

Auflagen bzw. Anordnungen zur Bewirtung nach § 12 Abs. 3 GastG:

Zu beachten und einzuhalten sind die nachfolgenden

1. Den Teilnehmern der Veranstaltung müssen Toilettenanlagen, getrennt nach Geschlechtern, zur Verfügung gestellt werden. In den Toilettenanlagen müssen Handwaschgelegenheiten mit Seifenspendern und hygienisch einwandfreien Handtrocknungsmöglichkeiten (z. B. Papierhandtücher, Textilhandtuchautomat) vorhanden sein.
Schilder, die auf die Toilettenanlagen hinweisen, sind in ausreichender Anzahl deutlich sichtbar anzubringen.
2. An den Ständen, an denen Getränke ausgeschenkt und/oder Speisen zubereitet oder abgegeben werden, müssen Handwaschbecken mit ausreichender Warm- und Kaltwasserzufuhr, Seifenspendern und hygienisch einwandfreien Handtrocknungsmöglichkeiten (z. B. Papierhandtücher) vorhanden sein.
3. Die Handwaschgelegenheiten dürfen nicht für sonstige Tätigkeiten (z. B. Geschirrspülen, Reinigen von Salaten) verwendet werden.
4. Zur Reinigung der Gläser muss eine Spülmöglichkeit mit fließendem Heiß- und Kaltwasser zur Verfügung stehen.
5. Es sind Abfallbehälter mit Abdeckungen in ausreichender Anzahl im Produktions- und Veranstaltungsbereich aufzustellen.
6. Für die ordnungsgemäße und sofortige Beseitigung des Abfalls bei Bedarf und unmittelbar nach dem (täglichen) Veranstaltungsende ist zu sorgen.
7. Bräter und Pfannen sind zum Schutz der Gäste vor Verletzungen mit ausreichend hohen und leicht zu reinigenden Vorrichtungen (z. B. aus Plexiglas) auszustatten.
8. Angebotene Backwaren sind so abzudecken, dass sie keiner nachteiligen Beeinflussung, insbesondere durch Staub, Schmutz oder Insekten ausgesetzt sind.
9. Zur Lagerung leicht verderblicher Lebensmittel und/oder Speisen sind ausreichende Kühl- bzw. Tiefkühlmöglichkeiten bereitzustellen.

Diese Auflagen gelten als Anordnungen auch für die erlaubnisfreien Bewirtungsstände.