

Liebe(r) Verantwortliche(r) !

Sie sind mit der Durchführung/Organisation einer Veranstaltung befaßt. Damit haben Sie zum Wohl Ihrer Gäste nicht nur viel Arbeit und Mühe, sondern auch eine große Verantwortung übernommen.

Insbesondere die Gefahren, die bei unsachgemäßer Behandlung von den Zapfeinrichtungen ausgehen, durch die der schmackhafte Gerstensaft in das Glas fließt, werden von vielen Beteiligten unterschätzt. Bei Versagen druckführender Teile ist eine Explosion oder ein Brand im Zusammenhang mit dem Betrieb der Anlage nicht auszuschließen. In diesen Fällen ist die Gesundheit und das Leben der Veranstaltungsteilnehmer gefährdet.

Die folgenden Tips sollen Ihnen helfen, die gesetzlichen Bestimmungen bei der Inbetriebnahme von Schankanlagen zu beachten und dadurch Gefahren für die Gesundheit Ihrer Gäste zu vermeiden.

Die Schankanlagenverordnung sieht eine Abnahme der Schankanlagen durch den Sachkundigen, der seine Qualifikation durch den erfolgreichen Abschluß eines Lehrganges bei einem Institut nachgewiesen hat, vor. Dieser bescheinigt auf einem Formblatt, daß die Schankanlage sachgerecht und funktionsfähig aufgebaut wurde.

Nach dem derzeitigen Informationsstand kommen im Stadtgebiet Hagen folgende Sachkundige für die Abnahme "Ihrer Schankanlagen" auf der Veranstaltung in Frage:

Name	Anschrift	Telefon	Betriebszeiten
1. Becke Gastronomie-Service	Linger Weg 57 58553 Halver	02353/144933 oder 0171/5472458	Montag - Sonntag nach Vereinbarung
2. Helmut Bathe	Schwerter Str. 4 Letmathe	02374/2237 oder 2443	Montag - Sonntag nach Vereinbarung
3. Frank Kettler	Hillringhausen 114 Ennepetal	0202/611659	Montag - Sonntag nach Vereinbarung
4. Firma Frajo Kleinert	Am Vogelsang 32 58706 Menden	02373/5058	Montag - Sonntag nach Vereinbarung

Was haben Sie zu veranlassen?

1. Stellen Sie einen schriftlichen Antrag auf Durchführung der Veranstaltung zwei Wochen vor Beginn beim Oberbürgermeister der Stadt Hagen, Amt für öffentliche Sicherheit, Verkehr und Personenstandswesen (Böhmerstr. 1), Postfach 4249, 58042 Hagen.

Ihr Antrag sollte folgende Angaben enthalten:

- a) Name und Anschrift des Veranstalters und Antragstellers, Veranstaltungsort (genaue Anschrift)
 - b) Art der Veranstaltung (z.B. Sommerfest, Werbeveranstaltung, Sportfest)
 - c) Zahl und Art der Stände (z.B. Bierstand mit Zapfeinrichtung, Stand mit alkoholfreien Flaschengetränken, Imbißstände usw.)
 - d) Angaben über die Inbetriebnahme einer Musikanlage oder Megaphon,
 - e) Beginn und Ende der Veranstaltung (Datum, Uhrzeit).
2. Anzeige über die beabsichtigte Inbetriebnahme einer Schankanlage.

Handelt es sich um eine verwendungsfertige Anlage (z.B. Bierwagen), gibt Ihnen Ihre Verleihfirma mit der Anlage ein Betriebsbuch, das die erforderliche Eintragung über die Abnahme der Anlage durch einen Sachkundigen enthält. Weisen Sie in der Anzeige bitte darauf hin, daß die Verleihfirma Ihnen eine verwendungsfertige Anlage liefert.

Handelt es sich um eine in einzelne Bauteile zerlegte Anlage (z.B. Rondell), die am Veranstaltungsort jeweils zusammgebaut wird, muß ein Sachkundiger die Anlage vor Inbetriebnahme am Veranstaltungsort überprüfen. In diesem Fall fügen sie Ihrer Anzeige die schriftliche Auftragsbestätigung des Sachkundigen bei oder teilen zumindest mit, welcher Sachkundige die Abnahme der Anlage übernimmt.

Auskunft darüber, ob es sich um eine verwendungsfertige Anlage mit Betriebsbuch oder um eine in einzelne Bauteile zerlegte Anlage handelt, gibt Ihnen Ihre Verleihfirma.

Nehmen Sie bitte keine in einzelne Bauteile zerlegte Anlage ohne Abnahme durch einen Sachkundigen in Betrieb. Sie gefährden sonst möglicherweise das Leben und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Darüber hinaus handeln Sie ordnungswidrig und können mit einer Geldbuße belegt werden.

Erlaubnis

Sofern Ihr Antrag mit den erforderlichen Angaben rechtzeitig bei der Ordnungsbehörde eingeht, wird Ihnen die Gaststättenerlaubnis zugesandt.

Für Rückfragen steht Herr Krabb, Tel.: 207 4834 oder Frau Siebert, Tel.: 207 48 39 zur Verfügung.

Schon jetzt wünschen Ihnen die Mitarbeiter des Amtes für öffentliche Sicherheit, Verkehr und Personenstandswesen einen fröhlichen und erfolgreichen Veranstaltungsverlauf.

Hinweise für die Abgabe von Lebensmitteln bei Straßen-, Vereins-, Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen

Folgende Lebensmittel sind bei unsachgemäßer Behandlung häufig Ursache von Erkrankungen:

Fleisch- und Fleischerzeugnisse
Fisch
Salate
offenes Speiseeis
Sahne-/Cremetorten.

1. Behandeln Sie daher Lebensmittel stets mit sauberen Händen, sauberer Schutzkleidung und sauberen Gerätschaften. Waschen Sie die Hände häufig und gründlich unter fließendem Wasser, Dazu müssen leicht erreichbare Handwaschgelegenheiten mit Warm- und Kaltwasser, entsprechende Abwasserentsorgung und Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Einweghandtücher zur Verfügung stehen. Berühren Sie keine Speisen, wenn Sie eitrige Wunden - auch kleinster Art - an den Händen haben.
2. **Kühlen** Sie besonders leicht verderbliche Lebensmittel gut. Sorgen Sie für ausreichende Kühlmöglichkeiten. Die angegebenen Kühltemperaturen müssen bei der Lagerung und beim Verkauf eingehalten werden.
3. **Halten Sie Speisen**, die warm abgegeben werden sollen, **heiß** und nicht lauwarm,
4. **Geben Sie kein rohes Hackfleisch ab!**
Mette (z.B. Mettbrötchen) ist **roh**es Hackfleisch und darf nicht abgegeben werden.
Fleischklopse, Frikadellen, Bratwurst, Schaschlik und gesteakte Fleischscheiben dürfen, wenn sie von Fachbetrieben bezogen worden sind, nach vollständiger Durchhitzung (Grillen, Braten) abgegeben werden
5. Richten Sie bei Veranstaltungen im Freien überdachte Stände ein, die seitlich und an der Rückseite geschlossen sind, damit eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel ausgeschlossen ist. Der Boden muß leicht zu reinigen sein. Schützen Sie die Lebensmittel vor Verunreinigung durch Staub, Schmutz, Witterungseinflüssen sowie vor nachteiliger Beeinflussung durch Besucher und Tiere. Auch die Behälter zur Lagerung der Lebensmittel müssen sauber sein. Speisereste sind sachgerecht zu sammeln und zu entsorgen. Es darf bei der Zubereitung und der Abgabe der Lebensmittel nicht geraucht werden.
6. Bei gewerbsmäßiger Abgabe von Lebensmitteln tierischer Herkunft - Abgabe gegen Entgelt - darf nur Verkaufs- und Standpersonal eingesetzt werden, das ein gültiges **Gesundheitszeugnis** besitzt. Dies gilt nicht für Veranstaltungen, an denen gewerbliche Anbieter teilnehmen.
7. Die Lebensmittel sind ausreichend zu kennzeichnen:
Mengenangabe bei Getränken
Angabe, ob konserviert oder gefärbt sowie mit Aroma- oder Zusatzstoffen wie z.B. Phosphat, Milcheiweiß, Fettglasur.

Weitere Informationen erhalten Sie beim Umweltamt/Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt der Stadt Hagen, Schlachthofstr. 2, 58089 Hagen, Tel.; 02331 / 207-3111.