

**STADTVERWALTUNG TRIER  
-ORDNUNGSAMT-**

Wasserweg 7-9  
54292 Trier

Frau Koster-Schiemann  
E-Mail: [vanessa.koster-schiemann@trier.de](mailto:vanessa.koster-schiemann@trier.de)

Tel.: 718-1326  
Fax-Nr.: 718-1328

Antragsteller (Institution etc.) : \_\_\_\_\_

verantwortl. Person: Name: \_\_\_\_\_ Vorname: \_\_\_\_\_

Straße, PLZ, Ort \_\_\_\_\_ Tel.+ Fax: \_\_\_\_\_

**HANDY – NR. der, bei der Veranstaltung ständig anwesenden Person(en)** \_\_\_\_\_

**Antrag auf Erteilung einer Gestattung nach § 12 Gaststättengesetz zur Abgabe alkoh. Getränke**

Anzahl Getränkestände gesamt \_\_\_\_\_

welche Getränke werden angeboten?

- alkoholfreie
- Bier / Wein / Sekt usw.
- Spirituosen / Schnaps

ggf. Größe des Zelts → \_\_\_\_\_

**besonderer Anlass** → \_\_\_\_\_

**Veranstaltungsort** → \_\_\_\_\_

Zeitraum d. Veranstaltung

Datum	(genaue Ortsangabe)	Uhrzeit
_____	_____	_____
	von	_____ bis _____
_____		_____
_____		_____
_____		_____

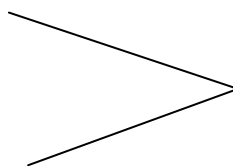
Wo sind Toiletten vorhanden? → \_\_\_\_\_

Welche Speisen werden angeboten:

\_\_\_\_\_

**Antrag auf Erteilung einer Ausnahmeerlaubnis nach § 6 Abs. 5 Landes Immissionsschutzgesetz für**

- Livemusikdarbietungen
- Musikdarbietungen vom Band/CD
- Lautsprecherdurchsagen



anlässlich der  
**vorgenannten** Veranstaltung

Datum	Uhrzeit
_____	_____
	von _____ bis _____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Voraussichtliches Besucheraufkommen → \_\_\_\_\_ Personen

**Die umseitigen Hinweise habe ich zur Kenntnis genommen.**

Trier, den \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Unterschrift

## Hinweise

1. Die Gestattung ist so aufzubewahren, dass sie jederzeit den kontrollierenden Beamten zur Einsichtnahme vorgelegt werden kann.
2. Die erteilte gaststättenrechtliche Erlaubnis berührt nicht die Rechte Dritter und ersetzt nicht die nach anderen Rechtsvorschriften erforderlichen Genehmigungen, wie z.B. die bauaufsichtliche Genehmigung.
3. Es sind ausreichende und leicht erreichbare Toilettenanlagen zur Verfügung zu stellen.
4. **§ 6 Gaststättengesetz besagt, dass wenn der Ausschank alkoholischer Getränke gestattet ist, 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.**
5. An den Ständen ist an gut sichtbarer Stelle ein vollständiges Preisverzeichnis anzubringen.
6. Gemäß § 20 Ziff. 2 GastG ist es verboten, alkoholische Getränke an erkennbar Betrunkene abzugeben.
7. Gemäß § 18 des Eichgesetzes vom 22.02.85 (BGBl. I S. 410) dürfen nur geeichte, mit einem Füllstrich versehene Schankgefäße unter Angabe des Inhalts verwendet werden.
8. Für Musikwiedergabe sowie Lautsprecherdurchsagen im Freien ist eine Ausnahmeerlaubnis nach dem Landes-Immissionsschutzgesetz erforderlich.
9. Sofern sich der Veranstaltungsort im öffentlichen Straßenraum befindet, ist eine Sondernutzungserlaubnis beim Bauverwaltungsamt zu beantragen.
10. Eine Verkehrsbehinderung darf nicht erfolgen. Den Anweisungen der Polizeibeamten ist unverzüglich Folge zu leisten.
11. Hinsichtlich der Sicherheitswache wird auf § 33 des Landesbrand- und Katastrophenschutzgesetz sowie § 116 der Versammlungsstättenverordnung hingewiesen! Setzen Sie sich rechtzeitig vor Veranstaltungsbeginn mit der Berufsfeuerwehr Trier, Tel. 9488-0, in Verbindung.
12. **Die Vorschriften nach dem Jugendschutzgesetz sind besonders zu beachten. Gemäß §3 JuSchG sind die geltenden Vorschriften durch deutlich sichtbaren und gut lesbaren Aushang bekannt zu machen.**
13. Es muss eine angemessene, hygienische Warm- oder Kaltwasserversorgung (geeignete Trinkwasserschläuche) und Abwasserentsorgung vorhanden sein:
14. Jeder Stand muss eine Überdachung, einen leicht zu reinigenden Fußboden besitzen und so ausgestattet sein, dass Lebensmittel keiner negativen Beeinflussung unterliegen.
15. Unverpackte Lebensmittel dürfen nur so gelagert oder zum Verkauf vorrätig gehalten werden, dass sie keinen negativen Beeinflussungen, insbesondere durch Personen, unterliegen (Spuckschutz, räumliche Trennung). Das Lagern von Lebensmitteln muss mindestens 0,50 m über dem Boden erfolgen (z.B. Schwenkbraten = Mindestabstand zum Kunden 2,50 m).
16. Die Betriebsstätten müssen sauber und instand gehalten werden. Eine Handwaschgelegenheit (mit fließendem kaltem und warmem Wasser, Seifenspende und Einmalhandtücher) muss vorhanden sein. Sofern keine separate Personaltoilette vorhanden ist, muss in jedem Verkaufsstand ein Handdesinfektionsmittelspende vorhanden sein.
17. Zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten müssen geeignete Spülmöglichkeiten vorhanden sein: bei Abgabe = 1 Spülbecken; bei Herstellung/Verarbeitung = Doppelspüle oder Spülmaschine (alternativ Spülmobil).
18. Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, müssen eine geeignete, helle, saubere Arbeitskleidung (60° C Wäsche, z.B. T-Shirt, Kittel) inklusive Kopfbedeckung tragen.
19. Der Genuss von Tabakwaren in jeder Form ist beim Behandeln von Lebensmitteln verboten.
20. **Hackfleisch und Hackfleischprodukte** dürfen nur in sehr beschränkter Form verkauft werden. In Zweifelsfragen unter Tel. 718-2322/2323/2324 nachfragen.
21. In Kühleinrichtungen, in denen kühlpflichtige Lebensmittel aufbewahrt werden, müssen Thermometer zur Überprüfung der Temperaturen vorhanden sein. Bei leichtverderblichen Lebensmitteln ist auf die Einhaltung der vorgeschriebenen Temperaturen zu achten.

## Gesundheitspolizeiliche Auflagen:

### **Infektionsschutzgesetz (IfSG):**

1. Soweit Personen beim gewerbsmäßigen Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen der in § 42 Abs. 2 IfSG genannten Lebensmittel, damit in Berührung kommen, oder in Küchen von Gaststätten oder sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung beschäftigt sind, bedürfen einer Belehrung nach § 43 IfSG durch das Gesundheitsamt. Diese Belehrungen finden jeweils Mittwochs um 10:00 Uhr und Donnerstags um 14:30 statt. Anmeldungen unter der Rufnummer 0651/715-514.
2. Dies gilt entsprechend für Personen die mit Bedarfsgegenständen, die für die o.g. Tätigkeiten verwendet werden, so in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf die in § 42 Abs. 2 IfSG Lebensmittel zu befürchten ist.

Lebensmittel gemäß § 42 Abs. 2 IfSG

- a. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
  - b. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
  - c. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
  - d. Eiprodukte
  - e. Säuglings- und Kleinkindernahrung
  - f. Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
  - g. Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
  - h. Feinkost-, Rohkost-, und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen.
3. Die Belehrungsnachweise sind so aufzubewahren, dass diese den Aufsichtsbehörden vorgelegt werden können. Die Bescheinigungen dürfen nicht älter als drei Monate sein.
  4. Auf die nach § 43 Abs. 4 erforderlichen Nachbelehrungen durch den Arbeitgeber wird hingewiesen.

### Sicherstellung der Versorgung mit hygienisch einwandfreiem Trinkwasser:

#### **Trinkwasserverordnung (Trinkw)**

1. Gemäß der TrinkwV muss das Wasser, welches für den menschlichen Gebrauch und/oder zur Reinigung von Gegenständen, die bestimmungsgemäß mit Lebensmitteln in Berührung kommen, auch wenn es aus nicht ortsfesten Anlagen stammt, bestimmte mikrobiologische und chemische Anforderungen erfüllen.
2. Diese Forderung ist nur zu gewährleisten, wenn:  

Die verwendeten Schläuche und Bauteile aus trinkwassergeeigneten, undurchsichtigen Material bestehen und keine Beschädigungen aufweisen. Geeignet sind Materialien mit DIN-DVGW (Deutscher Verein des Gas- u. Wasserfaches e.V.) Prüfung. Schläuche sollten darüber hinaus KTW/DVGW-W 270 geprüft sein. Entsprechende Zertifikate oder Bestätigungen erhalten Sie bei Ihrem Fachhandel und sind für eine Kontrolle durch das Gesundheitsamt vorzuhalten.
3. Leitungsquerschnitte sind möglichst klein, den örtlichen Gegebenheiten (Wasserverbrauch), zu dimensionieren.
4. Die Verbrauchsleitungen sind vor Inbetriebnahme zu desinfizieren bzw. über eine ¼ Std. mit Trinkwasser zu spülen.
5. Schlauchleitungen sind gegen Beschädigung mit einem Schutzrohr zu versehen und sind, um eine Verwechslung zu vermeiden, gegenüber den Abwasserschläuchen farblich zu kennzeichnen.
6. Generell sind zum Anschluss Standrohre zu verwenden. Diese müssen ebenfalls vor Verwendung desinfiziert werden.
7. Tägliche Kontrolle der oberirdisch verlegten Leitungen auf Beschädigungen.
8. Die für die Trinkwasserversorgung verwendeten Schläuche müssen in sauberer Umgebung und trocken gelagert werden.  

Vor erneutem Einsatz sind die Schläuche ggf. mit einem nach TrinkwV zugelassenen Mittel zu desinfizieren.
9. Entsprechende Informationen erhalten Sie unter 0651/715-500, für den Bereich Verbandsgemeinderwaltungen Konz und Saarburg unter 06581/919820.

#### **Allgemeines:**

Ausreichend sanitäre Anlagen sind zur Verfügung zu stellen. Im Sinne der Allgemeinhygiene und des Umweltschutzes ist es erforderlich, bei der Abhaltung von Veranstaltungen Toilettenwagen einzusetzen, bei dem/denen die kontinuierliche Reinigung gewährleistet ist und entsprechende Hygieneeinrichtungen ( Eimer mit geschlossenem Deckel auf der Damentoilette, Bereitstellung von Einmalseife und -handtüchern) bereitgestellt werden.

Sicherstellung der ordnungsgemäßen Abführung der Abwässer.

Sicherstellung der ordnungsgemäßen Beseitigung anfallender Abfälle.