

Veranstaltungen Organisieren

Genehmigungen, Erlaubnisse, Anzeigen



Genehmigungen, Erlaubnisse und Anzeigen

- Anzeige einer Vergnügungsveranstaltung nach Art. 19 Landesstraf- und Verordnungsgesetz
- Beantragung einer Gestattung für Alkoholausschank nach Art. 12 Gaststättengesetz
- Anzeige für die Nutzung von Räumlichkeiten in nicht dafür genehmigten Bauten nach § 47 Versammlungsstättenverordnung
- Anzeige für fliegende Bauten nach Art. 72 Bayerische Bauordnung (z. B. Bierzelte über 75m²)
- Sondernutzungserlaubnis für die Benutzung öffentlicher Flächen nach Art. 18 Bayerisches Straßen- und Wegegesetz
- Ggf. weitere Erlaubnisse, bzw. Anzeigen



Anzeige nach Art. 19 Landesstraf- und Verordnungsgesetz (LStVG) über die Gemeinde

- Erforderlich bei öffentlichen Vergnügungsveranstaltungen (öffentliche Feste, Kirchweihen, Konzerte, Public-Viewing, Volksfeste, usw.)
- Keine Anzeige bei:
 - Bestimmtem Teilnehmerkreis (Familienfeier, Betriebsfeier, interne Vereinsfeier)
 - Bei Sportveranstaltungen ohne nennenswerte Zuschauerzahl
 - Bei religiösen, künstlerischen, kulturellen, wissenschaftlichen, belehrenden, erzieherischen oder wirtschaftswerbenden Veranstaltungen
 - Bei Veranstaltungen mit politischem oder gewerblichen Charakter (Versammlung nach Versammlungsgesetz oder gewerblicher Markt nach der Gewerbeordnung)



Hinweise zur Anzeige nach Art. 19 Landesstraft- und Verordnungsgesetz (LStVG)

- Anzeige spätestens eine Woche vor Beginn unter Angabe des Orts, der Zeit der Veranstaltung und der Zahl der zugelassenen Teilnehmer.
- Erlaubnispflichtig, wenn:
 - Verspätete Anzeige bei der Gemeinde
 - Über 1.000 Besucher/ Teilnehmer
 - Motorsportliche Veranstaltung (Landratsamt Schwandorf ist Genehmigungsbehörde)

Gestattung nach § 12 Gaststättengesetz (bei der Gemeinde)

- Nur bei Alkoholausschank zum Verzehr an Ort und Stelle
- Nur bei besonderem Anlass (Volksfeste, Kirchweihen, Wallfahrten, öffentlichen Vereinsfesten)
- Nur bei Gewinnerzielungsabsicht (Verkauf über dem Selbstkostenpreis, selbst wenn Geld für wohltätigen Zweck verwendet wird)
- Sollte mindestens zwei Wochen vor Beginn der Veranstaltung bei der Gemeinde beantragt werden
- Nur bei Veranstaltungen von kurzer Dauer

Hinweise zur Gestattung nach § 12 Gaststättengesetz

- Alle bekannten Angaben zur Veranstaltung bei Antragstellung machen (Dauer, Musik, genauer Ort, Angaben über Anzahl der Teilnehmer usw.)
- Bei Großveranstaltungen (in Absprache mit Gemeinde) ist ein Sicherheitskonzept vorlegen
- Genauere Details (Toilettenanzahl/Ordnerzahl/Lärmrichtwerte/Beteiligung Ortsfeuerwehr, BRK, Polizei, weitere Stellen) sind in Absprache mit der Gemeinde zu klären
- Bei Ausschank alkoholischer Getränke müssen auch alkoholfreie Getränke angeboten werden
- Personal ist darauf hinzuweisen, an erkennbar Betrunkene keine alkoholischen Getränke abzugeben
- Die Nachbarschaft ist ggf. über Art und Dauer der Veranstaltung in geeigneter Form (Programm, Wurfsendung, Aushang etc.) zu informieren.
- Es ist ein/e Verantwortliche/r zu benennen, der/die während der Veranstaltung vor Ort ständig telefonisch erreichbar sein muss, um auf etwaige Beschwerden entsprechend reagieren zu können.



Hinweise zur Gestattung nach § 12 Gaststättengesetz

- Lebensmittelrechtliche Vorschriften beachten
- Jugendschutzbestimmungen beachten
- Straßen- und Wegerecht beachten
- Während der Veranstaltung ist den Hinweisen und Anordnungen des Ordnungsamtes, der Polizei und den Rettungskräften Folge zu leisten
- Bei angezeigten Verstößen der Auflagen im Bescheid für die Gestattung kann ein Bußgeld in Höhe von bis zu 5.000 € erfolgen



Weitere Genehmigungen:

- Erlaubnis nach StVO und ggf. verkehrsrechtliche Anordnung für Veranstaltungen (Straßensperrung, Umleitung, Geschwindigkeitsbeschränkung) auf der Straße, z. B. Faschingsumzug, bei zuständiger Straßenverkehrsbehörde (Gemeinde, Landratsamt)
- Veranstaltungen mit Waffen z. B. Brauchtumsschützen (vorheriger Kontakt mit dem Landratsamt –Waffenrecht-)
- Anzeige von Feuerwerken nach Sprengstoffrecht (entweder bei Gemeinde oder Gewerbeaufsichtsamt, Tel. 0941 5680-0)
- Bei besonderen Tierveranstaltungen (z. B. Ochsenrennen) ist vorherige Abklärung mit dem Veterinäramt des Landkreises Schwandorf notwendig
- Anzeige von Lotterien und Tombolas bei Gemeinde oder Regierung der Oberpfalz (Tel. 0941 5680-0)
- Anzeigepflicht bei GEMA, bei Benutzung urheberrechtlich geschützter Musik (Tel.: 030 588 58 999, kontakt@gema.de)

Weitere Genehmigungen:

- Anzeige nach § 47 Versammlungsstättenverordnung bei der Bauaufsichtsbehörde (Landratsamt Schwandorf), bei Veranstaltungen mit mehr als 200 Besuchern, in nicht dafür genehmigten Räumlichkeiten (nicht bei Veranstaltungen in Gaststätten, Vereinsheimen, usw.)
- Ausführungsgenehmigung für fliegende Bauten mindestens eine Woche vor Veranstaltungsbeginn bei Bauaufsichtsbehörde anzeigen - bei Zelten mit mehr als 75 m² Grundfläche und größeren Bühnen - (Abnahme durch Landratsamt Schwandorf, Herr Stark oder Herr Nowak)

Weitere Hinweise:

- Frühzeitige Planung und Abklärung mit allen an der Veranstaltung beteiligten Personen
- Frühzeitige Kontaktaufnahme mit der Veranstaltungsgemeinde
- Alle Angaben über relevante Änderungen der Veranstaltung den zuständigen Stellen so schnell wie möglich mitteilen
- Umfassende Beschreibung im Leitfaden für Vereinsfeiern der Bayerischen Landesregierung

(https://www.bayern.de/wp-content/uploads/2023/03/STK-Ehrenamtsleitfaden_2023_Online.pdf)



Danke für Ihre Aufmerksamkeit!

Kontakt

Fon: 09431 471 0

Fax: 09431 471 121

Email: gewerbe@lra-sad.de



Veranstaltungen Organisieren

Vorschriften im Umgang mit Lebensmittel



Vortragspunkte

- Anforderungen an nicht ortsfeste Betriebsstätten / wechselnde Betriebsstätten
- Checkliste zur Hygienekontrolle
- Anforderungen an den Transport
- Temperaturen für leicht verderbliche Lebensmittel
- Übersicht über die bei der Veranstaltung tätigen Personen
- Beispiel: Wareneingang
- Beispiele: Hygienekontrollpunkte für Lebensmittel und Speisen bei Festen



Besondere Anforderungen an nicht ortsfeste Verkaufsstellen / wechselnde Betriebsstätten und Verkaufsstände

Betriebsstätten (Zelte und Stände)

- Instandgehalten, um nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel auszuschließen
- Auf festem Untergrund mit einem Dach ausgerüstet auf drei Seiten geschlossen
- Nach vorne hin keine Berührung, kein Anhusten oder Anspucken der Lebensmittel möglich
- Nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel ausgeschlossen
- Ausreichende Zahl leicht erreichbarer Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasser, Seifenspender, Händedesinfektionsmittel, Einmalhandtücher, geeignete Reinigungs- und Desinfektionsmittel, einwandfreie Kleidung
- Nahe gelegene Toiletten mit Wasserspülung, Handwaschbecken
- Abwasserentsorgung geregelt (Anschluss an Kanalisation, Auffangbehälter)







Checkliste zur Hygienekontrolle

1. Prozessabläufe

- Keine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel

2. Fußböden, Wände, Decken, Fenster und Türen

- Leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren
- Abwasser hygienisch einwandfrei zu entsorgen

3. Arbeitsflächen

- Leicht zu reinigen und zu desinfizieren
- Beleuchtung ausreichend, insbesondere an Arbeitsplätzen

4. Gegenstände, Ausrüstungen und Transportbehälter

- Leicht zu reinigen und zu desinfizieren, keine nachteilige Beeinflussung
- Funktionsfähige Kühl- und Erhitzungseinrichtungen
- Thermobehälter für Lagerung und Transport
- Geeignete Vorrichtung zum Reinigen und Desinfizieren (Warm- und Kaltwasserzufuhr)



5. Vorrichtungen zur Reinigung von Lebensmitteln

- Warm- und Kaltwasserzufuhr, von Handwaschbecken getrennt

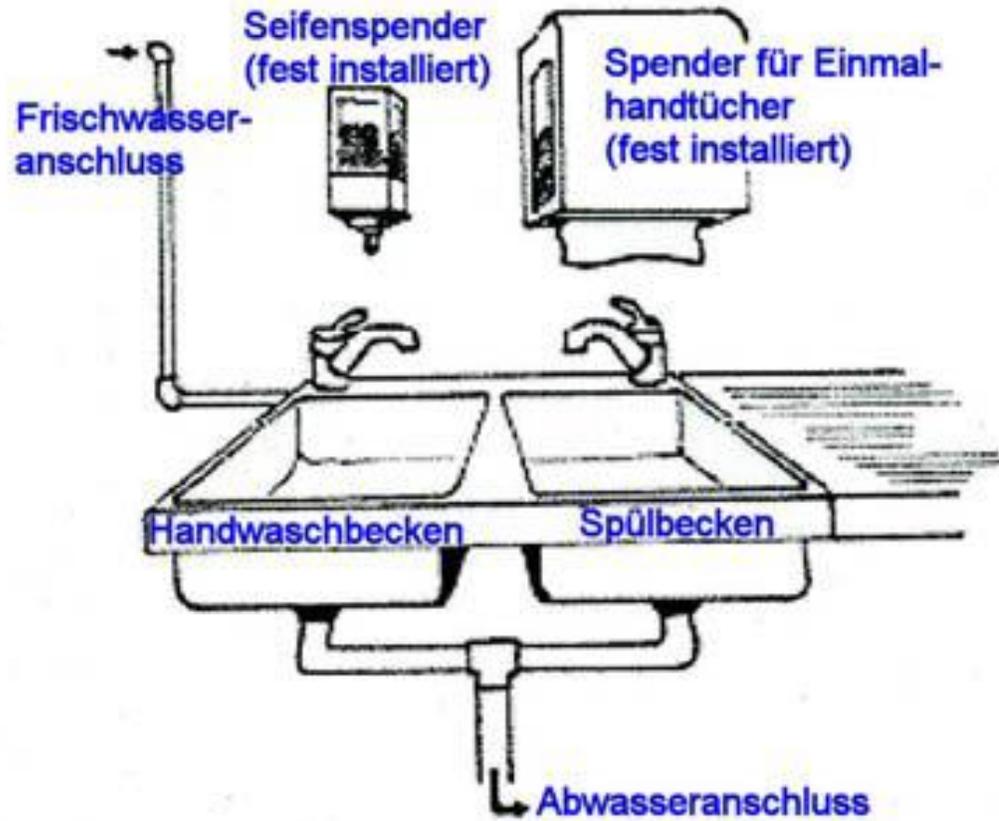
6. Personalhygiene

- Ausreichend Handwaschbecken in der Nähe mit Kalt- und Warmwasseranschluss, Seifenspender, Händedesinfektionsmittel, Einmaltücher
- Trinkwasserqualität
- Aufgabenzuordnung für reine/unreine Bereiche geregelt
- Kein direkter Zugang von der Toilette zu Verarbeitung und Ausgabe
- Umkleidemöglichkeiten nach Bedarf

7. Abfallentsorgung

- Abfall geordnet, Behälter zum Verschließen





Anforderungen an den Transport

Lieferfahrzeug

- Sauber, Ausschluss nachteiliger Beeinflussung
- Geeignete Verpackung je nach Lebensmittel, falls erforderlich
- Sicherung der Kühlkette für kühlbedürftige Lebensmittel
- Ware ohne direkten Bodenkontakt befördert

Ware

- Qualität entsprechend Bestellung, korrekte Kennzeichnung, falls notwendig
- Mindesthaltbarkeits- oder Herstellungsdatum angeben, falls notwendig
- Unversehrtheit, Sauberkeit der Verpackung gegeben
- Unverdorben, ohne Verschmutzung
- Ohne Schädlingsbefall
- Typischer Geruch



Temperaturen für leicht verderbliche Lebensmittel

Produktgruppe	Maximal Temperatur
Milch und Milcherzeugnisse	+8 °C
Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung oder Auflage	+7 °C
Fleisch- und Wurstwaren	+7 °C
Salatsoßen	+7 °C
Großwild-Schlachterzeugnisse	+7 °C
Hackfleisch- und Hackfleischerzeugnisse, Geflügel- und Geflügelerzeugnisse	+4 °C
Speisen mit Rohei-Anteil, Feinkostsalate	+4 °C
Kleinwild-Schlachterzeugnisse	+4 °C
Fischer Fisch, Schalen- u. Weichtiere	+2 °C oder in Eis

Zur Gewährleistung einer größeren Lebensmittelsicherheit wird grundsätzlich eine Reduzierung der Temperatur von +7 °C auf +4 °C empfohlen.

Übersicht über die bei der Veranstaltung tätigen Personen

Veranstalter (Name, Anschrift):.....

Veranstaltung:..... Ort:.....

Tag:..... Zeit:.....Dauer:.....

Beteiligte Person* (Name, Anschrift)	Funktion, Tätigkeit z.B. Ausgabe	Lebensmittel/ Speise(n)	Unterschrift des Verantwortlichen

*"Beteiligte" Personen können Zulieferer, Hersteller, Vereinsmitglieder, der Koch, Servierpersonal usw. sein.



Beispiel: Wareneingang

Datum	Produkte/ Speisen	Lieferant/ Hersteller	Menge	Unterschrift bzw. Stempel auf Lieferschein
26.09	Pflaumenkuchen	Müller	1 Blech	

- Die Liste dient der Kontrolle der angelieferten Waren
- Jeder Wareneingang / jede Lieferung wird dokumentiert
- Mit der Annahme der Ware geht die Haftung auf den Abnehmer über -> bei Mängel die Waren zurückweisen

Beispiele: Hygienekontrollpunkte für Lebensmittel bei Festen

Lebensmittel, Speisen	Prozessschritt	Kritische Kontrollpunkte
Bratwürste, Zukauf roher Bratwürste	Warenannahme	Kühlkette: +4 °C einwandfreier Frischezustand, Geruch
	Zwischenlagerung	Umgebungstemperatur +2 °C bei Inverkehrbringen am Tag der Herstellung +4 °C
	Herstellung	Durchbraten (mind. 7 Min.) mit geeignetem frischem Fett
	Ausgabe	Ausgabetemperatur >65 °C
Steaks, Zukauf marinierter Steaks	Warenannahme	Kühlkette: +7 °C einwandfreier Frischezustand, Geruch
	Zwischenlagerung	Kühlkette bei +7 °C einhalten
	Herstellung	Durchbraten
	Ausgabe	Innerhalb 2 Std. nach Herstellung Ausgabetemperatur >65 °C



Danke

Für Ihre Aufmerksamkeit!

Kontakt

Fon: 09431 471 236

Fax: 09431 471 655

Email: Lebensmittelueberwachung@lra-sad.de

