



Landwirtschaftskammer
Rheinland-Pfalz



weil's vom Land kommt

Infoservice

Direktvermarktung/Einkommensalternativen

Abgabe von Speisen, Getränken und Kostproben in Hofläden, an Verkaufsständen, bei Veranstaltungen und im Rahmen der Gästebewirtung



Eine Zusammenstellung von Vorschriften und Tipps
als Hilfe für landwirtschaftliche und weinbauliche Betriebe

Herausgeber:



Landwirtschaftskammer
Rheinland-Pfalz

Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz

Referat 25 Markt/Einkommensalternativen
Burgenlandstraße 7, 55543 Bad Kreuznach

☎: 0671/793-1155, ☎: 0671/793-17155,

✉: EA@lwk-rlp.de, Internet: www.lwk-rlp.de

Kennen Sie das Verbraucherportal www.landservice-rlp.de?

Abgabe von Speisen, Getränken und Kostproben in Hofläden, an Verkaufsständen, bei Veranstaltungen und im Rahmen der Gästabewirtung

Was wäre ein Bauernmarkt oder ein Hoffest ohne Verköstigungsangebote und Kostproben. Auch viele Hofläden bieten ihren Kunden gelegentlich oder regelmäßig Kostproben und Speisen zum Direktverzehr oder zum Mitnehmen an. Zum einen ist dies eine beim Kunden willkommene Erweiterung des Angebotes, die die Attraktivität der Verkaufsstätte steigert und damit als Einnahmequelle dient. Zum anderen lassen sich so neue Produkte und Zubereitungsideen geschmackvoll präsentieren. Sie dienen damit der Verkaufsförderung.

Während man bei nach dem Gaststättenrecht konzessionierten Betrieben davon ausgeht, dass eine Reihe lebensmittelrechtlicher Vorschriften zu beachten sind, herrscht häufig Unkenntnis darüber, welche Vorschriften bei gelegentlicher Abgabe von Speisen und Kostproben in nicht konzessionierten Betrieben gelten. Vor allem an diese Zielgruppe richtet sich das vorliegende Merkblatt und bietet einen Überblick über die geltenden Bestimmungen.

Inhaltsverzeichnis

1	Gaststättenrecht.....	3
1.1	In welchen Fällen wird eine Konzession benötigt?.....	3
1.2	In welchen Fällen wird keine Konzession benötigt?	4
2	Hygiene- und Kennzeichnungsvorschriften	5
2.1	Hygienerecht und Belehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG).....	5
2.2	Preisangaben	6
2.3	Kennzeichnungsvorschriften für Speisen	6
2.4	Umgang mit leicht verderblichen Speisen	9
2.5	Getränkeschankanlagen	11
2.6	Gelegentliche Nutzung von Räumen, Einrichtungen und Geräten des Privathaushaltes	12
3	Besteuerung gastronomischer Dienstleistungen	13



Herausgegeben in der Reihe: "Merkblätter Hygiene"

- **1 Hygiene auf Festen** (Stand: 01/2015)
- **2 Kennzeichnung von Lebensmitteln** (Stand: 05/2016)
- **3 Abgabe von Speisen und Kostproben** (Stand: 01/2015)
- **4 Reinigung und Reinigungskontrolle** (Stand: 01/2012)
- **5 Mitarbeiter** (Stand: 01/2012)
- **5a Nachbelehrung von Mitarbeitern** (Stand: 01/2012)
- **Betriebshygiene** (Stand: 01/2012)

Abgabe von Speisen, Getränken und Kostproben



1 Gaststättenrecht

1.1 In welchen Fällen wird eine Konzession benötigt?

Für die Abgabe von Speisen und Getränken sind die Regelungen des **Gaststättengesetzes** (letzte Fassung: **21. Juni 2005**) und der Gaststättenverordnung maßgeblich. Von bestimmten Ausnahmen abgesehen (s. Folgeseite) benötigt jeder, der eine Gaststätte betreiben will, eine Erlaubnis (Konzession). Diese ist personen-, betriebsart- und raumbezogen. Eine Konzession muss immer dann neu beantragt werden, wenn sich an einem dieser Faktoren etwas ändert.

Persönlich Voraussetzungen:

- Polizeiliches Führungszeugnis und Auskunft aus Gewerbezentralregister (erhältlich beim Einwohnermeldeamt und beim Ordnungsamt)
- Unbedenklichkeitsbescheinigungen des zuständigen Finanzamtes (keine Schulden aus vormaliger selbständiger Tätigkeit) und der Gewerbesteuer-behörde (zuständige Gemeinde- bzw. Verbandsgemeindeverwaltung)

Fachliche Voraussetzungen:

- Bescheinigung über Teilnahme an einer IHK-Unterrichtung über lebensmittelrechtliche Vorschriften ("IHK-Bescheinigung") oder
- erfolgreicher Berufsabschluss, wenn lebensmittelrechtliche Vorschriften zu den Prüfungsgegenständen gehören (Bsp.: Koch, Restaurantfachmann, Fachverkäufer im Nahrungsmittelhandel, Hauswirtschafterin)
- Bescheinigung des Gesundheitsamts über Erstbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (nicht älter als 3 Monate)

Objekt- und betriebsartbezogene Voraussetzungen:

- Vorlage des Miet- bzw. Kaufvertrages
- für den Betriebszweck geeignete Räumlichkeiten (Größe und Beschaffenheit der Gasträume, Gäste- und Personaltoiletten, Küche, Parkplätze, Brandschutz, Fluchtwege etc.)

Neben einer dauerhaften Genehmigung gibt es auch vorübergehende Gestattungen (z. B. für ein Hoffest oder einen Bauernmarkt), die beim zuständigen Ordnungsamt (Gemeinde- oder Verbandsgemeindeverwaltung) beantragt werden können.

Berufsständische Vertretungen für konzessionierte Gaststättenbetriebe sind die IHKs. Diese sind auch im Falle einer Konzession für die Bescheinigung der fachlichen Qualifikation zuständig.



IHK-Kontaktadressen in Rheinland-Pfalz:

1 Koblenz:	www.ihk-koblenz.de
2 Mainz	www.rheinessen.ihk24.de
3 Ludwigshafen	www.pfalz.ihk24.de
4 Trier	www.ihk-trier.de
IHK-Arbeitsgemeinschaft	www.ihk-arbeitsgemeinschaft-rlp.de

Details zur Einrichtung konzessionierter Gaststätten sind in der für Rheinland-Pfalz geltenden Gaststättenverordnung geregelt (letzte Fassung: 11.08.2005).¹ Folgende Erleichterungen gelten seither:

- Gaststuben müssen nicht mehr beheizbar sein
- Schankräume können direkt an privat genutzte Räume angrenzen

Der Antrag auf Erteilung einer Konzession (Guttschänke, Hofcafé etc.) oder Anmeldung als Straußwirtschaft ist schriftlich bei der zuständigen Behörde einzureichen (Antragsformulare können dort angefordert werden). Diese beteiligt auch die Bauaufsichtsbehörde und die für den Brandschutz zuständige Stelle.

1.2 In welchen Fällen wird keine Konzession benötigt?

Nach dem Gaststättengesetz ist **keine Konzession** erforderlich:

- ⇒ bei der Abgabe **alkoholfreier Getränke**,
- ⇒ bei unentgeltlichen **Kostproben** (auch alkoholische Getränke),
- ⇒ für die Abgabe zubereiteter **Speisen**
- ⇒ bei der Verabreichung von Speisen und Getränken im Rahmen eines **Beherbergungsbetriebes an Hausgäste** (alkoholfreie und -haltige Getränke)
- ⇒ **Besonderheit „Straußwirtschaft“**

Im Rahmen einer Straußwirtschaft sind der Ausschank von selbsterzeugtem Wein und Apfelwein sowie die Verabreichung kalter und einfach zubereiteter warmer Speisen für 4 Monaten im Jahr (höchstens in 2 Zeitabschnitten) ohne Konzession möglich. Eine räumliche Nähe zum Erzeugerbetrieb muss bestehen. Zudem dürfen sie nur von hauptberuflichen Wein- und Obstbauern betrieben werden.

Es entfallen bestimmte Auflagen des Gaststättengesetzes u. der Gaststätten-VO.

Fazit:

- Der Ausschank alkoholischer Getränke ist mit Ausnahme von eigenerzeugtem Wein im Rahmen einer Straußwirtschaft, der Abgabe alkoholischer Getränke an Hausgäste (z. B. im Rahmen des Urlaubs auf einem Bauern- oder Winzerhofes) sowie unentgeltlicher Kostproben erlaubnispflichtig. So muss auch eine Vinothek, die Weinproben mit Essensangeboten gegen Entgelt veranstaltet, in der Regel eine Konzession beantragen. Anmerkung: hier ist zu beurteilen, welchen Stellenwert das Essen bei der Weinprobe hat und wie umfangreich das Angebot ist. Von behördlicher Seite wird die Umgehung einer Konzession nicht akzeptiert, indem Speisen gegen Entgelt und alkoholische Getränke kostenfrei abgegeben werden.
- Die Erlaubnisfreiheit entbindet nicht von der Einhaltung der sonstigen gewerberechtlichen Vorschriften (insbesondere: Anzeigepflicht beim zuständigen Ordnungsamt) und die Einhaltung bestimmter Rechtsvorschriften (Hygienerecht, Sperrzeiten etc.).

¹ Hinweis: Das GaststättenG (Bundesgesetz) gilt in Bundesländern (auch in RLP), die kein bzw. noch kein eigenes Landesgesetz haben. Im Rahmen der Föderalismusreform wurde 2006 entschieden, dass die Länder für das Gaststättenrecht zuständig sind. Es ist davon auszugehen, dass Rheinland-Pfalz sein eigenes Landes-GaststättenG verabschieden wird (einen Entwurf gibt es bislang nicht).

2. Hygiene- und Kennzeichnungsvorschriften

2.1 Hygienerecht und Belehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Die Einhaltung der **Lebensmittelhygienerechtlichen Vorschriften gilt für alle Betriebe**, die in irgendeiner Form **Lebensmittel behandeln**, mit diesen **umgehen** und **in Verkehr bringen**. Hier spielt zunächst die Größe des Unternehmens keine Rolle. Dies schließt auch die Abgabe von Speisen und Getränken an Gäste und Kunden ein.

Vorgabe des Gesetzgebers ist es, dass sich alle Betriebe der Lebensmittelbranche intensiv mit den geltenden Rechtsvorschriften auseinandersetzen und sich regelmäßig weiterbilden, um diese betriebsindividuell umsetzen zu können. Dies ist durch **angemessene betriebliche Eigenkontrollen** zu überwachen.²

Darüber hinaus ist jeder Betriebsleiter verpflichtet, seine **Mitarbeiter zu schulen** (mindestens alle zwei Jahre Nachbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz und Schulungen nach dem Hygienerecht), wobei er diese Schulung durch Weitergabe seines Wissens auch selber durchführen kann. Die Durchführung der Schulungen muss **schriftlich dokumentiert** werden.

Erst- bzw. Folgebelehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz sind allen Personen vorgeschrieben, die in folgenden Bereichen (Ausnahme Privatbereich) beschäftigt sind:

- alle Tätigkeiten bei der Herstellung, Behandlung und dem In-Verkehr-Bringen **folgender Lebensmittel**, wenn unmittelbarer oder Kontakt über Bedarfsgegenstände besteht:
 - ⇒ Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus,
 - ⇒ Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis,
 - ⇒ Fisch, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus,
 - ⇒ Eiprodukte,
 - ⇒ Backwaren mit nicht durchgebackener o. durcherhitzter Füllung/Auflage,
 - ⇒ Säuglings- und Kleinkindernahrung,
 - ⇒ Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse,
 - ⇒ Feinkost-, Rohkost-, Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen
- alle Tätigkeiten **in Küchen der Gemeinschaftsverpflegung** (Gaststätten, Restaurants, Straußwirtschaften, Gutsschänken, Kantinen, Cafés etc.)

Inhalte der Erst- und Folgebelegungen:

- ⇒ Bedeutung einer guten persönlichen Hygiene
- ⇒ Tätigkeitsverbote bei bestimmten Erkrankungen
- ⇒ Verhalten beim Auftreten bestimmter Erkrankungen

Die Teilnahme an der Erstbelehrung³ hat vor dem erstmaligen Tätigkeitsbeginn zu erfolgen (maximal 3 Monate alt). Sie findet beim Gesundheitsamt statt.

² Nähere Erläuterungen zur Dokumentation im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle (z.B. Musterchecklisten) können aus der **Hygieneleitlinie für Direktvermarkter** (2. aktualisierte Auflage, 2009) entnommen werden; nähere Hinweise sowie Bezugsquelle: www.einkaufen-auf-dem-bauernhof.com

³ Erstbelehrungen gelten für Personen ohne altes Gesundheitszeugnis nach § 17/18 des Bundesseuchengesetzes seit 2001.

- ☞ Die Vorschriften gelten auch für das Anbieten von Speisen und Getränken auf Hof- und Straßenfesten, Weinfesten und Bauernmärkten.

Zuständige Überwachungsbehörden für die Einhaltung der hygienerechtlichen Vorschriften sind die Veterinärämter der Kreisverwaltungen bzw. kreisfreien Städte.

2.2 Preisangaben

Alle Preise für Speisen und Getränke müssen als Endpreise (inkl. Bediengeld, Umsatzsteuer und ggf. sonstige Zuschläge) in Preislisten angegeben sein, die

- ⇒ auf den Tischen ausliegen,
- ⇒ dem Gast bei der Bestellung und auf Verlangen bei der Bezahlung ausgehändigt werden oder
- ⇒ deutlich sichtbar aushängen.

Bei Getränken ist der angegebene Preis auf die Menge zu beziehen (z. B. 1 l, 0,5 l, 2 cl). Für den Ausschank müssen geeichte Gläser (mit Füllstrich und Volumenangabe) verwendet werden (Ausnahme: Mixgetränke, Kaffee, Tee etc.). Genormte Nennvolumen für Getränke sind:

Nennvolumen in cl 1 - 2 - 4 - 5 - 10

Nennvolumen in l 0,2 - 0,25 - 0,3 - 0,4 - 0,5 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5

Im Ausschank muss mindestens ein alkoholfreies Getränk angeboten werden, das preiswerter als das billigste alkoholische Getränk in gleicher Menge ist.

2.3 Kennzeichnungsvorschriften für Speisen

Die Vorschriften zur Kennzeichnung verzehrfertiger Speisen sind weniger streng und umfangreich als bei verpackter Ware. Hier wird davon ausgegangen, dass der Verbraucher/Gast die Informationen zum Produkt/zur Speise erfragen kann.

Folgende Angaben sind notwendig:

- ⇒ Produkt-/Speisenbezeichnung
- ⇒ ggf. kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe
- ⇒ ggf. Angaben gemäß Gentechnik-Kennzeichnungsvorschriften.

Empfehlung:

Als Hilfe zur Kennzeichnung von Zusatzstoffen z. B. auf der Speise- und Getränkekarte, empfiehlt es sich, im Zutatenverzeichnis der Originalbehältnisse verpackter Lebensmittel, die zur Speisebereitung verwendet werden, nachzusehen. Bei offen bezogenen Produkten können Informationen beim Lieferanten eingeholt werden.

Informationen, ob eine Zutat aus gentechnisch veränderten Rohstoffen hergestellt wurde, sind entweder aus dem Zutatenverzeichnis auf der Verpackung oder aus den Lieferunterlagen zu entnehmen (Wortlaut in der Regel „aus GVO hergestellt“).

Erlaubt sind nur Zusatzstoffe, die in so genannten "Positivlisten" geführt und damit zugelassen sind (derzeit EU-weit über 300). Nähere Informationen (z. B. aktuelle Datenbanken) unter:⁴

<http://www.zusatzstoffe-online.de/home/>

http://www.vis.bayern.de/ernaehrung/lebensmittelsicherheit/kennzeichnung/zusatzstoffe_allg.htm

http://www.bvl.bund.de/cln_007/nn_492714/DE/04_Pflanzenschutzmittel/03_StaerkungsmittelZusatzstoffe/04_ListeZusatzst/listeZusatzst_node.html_nnn=true

Wie und wo erfolgt die Kenntlichmachung?

- ⇒ gut sichtbar, leicht lesbar und in nicht verwischbarer Schrift (kann auch mittels Fußnoten erfolgen, Beispiel siehe S. 8) auf Speisen- und Getränkekarten, in Preisverzeichnissen oder im Aushang (Preisliste)
- ⇒ **Art des Zusatzstoffes** (Klassenname) und seine **genaue Bezeichnung** (z. B. Sorbinsäure) oder **E-Nummer** (z. B. E 200)

Beispiel für Fußnotenlösung:

Belegte Brötchen

Belegte Brötchen mit Schinken^{1 2 3}

¹ mit Geschmacksverstärker E 621 ² mit Antioxidationsmittel E 300 ³ mit Konservierungsstoff E 250

⁴ Auf eine Auflistung der zugelassenen Zusatzstoffe wird an dieser Stelle verzichtet.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe		
Angabe / Klassenname	Bezeichnung / E-Nummer	Beispiele
"mit Phosphat"	Phosphat (als Stabilisator) (E 338-341, E 450-452)	Brühwurst, Kochschinken (Angabe nur bei Fleisch- erzeugnissen vorgeschrieben)
"mit Farbstoff"	Farbstoffe (E 100-180)	Alkoholfreie Getränke (Cola, Fanta), Speiseeis, Desserts, Backwaren mit Füllungen, Soßen
"mit Konservierungsstoff" oder "konserviert" bei Wurstwaren ersatzweise auch "mit Nitritpökelsalz" oder "mit Nitrit"	Konservierungsstoffe (E 200-219, 230-235, 239, 249- 252, 280-285, E 1105)	Wurstwaren, Feinkostsalate, Mayonnaisen, Ketchup, Soßen
"mit Antioxidationsmittel"	Antioxidationsmittel (E 310-321)	Würzmittel
"mit Geschmacksverstärker"	Geschmacksverstärker (E 620-635)	Würzmischungen in Suppen, Soßen
"geschwefelt"	Schwefeloxid/Sulfite (wenn mehr als 10 mg pro kg oder l enthalten sind)	Trockenfrüchte
"geschwärzt"	Eisensalze (zur Schwärzung)	schwarze Oliven
"gewachst"	Wachse (zur Oberflächen- behandlung)	Zitrusfrüchte, Äpfel, Birnen
"chininhaltig"	keine E-Nummer	Bitter Lemon, Tonic water
"koffeinhaltig"	keine E-Nummer	koffeinhaltige Limonaden
"mit Süßungsmittel/n" bei Aspartam zusätzlich: "enthält Phenylalanin"	Süßstoffe (E 950-952, E 954, E 957, E 959; Aspartam E 951)	süß-saure Konserven
Kennzeichnung gentechnisch veränderter Bestandteile		
Angabe	Beispiele	
„gentechnisch verändert“ oder „aus gentechnisch verändertem Soja hergestellt“	Soja, Mais	

2.4 Umgang mit leicht verderblichen Speisen

Bei der Wahl der angebotenen Speisen bei Kostproben, auf Märkten oder sonstigen Gelegenheiten sollte auf besonders sensible Erzeugnisse möglichst verzichtet werden (z. B. Speisen mit Rohei). Falls dies nicht möglich ist, muss auf eine einwandfreie, durchgängige Kühlung und eine baldige Abgabe größten Wert gelegt werden.

Für Hoffeste, Straßen- und Weinfeste oder Bauernmärkte bieten sich eine Vielzahl regional- und betriebstypischer Erzeugnisse und Speisen an, die aus hygienischer Sicht weniger problematisch sind.



Im Einzelnen gelten folgende Regeln einer „Guten-Hygiene-Praxis“:

- saubere Hände (z. B. Hände waschen beim Wechsel von „unreinen“ (z. B. Spülbereich) zu „reinen“ Arbeiten (z. B. Essensausgabe); grundsätzlich vor Arbeitsbeginn und nach dem Toilettenbesuch
- warme Speisen ausreichend warm halten und ausgeben (> 65° C).

Spezielle Regeln für Speisen mit rohen Eiern

Eine Abgabe zubereiteter Lebensmittel mit **rohen Eiern**, die nicht erhitzt werden (z. B. Käsesahnetorte, Tiramisu und dgl.), ist bei Veranstaltungen, wie Dorffesten oder Hoffesten wegen des hohen Hygienrisikos auszuschließen.

Spezielle Regeln für Hackfleisch

Hackfleisch, Fleischklopse, Bouletten, Frikadellen, Bratwürste, Fleischzuschnitte, die geklopft bzw. gesteckt sind, wie Steaks, Filet und Schnitzel sowie Schaschlik und in ähnlicher Weise hergestellte Fleischerzeugnisse aus gestückeltem Fleisch oder Innereien auf Spießern sollten nur vollständig durcherhitzt zum unmittelbaren Verzehr abgegeben werden. Empfehlenswert ist es, diese nicht am Veranstaltungsort herzustellen, sondern verzehrfertig zu beziehen. Auch ein Bezug tiefgefrorener Hackfleischerzeugnisse von Lieferanten sollte in Erwägung gezogen werden.

Frische Hackfleischerzeugnisse sollten nur **am Tag der Herstellung** in Verkehr gebracht werden. Bei längerer Aufbewahrung müssen sie mikrobiologisch untersucht werden. Eingefrorene Hackfleischerzeugnisse müssen nach dem An- oder Auftauen unverzüglich durcherhitzt werden. Gleiches gilt für rohe Bratwürste und Schaschlik, die spätestens am Tag nach der Herstellung vollständig durcherhitzt werden müssen. Besondere Vorsicht ist auch bei der Ausgabe von Geflügelgerichten geboten. Die Abgabe dieser Erzeugnisse sollte nur von Profibetrieben in Betracht gezogen werden, die die Hygieneanforderungen sicher einhalten können.

Besondere Vorsicht gilt bei der Ausgabe von Geflügelgerichten!

Temperaturanforderung zur Lagerung leicht verderblicher Lebensmittel.⁵

Lebensmittel	Höchsttemperatur (°C)	(G) gesetzl. vorge- schrieben	(E) Empfeh- lung
Pasteurisierte oder hocherhitzte Konsummilch	+8°C	(G)	
Rohmilch	+6°C (zur Abgabe spätestens einen Tag nach der Gewinnung)	(G)	
Vorzugsmilch (in Fertigpackungen)	+ 8°C	(G)	
Milcherzeugnisse	+ 4°C	(G)	
Käse	+10°C	(G)	
Butter	+10°C	(G)	
Eier	ungekühlt (bis 18. Tag n. d. Legen) + 8°C (ab 18. bis 21. Tag n. d. Legen)	(G)	
Leichtverderbliche Lebensmittel (allgemein)	+ 7°C		(E)
Back- und Konditoreiwaren mit nicht durcherhitzten Füllungen oder Auflagen	+ 7°C		(E)
Roheihaltige Lebensmittel	+ 4°C (Abgabe innerhalb 24 Std.)	(G)	
Dressings und Feinkostsaucen ohne rohe Eier	+ 7°C		(E)
Rohe Salate, Feinkostsalate	+ 7°C		(E)
Frisches Fleisch von Huftieren, Fleischerzeugnisse	+ 7°C	(G)	
Hackfleisch, Hackfleischzubereitungen	+ 4°C (zur Abgabe am Herstellungstag) + 7°C (zur baldigen Abgabe)	(G)	
Innereien	+ 3°C	(G)	
Geflügelfleisch (frisch)	+ 4°C	(G)	
Groß- und Gehegewild (frisch)	+ 7°C	(G)	
Kleinvild (Hasen, Kaninchen, Federwild), Hauskaninchen	+ 4°C	(G)	
Fisch (frisch, ganz oder filetiert), Fischereierzeugnisse	annähernd Schmelzeistemperatur	(G)	
Tiefkühlprodukte	-18°C	(G)	(E)

Hinweise:

- Bei den angegebenen Temperaturen handelt es sich um Höchsttemperaturen der Produkte, die nicht überschritten werden dürfen.
- Die Temperaturanforderungen müssen auch beim Transport eingehalten werden.

⁵ aus der Hygieneleitlinie (2009), S. 179/80

2.5 Getränkeschankanlagen

Werden Getränke aus Getränkeschankanlagen abgegeben, so unterliegen diese den allgemeinen Hygienevorschriften; eine spezielle Getränkeschankanlagenverordnung gibt es seit 2005 nicht mehr. Da in den allgemeinen Hygienevorschriften für Lebensmittel keine konkreten Angaben gemacht werden, wurden vom Normenausschuss „Getränkeschankanlagen“ Orientierungswerte (DIN 6650-6) verabschiedet. Diese Normen orientieren sich am jeweiligen Stand der Technik und des Wissens.

Nach dem geltendem Hygienerecht liegt es in der Verantwortung des Betriebes zu entscheiden, in welchen Zeitabständen Getränkeleitungen und Zapfarmaturen zu reinigen sind. Die erwähnte Norm empfiehlt folgende Intervalle:

Reinigungsintervalle von Getränkeschankanlagen (Orientierungswerte gemäß DIN 6650-6)

Getränk	Reinigungsintervall
Fruchtsaft, Fruchtnektar, Fruchtsaftgetränke	täglich
Wein	7 – 14 Tage
Alkoholfreie Erfrischungsgetränke, Sprudel (kohlenensäurehaltiges Wasser)	7 – 14 Tage
Stilles Wasser	1 – 7 Tage
Bier	7 Tage
Spirituosen	30 bis 90 Tage

Im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle ist die Reinigung der Getränkeschankanlagen zu dokumentieren. Eine Anzeigepflicht für die Inbetriebnahme von Getränkeschankanlagen und deren regelmäßige Überprüfung durch Sachkundige gibt es nicht mehr.

Informationen zur professionellen Reinigung von Getränkeschankanlagen sind erhältlich bei:

Deutscher Brauer-Bund e. V.
Haus der Brauer, Neustädtische Kirch-
straße 7 a, 10117 Berlin
Telefon: 0 30 / 20 91 67 - 0
Telefax: 0 30 / 20 91 67 - 99
E-Mail: info@brauer-bund.de
Internet: www.deutsches-bier.de
oder www.brauer-bund.de

Fachverband Getränkeschankanlagen e. V.
Industriestraße 19, 93326 Abensberg
Telefon: 0 94 43 / 32 39
E-Mail: info@schankanlagen-fachverband.de
Internet: www.schankanlagen-fachverband.de

2.6 Gelegentliche Nutzung von Räumen, Einrichtungen und Geräten des Privathaushaltes

Ein **gewerbsmäßiges Herstellen und Behandeln von Lebensmitteln im Sinne des Lebensmittelrechts** liegt auch dann vor, wenn Direktvermarkter oder Winzer **gelegentlich** für einen Bauernmarkt, ein Hoffest, ein Straßen- und Weinfest oder eine Aktion im Hofladen nur gelegentlich Speisen herstellen, Kuchen backen etc., auch wenn sie dies in der übrigen Zeit des Jahres nicht tun.

Generell hat die gewerbsmäßige Verarbeitung von Lebensmitteln in Betriebsstätten zu erfolgen, die von privaten Räumlichkeiten getrennt sind. Nach dem EU-Hygienerecht, das durch die nationale Durchführungs-VO ergänzt wird, ist es möglich, dass für gelegentliche Nutzungen ausnahmsweise nicht registrierte, „private Küchen“ zur Herstellung von Speisen, Kuchen etc. verwendet werden dürfen. Dazu nimmt die **Bundes-Hygieneleitlinie für Direktvermarkter** Stellung.⁶ Darin wird erläutert, ob **"private Haushaltsküchen"** in Ausnahmefällen als Räume zum gewerbsmäßigen Herstellen und Behandeln von Lebensmitteln genutzt werden dürfen:

⁶ Zweite aktualisierte Auflage, 2009

Gelegentliche Nutzung privater Räumen, Geräten und Einrichtungen:

Unter bestimmten Voraussetzungen ist es zu verantworten, privat genutzte Räume, z. B. Küchen, für das gelegentliche gewerbsmäßige Herstellen und Behandeln von Lebensmitteln zu nutzen.⁷ Im konkreten Einzelfall ist zu prüfen, ob die Küche hinsichtlich ihrer Ausstattung, Einrichtung und Gerätschaften den Anforderungen der guten Hygienepraxis genügt. Zudem darf während des gewerbsmäßigen Geschehens keine private Nutzung erfolgen. So darf beispielsweise eine Küche nicht zeitgleich zur Zubereitung des Mittagessens für die Familie genutzt werden, wenn dort für ein Hoffest Speisen vorbereitet oder Kuchen gebacken wird.

Vor Beginn der gewerbsmäßigen Nutzung ist aus der Küche bzw. den Räumen alles zu entfernen, was die herzustellenden Lebensmittel nachteilig beeinflussen könnte. Die Räume, Einrichtungen und Gerätschaften sind vor Tätigkeitsbeginn ordnungsgemäß zu reinigen. Zeitgleich darf eine „betriebsfremde“ Nutzung nicht stattfinden (z. B. keine Anwesenheit von Tieren, Personen mit ansteckenden Krankheiten). Mit den Lebensmitteln selbst muss sorgfältig umgegangen werden. Deshalb müssen die damit befassten Personen die Vorgaben einer guten Personalhygiene einhalten, ausreichend sachkundig und zuverlässig sein.

Auch der gelegentliche Veranstalter muss im Rahmen seiner Sorgfaltspflicht die genannten Überlegungen anstellen. Deshalb sollten bei umfangreichen und wiederkehrenden Herstellungsvorgängen oder für Lebensmittel mit höherem gesundheitlichem und hygienischem Risiko möglichst nur dafür vorgesehene Räume, Geräte und Einrichtungen benutzt werden. Möglich ist es auch, auf die Mitbenutzung anderer, geeigneter Küchen und Räume auszuweichen. Sollte dies nicht möglich sein, ist unbedingt eine zeitliche Trennung von Bearbeitungsvorgängen zu organisieren, um Kontaminationen vorzubeugen.

3. Besteuerung gastronomischer Dienstleistungen

Für die meisten Lebensmittel und deren Auslieferung gilt der ermäßigte Umsatzsteuersatz (7 %). Werden dagegen Speisen und Getränke in Verbindung mit gastronomischen Dienstleistungen abgegeben, die die bloße „Lieferung“ regelmäßig überschreiten, unterliegen die damit erzielten Umsätze dem Regelsteuersatz von 19 % (ab 01.01.2007). Dies dürfte auch für Betriebe mit einer Hofgastronomie, Partyservice und Betriebe mit mobilen Essensdiensten zutreffen (Urteil Bundesfinanzhof vom VR 55/04 und VR 38/05).

⁷ Im Zweifelsfall kann dies mit der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde abgestimmt werden.

Beratungsteam Einkommensalternativen

Zentrale:

Dr. Elisabeth Seemer

Ref. 25 Markt

☎: 0671/793-1162

☎: 0671/793-17162

✉: elisabeth.seemer@lwk-rlp.de

Hildegard Runkel

Ref. 25 Markt

☎: 0671/793-1163

☎: 0671/793-17163

✉: hildegard.runkel@lwk-rlp.de

Maren Lehné

Ref. 25 Markt

☎: 0671/793-1153

☎: 0671/793-17153

✉: maren.lehne@lwk-rlp.de

Beate Hilgert

Ref. 13 Landfrauenarbeit/Verein NatUrlaub

☎: 0671/793-1111

☎: 0671/793-17111

✉: beate.hilgert@lwk-rlp.de

Außenstellen:

Hiltraud Holle-Busch

Dienststelle Koblenz

Peter-Klößner-Straße 3

56073 Koblenz

☎: 0261/91593-215

☎: 0261/91593-233

✉: hiltraud.holle-busch@lwk-rlp.de

Maria Caesar

Dienststelle Kaiserslautern

Röchlingstraße 1

67663 Kaiserslautern

☎: 0631/84099-421

☎: 0631/84099-499

✉: maria.caesar@lwk-rlp.de

Birgit Hauter

Dienststelle Trier

Gartenfeldstraße 12a

54295 Trier

☎: 0651/94907-332

☎: 0651/94907-366 oder -3732

✉: birgit.hauter@lwk-rlp.de

Anschrift der Zentrale:

Burgenlandstraße 7

55543 Bad Kreuznach

weitere Informationen unter www.lwk-rlp.de

..... alles über Landwirtschaft

Kennen Sie das Verbraucherportal www.landservice-rlp.de?