigen Vorkehrungen zu treffen, um die öffentliche Sicherheit und Ordnung im Veranstaltungsraum oder auf dem Veranstaltungsgelände zu gewährleisten. Hierzu gehören insbesondere auch die Einhaltung lebensmittel-, hygiene-, seuchen-, gaststätten-, preisangabe-, sperrzeit-, jugendschutz- sowie sonn- und feiertagsrechtlicher Vorschriften. Ebenso aber auch die Benachrichtigung der Polizei bei sich anbahnenden Störungen.
Name und Anschrift des Veranstalters (= Inhaber der Erlaubnis zum vorübergehenden Gaststättenbetrieb) müssen in jedermann erkennbarer Weise am Eingang zum Veranstaltungsraum bzw. -gelände angegeben werden.
Der Erlaubnisinhaber hat für ausreichende Parkplätze zu sorgen. Mit den entsprechenden Hinweiszeichen sind der Parkplatz sowie dessen Zu- und/oder Ausfahrt kenntlich zu machen. Bei größeren Veranstaltungen sind Einweiser einzusetzen.
Handelt es sich nicht um eigene Parkplätze des Veranstalters, hat er die Benutzungsmöglichkeit für die Veranstaltung – z.B. durch private Vereinbarung mit dem Eigentümer - sicherzustellen und auf Verlangen nachzuweisen. Werden Flächen, die sonst nicht Parkplatz sind, z.B. Wiesen o. ä., zum Aufstellen von Kraftfahrzeugen genutzt und hierfür Zu- und/oder Abfahrten zu öffentlichen Straßen angelegt, ist eine gesonderte verkehrsrechtliche Anordnung (der zuständigen Gemeinde des Veranstaltungsortes) erforderlich. Die Beschilderung ist nach deren Weisung vorzunehmen.

# Merkblatt
## für die Verantwortlichen von Veranstaltungen nach §12 GastG

Bei Bierzelten, Vereinsfesten, Weinfesten, Sommernachtsfesten und ähnlichen Aktivitäten sind unter anderem von den Betrieben folgende Vorschriften zu beachten:

1. An geeigneter Stelle sind gut sichtbar anzubringen:
   a) ein gültiges Jugendschutzgesetz
   b) ein Namensschild mit ausgeschriebenem Vor- und Zunamen des Betreibers (Gestattungsinhabers)
   c) eine Tafel mit den Preisen für Speisen und Getränke inklusive Bedienungsgeld. Bei den Getränken ist auch die Menge anzugeben, z. B: 1 l – 0,5 l – 0.2 l oder 2 cl. Daneben kann evtl. die Bezeichnung „Maß“ oder ähnliches angegeben werden. Mindestens ein alkoholfreies Getränk ist nicht teuerer zu verabreichen als das billigste alkoholische Getränk in gleicher Menge. *Der Gemeinderat empfiehlt, mindestens zwei alkoholfreie Getränke billiger anzubieten als alkoholische Getränke.*
   Werden für Selbstbedienung andere Preise verlangt, so sind diese gesondert anzugeben.
   Bei nicht portionsweise verkaufter Ware (z. B. Käse, Fisch) sind die Preise für 100 g anzugeben.

2. Für das Küchen- und Verkaufspersonal muss eine im Küchen- und eine im Verkaufsbereich liegende Möglichkeit zum Händewaschen mit Seife und Händetrocknungsmöglichkeit vorhanden sein.

3. Wände und Abtrennungen von Küchen und sonstigen Vorbereitungsräumen müssen mit einem sauberen, glatten und abwaschbaren Belag bis zu 2 m Höhe versehen sein. Für die Küche und Vorbereitung muss ausreichend Wasser in Trinkwasserqualität zur Verfügung stehen.

   Für Küchen, Vorbereitungs-, Zubereitungs-, Verkaufsräume und –stände muss ein fester, leicht zu reini-gender Boden und ein festes Dach vorhanden sein.
   Einrichtungen zum Zubereiten von Speisen (Grill u. ä.) müssen in ausreichenden Abstand zu den Kunden aufgestellt und abgegrenzt werden, damit eine nachteilige Beeinflussung der Ware durch Kunden nicht gegeben ist.

   Für genussuntaugliche Lebensmittel ist ein hinreichend großer und verschließbarer Behälter bereitzu-halten.
   Ausgabe- und Arbeitstische für Speisen müssen mit einem leichten zu reinigenden Belag (z. B. Folie) versehen sein.

4. Behältnisse, in den Lebensmittel aufbewahrt oder feilgehalten werden, dürfen nicht unmittelbar auf dem Fußboden abgestellt werden. Fleisch-, Wurst- und Backwaren (auch verpackt) müssen mindestens 40 cm über dem Boden aufbewahrt werden.

5. Rohe Hackfleischerzeugnisse dürfen nicht abgegeben werden (z. B. Mettbrötchen).

6. Roher Fisch, Geflügel, Käse, Fleisch- und Wurstwaren sowie Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung sind getrennt und ausreichend gekühlt (Fisch bis +2° C; Geflügel bis +4° C; Wurstwaren, Käse und sonstige zu kühlende Lebensmittel bis +6° C) zu lagern und zu bearbeiten.

   Verzehrfertig vorbereitete und zur Abgabe bereitgehaltene Speisen (Fisch- Wurstsemmel usw.) sind unter Kühlung vorrätig zu halten.

   Es müssen ausreichend Kühlmöglichkeiten vorhanden sein.

   Für die Zubereitung ist möglichst eine eigene Person mit eigenen Gerätschaften (Messer, Schneidebrett, Schüsseln usw.) zu beauftragen (starke Gefahr von Salmonellenübertragung!).

   Die Gerätschaften müssen sich in sauberen und ordnungsgemäßen Zustand befinden.

7. Unverpackte Fleisch- und Wurstwaren sowie Backwaren (Torten, Kuchen usw.) dürfen nicht zusammen mit Getränken, Obst/Gemüse und sonstigen Lebensmittel mit Umverpackungen gelagert werden.

8. Waren sind entsprechend ihrer Qualität zu kennzeichnen (bei Käse z. B. ist die Fettgehaltsstufe anzugeben). Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (z. B. Konservierungs-, Farbstoffe) sind in der Speisekarte oder auf den Angebotstafeln und auf Schild an der Ware anzugeben (z. B. “mit Phosphat“).

9. Krüge, Gläser und anderes Geschirr sind vor und nach jedem Gebrauch mit fließendem Wasser zu spülen und nachzuspülen (entsprechende Geschirr- und Gläserspülmaschinen sollten verwendet werden). Die Gebrauchsgegenstände sind so aufzubewahren, dass sie vor Staub und sonstiger Verunreinigung geschützt sind. Zum Spülen darf nur Trinkwasser verwendet werden. Das Abwasser ist nach Anweisung der Gemeinde jeweils schadlos zu beseitigen.

10. Werden aus Containern, Tanks oder Fässern mittels Kohlensäure Getränke ausgeschenkt, so sind hierfür zugelassene Leitungen und Zapfhähne zu verwenden (mit SK-Zeichen). Der Betrieb von Getränkeschankanlagen ist vor Inbetriebnahme dem Landratsamt -Lebensmittelüberwachung- anzuzeigen. Für Getränkeschankanlagen ist eine Bescheinigung eines Sachkundigen erforderlich und der Anzeige beizufügen.

11. Wird Bier aus Großbehältnissen (Containern) mittels Fassattrappen ausgeschenkt, so ist am Ausschank ein Hinweis auf den Containerausschank gut sichtbar anzubringen.

12. Werden Lebensmittel unbedeckt und unverpackt ausgestellt und angeboten, ist ein Aufsatz so anzubringen, dass der Kunde die Ware nicht berühren, anhauchen, anhusten oder in sonstiger Weise beeinträchtigen kann (Warenschutz).

13. Lebensmittel sind so aufzubewahren uns feilzuhalten, dass sie von Kunden nicht berührt, angehaucht, angehustet oder sonst beeinträchtigt werden können; sie dürfen auch nicht durch Tiere beeinträchtigt werden können.

Bayerisches Staatsministerium für
Umwelt und Verbraucherschutz

Bayerisches Staatsministerium für
Gesundheit, Pflege und Prävention

# Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln

## Für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen

### Warum müssen beim Umgang mit Lebensmitteln besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln führen immer wieder zu schwerwiegenden Erkrankungen, die besonders für Kleinkinder und ältere Menschen lebensbedrohlich werden können. Solche lebensmittelbedingten Erkrankungen können bei Vereins- und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen schnell einen großen Personenkreis betreffen. Der Leitfaden gibt eine Orientierungshilfe für hygienisches Verhalten in diesem sensiblen Bereich.

### Durch welche Lebensmittel kommt es häufig zu Infektionen?

Sowohl tierische als auch einige pflanzliche Lebensmittel können mit Krankheitserregern (Bakterien, Viren oder Parasiten) belastet sein. Beim Umgang mit diesen Lebensmitteln muss besondere Sorgfalt angewendet werden:

- Fleisch und Geflügelfleisch sowie Erzeugnisse daraus
- Milch und Milchprodukte
- Fische, Krebse, Weichtiere („frutti di mare“) und Erzeugnisse daraus
- Eier und Eierspeisen (insbesondere aus rohen Eiern)
- Säuglings- und Kleinkindernahrung
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage (z. B. Sahnetorten)
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen und Nahrungshefen
- Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr, Samen zu deren Herstellung

### Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

Wer bei einem Fest mit diesen Lebensmitteln direkt oder indirekt (z. B. über Geschirr und Besteck) in Kontakt kommt, trägt ein hohes Maß an Verantwortung für die Gäste und muss die folgenden Hygieneregeln genau beachten.

Dabei muss zwischen gesetzlichen Tätigkeitsverboten und allgemeinen Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln unterschieden werden:

## Gesetzliche Tätigkeitsverbote

Personen mit

- **infektiöser Gastroenteritis** (ansteckender Durchfall, evtl. begleitet von Übelkeit, Erbrechen, Fieber),
- **Typhus** oder **Parathyphus**,
- **Virushepatitis A oder E** (Leberentzündung),
- **infizierten Wunden** oder einer **Hautkrankheit**, wenn dadurch die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger in Lebensmittel gelangen und damit auf andere Menschen übertragen werden können,

dürfen nach dem Infektionsschutzgesetz mit den genannten Lebensmitteln außerhalb des privaten hauswirtschaftlichen Bereichs nicht umgehen. Dies gilt auch für erkrankte Personen, die nur indirekt mit den Lebensmitteln in Berührung kommen (z. B. über Geschirr und Besteck) und eine Übertragung von Krankheitserregern auf die Lebensmittel befürchtet werden muss. Dabei ist es unerheblich, ob eine Ärztin oder ein Arzt die **Erkrankung** festgestellt hat oder aber lediglich entsprechende Krankheitserscheinungen vorliegen, die einen dementsprechenden **Verdacht** nahelegen.

Gleiches gilt für Personen, bei denen die Untersuchung einer **Stuhlprobe** den Nachweis der Krankheitserreger Salmonellen, Shigellen, enterohämorrhagischen Escherichia coli-Bakterien (EHEC) oder Choleravibrionen ergeben hat und zwar auch dann, wenn die betroffene Person keine Krankheitssymptome zeigt (so genannte „Ausscheider").

**Vor allem folgende Symptome weisen auf die genannten Krankheiten hin, insbesondere, wenn sie nach einem Auslandsaufenthalt auftreten:**

- Durchfall mit mehr als 2 dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber
- Hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung; dies können Zeichen für Typhus und Paratyphus sein
- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel, welche auf eine Virushepatitis hinweisen können
- Wunden und offene Hautstellen, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind

Treten bei Ihnen solche Krankheitszeichen auf, nehmen Sie unbedingt ärztlichen Rat in Anspruch.

## Wichtige Hygieneregeln beim Umgang mit Lebensmitteln

- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe, Armbanduhr und Armschmuck ab.
- Waschen Sie vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände. Verwenden Sie hierzu Flüssigseife, fließendes Wasser und zum Händetrocknen Einmalhandtücher.
- Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhaube, Kittel o. ä.).
- Husten oder niesen Sie nicht auf Lebensmittel.
- Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster ab.
- Halten Sie kühlpflichtige Lebensmittel auch während des Anbietens kühl
- Beachten Sie die Warmhaltetemperaturen für gekochte Speisen (mind. 65°C)
- Trennen Sie „reine" von „unreinen" Arbeitsgängen
- Vermeiden Sie bei der Speisenausgabe die direkte Berührung von Lebensmitteln - verwenden Sie geeignete saubere Hilfsmittel (Gabeln, Zangen etc.)

**Die Einhaltung der Regeln dieses Merkblatts ist wichtig. Bei Nichtbeachtung können zivil- und strafrechtliche Folgen drohen.**