

Merkblatt der Stadt Brühl zum Antrag auf Erteilung einer Erlaubnis nach § 2 Gaststättengesetz

Notwendige Unterlagen natürlicher Personen

- Amtliches Führungszeugnis zur Vorlage bei einer Behörde (Belegart 0)
Zu beantragen beim Melde- bzw. Gewerbeamt der Wohnsitzgemeinde. Für in Brühl Wohnende ist die zuständige Dienststelle: Bürgeramt Zimmer A 014 bis A 015, Rathaus Uhlstraße 3
- Auszug aus dem Gewerbezentralregister (Belegart 9)
Zu beantragen beim Melde- bzw. Gewerbeamt der Wohnsitzgemeinde. Für in Brühl Wohnende ist die zuständige Dienststelle: Bürgeramt Zimmer A 014 bis A 015, Rathaus Uhlstraße 3
- Auszug aus dem Schuldnerverzeichnis des für den Wohnort zuständigen Amtsgerichts
- Steuerliche Unbedenklichkeitsbescheinigung des Wohnsitzfinanzamtes
Für in Brühl Wohnende ist dies das Finanzamt Brühl, Kölnstr. 104, 50321 Brühl.
Wird bereits ein Gewerbe ausgeübt, ist zusätzlich eine Bescheinigung des Betriebsitzfinanzamtes vorzulegen.
- Unbedenklichkeitsbescheinigung der Stadt- bzw. Gemeindekasse am Wohnort
Für in Brühl Wohnende ist die zuständige Dienststelle: Stadtkasse, Rathaus A Uhlstraße 3.
- Unterrichtsnachweis der Industrie- und Handelskammer (Fotokopie)
Anmeldung bei IHK Köln, Unter Sachsenhausen 10, 50667 Köln, Tel. 0221-16400
- Ein gültiges Gesundheitszeugnis oder eine Bescheinigung des zuständigen Gesundheitsamtes über die Belehrung des Antragstellers gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz
Dies ist auch für alle Mitarbeiter des Betriebes erforderlich.
Information: Gesundheitsamt des Rhein-Erft-Kreises, Tel. 02271-83-0

Notwendige Unterlagen zum Gaststättenbetrieb

- Lageplan in **zweifacher** Ausfertigung
Erhältlich beim Fachbereich Bauen und Umwelt, Rathaus A, Uhlstraße 3
- Grundrisszeichnung in **zweifacher** Ausfertigung mit einer Beschreibung **aller** Betriebsräume und Freiflächen (Maßstab 1:50 oder 1:100) sowie eine Flächenberechnung der einzelnen Räume
Die Räume sind durch farbliche Umrandung zu kennzeichnen, fortlaufend zu nummerieren und entsprechend der Nummerierung im Beiblatt zum Fragebogen aufzuführen.
- Kopie des Pachtvertrages
Bei Unterverpachtung ist zusätzlich die Zustimmung des Grundstückeigentümers erforderlich.
- Abnahmebescheinigung des Kreisveterinäramtes (Lebensmittelüberwachung) über die lebensmittelhygienische Überprüfung des Betriebes – siehe gesonderten Hinweis –



Zur Beachtung:

Wird die Erlaubnis gleichzeitig vom Ehegatten für denselben Betrieb beantragt, ist der Ehegatte ebenfalls als Antragsteller aufzuführen. Personalien des Ehegatten des Antragstellers bzw. des Ehegatten des Vertreters der juristischen Person / des nichtrechtsfähigen Vereins auch angeben, wenn der Ehegatte nicht Antragsteller ist.

Antrag auf Erteilung der

- Erlaubnis nach § 2 des Gaststättengesetzes
 vorläufigen Erlaubnis nach § 11 des Gaststättengesetzes
 zum Betriebe zur Änderung
 einer Schankwirtschaft
 und einer Speisewirtschaft
 und eines Beherbergungsbetriebes
 Erlaubnis soll auch auf den Namen des Ehegatten lauten
 Ergänzung der Erlaubnis vom:

I. Angaben zur Person (bei juristischen Personen und nichtrechtsfähigen Vereinen Personalien der Vertreter)

	Antragsteller / Geschäftsführer 1	Ehegatte des Antragstellers / Geschäftsführer 2
1. Namen	Name und Vorname, Geburtsname (falls dieser vom Namen abweicht)	Name und Vorname, Geburtsname (falls dieser vom Namen abweicht)
2. Geburtsdatum	Geburtsdatum und -ort (Gemeinde, Kreis)	Geburtsdatum und -ort (Gemeinde, Kreis)
3. Familienstand	<input type="checkbox"/> ledig <input type="checkbox"/> verheiratet <input type="checkbox"/> verwitwet	<input type="checkbox"/> geschieden <input type="checkbox"/> getrennt lebend
4. Wohnung	Straße, Haus-Nr. Postleitzahl, Ort Telefon	Straße, Haus-Nr. Postleitzahl, Ort Telefon
5. Staatsangehörigkeit	bei Ausländern Aufenthaltsgenehmigung bis erteilt durch	bei Ausländern Aufenthaltsgenehmigung bis erteilt durch
6. Persönliche Verhältnisse	Anhängige Strafverfahren <input type="checkbox"/> ja, welche <input type="checkbox"/> nein	Anhängige Strafverfahren <input type="checkbox"/> ja, welche <input type="checkbox"/> nein
	Anhängige Bußgeldverfahren wegen Verstößen bei einer gewerblichen Tätigkeit <input type="checkbox"/> ja, welche <input type="checkbox"/> nein	Anhängige Bußgeldverfahren wegen Verstößen bei einer gewerblichen Tätigkeit <input type="checkbox"/> ja, welche <input type="checkbox"/> nein
	Anhängiges Gewerbeuntersagungsverfahren nach § 35 GewO <input type="checkbox"/> ja, welche <input type="checkbox"/> nein	Anhängiges Gewerbeuntersagungsverfahren nach § 35 GewO <input type="checkbox"/> ja, welche <input type="checkbox"/> nein
	Eidesstattliche Versicherung über die Vermögensverhältnisse (§ 807 ff ZPO) wurde abgegeben <input type="checkbox"/> ja, welche <input type="checkbox"/> nein Aktenz.. beim AG	Eidesstattliche Versicherung über die Vermögensverhältnisse (§ 807 ff ZPO) wurde abgegeben <input type="checkbox"/> Ja, welche <input type="checkbox"/> nein Aktenz.. beim AG
7. Erforderliche Unterlagen (auch für den Betrieb)	1. Führungszeugnis zur Vorlage bei Behörden (bei Wohnsitzgemeinde zu beantragen) <input type="checkbox"/> ist beigefügt <input type="checkbox"/> wurde beantragt und wird nachgereicht	1. Führungszeugnis zur Vorlage bei Behörden (bei Wohnsitzgemeinde zu beantragen) <input type="checkbox"/> ist beigefügt <input type="checkbox"/> wurde beantragt und wird nachgereicht <input type="checkbox"/> nicht erforderlich, da nicht selbst Antragsteller
	2. Auskunft aus dem Gewerbezentralregister (bei Wohnsitz- bzw. Betriebsitzgemeinde zu beantragen) <input type="checkbox"/> ist beigefügt <input type="checkbox"/> wurde beantragt und wird nachgereicht	2. Auskunft aus dem Gewerbezentralregister (bei Wohnsitz- bzw. Betriebsitzgemeinde zu beantragen) <input type="checkbox"/> ist beigefügt <input type="checkbox"/> wurde beantragt und wird nachgereicht <input type="checkbox"/> nicht erforderlich, da nicht selbst Antragsteller
	3. Gesundheitszeugnis nach §§ 17, 18 BSeuchG <input type="checkbox"/> ist beigefügt <input type="checkbox"/> wurde beantragt und wird nachgereicht	3. Gesundheitszeugnis nach §§ 17, 18 BSeuchG <input type="checkbox"/> ist beigefügt <input type="checkbox"/> wurde beantragt und wird nachgereicht
	4. Lebensmittelrechtliche Unterweisung bei Industrie- u. Handelskammer (Nachweis) <input type="checkbox"/> ist beigefügt <input type="checkbox"/> Anmeldung ist erfolgt; Bescheinigung wird nach Teilnahme nachgereicht	4. Lebensmittelrechtliche Unterweisung bei Industrie- u. Handelskammer (Nachweis) <input type="checkbox"/> ist beigefügt <input type="checkbox"/> Anmeldung ist erfolgt; Bescheinigung wird nach Teilnahme nachgereicht <input type="checkbox"/> nicht erforderlich, da nicht selbst Antragsteller
	5. Miet- / Pachtvertrag <input type="checkbox"/> ist beigefügt <input type="checkbox"/> wird nachgereicht	<input type="checkbox"/> ist beigefügt <input type="checkbox"/> nicht erforderlich, da selbst Eigentümer

	Antragsteller	Ehegatte des Antragstellers
	6. Grundriss und Lageplan für Betrieb und die Betriebsräume <input type="checkbox"/> ist beigefügt <input type="checkbox"/> wird nachgereicht	
	7. Bei juristischen Personen (GmbH, e. V.) Auszug aus dem Handels- bzw. Vereinsregister <input type="checkbox"/> ist beigefügt <input type="checkbox"/> wurde beantragt und wird nachgereicht	

II. Angaben über den Betrieb

8.	Name	Bisheriger Name des Betriebes	Künftige Bezeichnung des Betriebes
9.	Betriebs- stätte	Straße, Haus-Nr. Telefon: Postleitzahl, Ort Lage / Stockwerk (bei Gebäuden), Nebengebäude Beschreibung des Standplatzes	
10.	Betriebsart	(z.B. Schank- und Speisewirtschaft, Beherbergungsbetrieb, Trinkhalle, Diskothek)	
11.	Neuerrichtung/ Übernahme d. Betriebes	Es handelt sich um <input type="checkbox"/> Neuerrichtung <input type="checkbox"/> Erweiterung <input type="checkbox"/> Übernahme <input type="checkbox"/> Änderung eines Betriebes ggf. Name des Vorgängers	
12.	Getränke- abgabe	Es sollen abgegeben werden <input type="checkbox"/> Getränke aller Art / alkoholische u. nicht-alkoholische - <input type="checkbox"/> nur folgende Getränke:	
	Speisen	<input type="checkbox"/> Speisen aller Art <input type="checkbox"/> nur folgende Speisen: Die Bewirtung soll erfolgen an: <input type="checkbox"/> Jedermann <input type="checkbox"/> nur an Übernachtungsgäste <input type="checkbox"/> Mitglieder und Angehörige des Vereins	
	Betriebszeit	<input type="checkbox"/> Der Betrieb unterliegt der allgemeinen Sperrzeitregelung. <input type="checkbox"/> Die Sperrzeit soll wie folgt festgesetzt werden:	
13.	Eigentümer / Verpächter	Name	
	Betriebs- grundstück	Anschrift	
14.	Beschäftigte	Anzahl der Beschäftigten	davon männlich <input type="checkbox"/> davon weiblich <input type="checkbox"/>
		Ist die Mitarbeit des Ehegatten im Betrieb vorgesehen? <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja	

Verteiler:

III. Betriebsräume

Die Erlaubnis soll sich entsprechend den eingereichten Anlagen auf nachfolgend aufgeführte Räume und Freiflächen erstrecken:

Anzahl	Zweckbestimmung	Raum /	Lage /	Grundfläche	Höhe	Bemerkungen
		Fläche Nr.	Stockwerk	für jeden Raum gesondert		
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
32						
33						
34						
35						
36						
37						
38						
39						
40						
41						
42						
43						
44						

Besonderheiten für einzelne Räume	
Stellplätze für Kraftfahrzeuge	

IV. Antrag auf vorläufige Erlaubnis nach § 11 GastG

(Nur möglich bei Fortführung bestehender Betriebe ohne Änderung der Betriebsräume oder der Betriebsart)

Eine vorläufige Erlaubnis wird hiermit beantragt.	<input type="checkbox"/> Ja	Diese soll gelten ab?	Datum
---	-----------------------------	-----------------------	-------

Ich versichere - Wir versichern, dass die vorstehenden Fragen richtig und vollständig beantwortet sind.

Die in den anliegenden Plänen und Zeichnungen angegebenen Maße und Verwendungszwecke der einzelnen Räume entsprechen den tatsächlichen Verhältnissen.

Ich - Wir bitte(n), die Erlaubnis zu erteilen.

Postleitzahl, Ort, Datum	Unterschrift des Antragstellers	Unterschrift des Ehegatten
--------------------------	---------------------------------	----------------------------

V. Angaben über Aufenthaltsorte und berufliche Tätigkeiten

	von – bis	Aufenthaltsort (Straße, Haus-Nr, Plz, Ort)	berufliche Betätigung
15. Aufenthalt und berufliche Betätigung in den letzten 3 Jahren (Antragsteller)			
Aufenthalt und berufliche Betätigung in den letzten 3 Jahren (Ehegatte)			

Merkblatt zum Arbeitsschutz im Gastgewerbe

Auflagen und Hinweise zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz bei der Beschäftigung von Arbeitnehmern im Gastgewerbe (Ehegatten, Teilzeitkräfte etc. sind auch Arbeitnehmer).

Allgemeine Auflagen

- *Elektrische Anlagen und Betriebsmittel* sind vor der ersten Inbetriebnahme und in bestimmten Zeitabständen auf ihren ordnungsgemäßen Zustand zu prüfen. Dies muss durch eine Elektrofachkraft oder unter deren Leitung und Aufsicht erfolgen. Elektrische Anlagen (zum Beispiel feste Installationen im Bereich der Gewerberäume) und ortsfeste Betriebsmittel sind mindestens alle 4 Jahre, ortsveränderliche Betriebsmittel (zum Beispiel Verlängerungs- und Geräteanschlussleitungen mit Steckvorrichtung) mindestens alle 6 Monate zu überprüfen. Die Prüfungsergebnisse sind in Prüfbescheinigungen festzuhalten, die am Betriebsort zur Einsichtnahme bereitzuhalten sind.
- Zum Löschen von Entstehungsbränden sind in Abstimmung mit der zuständigen Brandschutzdienststelle und dem Bauaufsichtsamt ausreichende *Feuerlösch-Einrichtungen* zur Verfügung zu stellen.
- *Fluchtwege und Notausgänge* müssen ständig freigehalten werden, damit sie jederzeit benutzt werden können. Türen im Verlauf von Fluchtwegen oder Türen von Notausgängen müssen sich von innen ohne besondere Hilfsmittel jederzeit leicht öffnen lassen, solange sich Beschäftigte oder andere Personen in der Arbeitsstätte befinden. Fluchtwege und Notausgänge müssen als solche gekennzeichnet sein (Kennzeichnung entsprechend der Technischen Regel für Arbeitsstätten ASR A1.3 - „Sicherheits- und Gesundheitsschutzkennzeichnung am Arbeitsplatz“).
- Im Hinblick auf das Arbeitsschutzgesetz und der Betriebssicherheitsverordnung dürfen *Arbeitsmittel* nur bestimmungsgemäß und unter Berücksichtigung der Betriebsanleitung des Herstellers sowie vorhandene Betriebsanweisungen verwendet werden. Insbesondere sind auch Art, Umfang und Fristen der erforderlichen, regelmäßigen Prüfungen zu ermitteln. Hierzu wird unter anderem auf Prüffristen in den berufsgenossenschaftlichen Regelwerken sowie auf die Vorgaben und Empfehlungen des Herstellers hingewiesen. Die erforderlichen Prüfungen sind durch befähigte Personen durchzuführen. Befähigte Person ist eine Person, die durch ihre Berufsausbildung, ihre Berufserfahrung und ihre zeitnahe berufliche Tätigkeit über die erforderliche Fachkenntnis zur Prüfung der Arbeitsmittel verfügt. Auf die gesonderten Bestimmungen des berufsgenossenschaftlichen Regelwerks zur Prüfung elektrischer Anlagen wird ausdrücklich hingewiesen. Die Prüfungsergebnisse sind in Prüfbescheinigungen festzuhalten, die am Betriebsort zur Einsichtnahme bereitzuhalten sind.

Zusätzliche Auflagen bei Gastgewerbe mit Küchenbetrieb

- Die *elektrischen Anlagen und Betriebsmittel im Küchenbereich* müssen den Vorschriften der DIN VDE 0100 - 737 „Errichtung von Niederspannungsanlagen: Feuchte und nasse Bereiche und Räume und Anlagen im Freien“ entsprechen. Die Prüfung dieser elektrischen Anlagen und Betriebsmittel muss mindestens jährlich einmal durch eine Elektrofachkraft erfolgen. Die Prüfungsergebnisse sind in Prüfbescheinigungen festzuhalten, die am Betriebsort zur Einsichtnahme bereitzuhalten sind.

- Bei *gasbeheizten Küchengeräten* müssen zum Erhalt einer einwandfreien Verbrennung des Gases die Verbrennungsluftversorgung (Zuluft) und die Abgasführung entsprechend den Bestimmungen des DVGW-Arbeitsblattes G 634 „Installation von Gasgeräten in gewerblichen Küchen in Gebäuden“ ausgeführt sein. Auf Abschnitt 9 der VDI-Richtlinie 2052 - „Raumlufttechnische Anlagen für Küchen“ wird hingewiesen.
- Durch die bauliche Gestaltung von *Zu- und Abluftanlagen* muss gewährleistet sein, dass Dünste und Wrasen möglichst vollständig erfasst und abgeführt werden. Dies wird im Allgemeinen erreicht, wenn die Zu- und Abluftanlagen den Ausführungen der VDI-Richtlinie 2052 entsprechen. Siehe auch Arbeitssicherheits-Information der Berufsgenossenschaft „Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen“ (ASI 8.19).
- Zum Löschen von Speisefett- oder Ölbränden muss ein Feuerlöscher nach DIN V 14406-5 („*Fettbrandlöscher*“) vorhanden sein. Der Feuerlöscher muss regelmäßig, mindestens alle 2 Jahre, überprüft werden. Als Nachweis genügt eine gültige Prüfplakette.
- Der *Fußbodenbelag* in den Arbeitsbereichen muss gleitsicher und leicht zu reinigen sein. Hinsichtlich der rutschhemmenden Eigenschaften muss der Belag mindestens den Anforderungen der Berufsgenossenschaftlichen Regel BGR 111 - „Arbeiten in Küchenbetrieben“ entsprechen. So müssen zum Beispiel Fußböden in Küchen mindestens der Kategorie „R 12“ und in Spülräumen mindestens der Kategorie „R 12 / V 4“ entsprechen.
- Wie bereits unter den „Allgemeinen Auflagen“ aufgeführt, weise ich nochmals ausdrücklich auf die *erforderlichen Prüfungen von Arbeitsmitteln* (vorhandene Küchenmaschinen und Geräte wie zum Beispiel Fritteusen, Gasanlagen, Nahrungsmittelmaschinen, Warmhaltegräte, Heißumluftöfen, Druckdämpfer) hin.

Hinweis

Die hier genannten Auflagen spiegeln lediglich einen Auszug der zu beachtenden Arbeitsschutzvorschriften (zum Beispiel Gesetze, Verordnungen, Europäische Richtlinien, Berufsgenossenschaftliches Regelwerk, anerkannte Regeln der Technik) wieder.

Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass der Arbeitgeber gemäß § 3 des Arbeitsschutzgesetzes verpflichtet ist, alle erforderliche Maßnahmen des Arbeitsschutzes unter Beachtung der allgemeinen Grundsätze (§ 4 Arbeitsschutzgesetz) eigenverantwortlich zu treffen.

Weitere Auskünfte erhalten Sie bei der

Bezirksregierung Köln
 Dezernat 56 - Betrieblicher Arbeitsschutz
 Zeughausstraße 2-10
 50667 Köln

Telefon: (02 21) 1 47 - 0
 E-Mail: poststelle@bezreg-koeln.nrw.de

Information!

Information!

Information!

Information!

Sie haben bei dem für Sie zuständigen Ordnungsamt eine Konzession beantragt. Für die Erteilung der Konzession benötigt das Ordnungsamt eine Stellungnahme der Lebensmittelüberwachungsbehörde des Rhein-Erft-Kreises. Dafür muss ein Mitarbeiter dieses Amts Ihren Betrieb aus lebensmittelrechtlicher Sicht überprüfen und beurteilen. Die Betriebsstätte ist bei diesem Sachverständigen möglichst so vorzuführen, wie der Betrieb nach der Konzessionserteilung tatsächlich ablaufen soll.

Für Sie zuständig ist

**Amt für Verbraucherschutz, Lebensmittelüberwachung,
Veterinär-, Jagd- und Fischereiwesen
des Rhein-Erft-Kreises
Willy-Brandt-Platz 1, 50126 Bergheim**

Um telefonische Terminabsprache für diese Besichtigung wird unter folgenden Telefonnummern gebeten:

Tel. 02271/833934 oder 0170/8546381

Falls vorab Beratungsbedarf besteht, soll das bei diesem Telefonat besprochen werden.

Werden Termine nicht eingehalten oder bei unangemessenem Zeitaufwand im Rahmen dieses Verfahrens müssen Sie damit rechnen, dass es bei Konzessionserteilung zu Verzögerungen kommen kann.

Bergheim, Juni 2016

Betriebliches Eigenkontrollsystem

Die Lebensmittelhygiene-Verordnung –**LMHV**– vom 05.08.1997 fordert zum Schutz der Verbraucher von allen Lebensmittelbetrieben Eigenkontrollmaßnahmen. Diese sind den Lebensmittelüberwachungsbehörden nachzuweisen. Nur schriftliche Aufzeichnungen können als eindeutige Nachweise angesehen werden.

Fehlende oder unvollständige betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen können zu Schadensersatzforderungen in Produktionsfällen führen und/oder mit Bußgeldern geahndet werden!

Zur leichten Umsetzung der LMHV haben die Unternehmerverbände (Deutscher Hotel- und Gaststättenverband, Zentralverband des deutschen Bäckerhandwerks u. a.), die Innungen und Kammern zahlreiche Leitfäden und Tipps erarbeitet.

Zur Durchführung der Eigenkontrollmaßnahmen wird empfohlen, folgende Unterlagen zu erstellen und zu führen:

1. Betriebliche Stammdaten

1.1 Betriebsbeschreibung

(Unternehmensart und –größe und Art der Lebensmittel)

1.2 Aufstellung über die Anforderungen an die Betriebsräume und –ausstattung, ggf. vorhandener Transport- und Verkaufsfahrzeuge und Verkaufsstände

1.3 Auflistung der im Betrieb arbeitenden Personen

(einschließlich Inhaber und Aushilfen)

1.4 Übersicht über die Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten

(z. B.: Organigramm – kann mit 1.3 kombiniert werden)

2. Nachweise zur Betriebshygiene

2.1 Regelmäßige Betriebszustandskontrollen (Bau- und Einrichtungssubstanz gem. 1.2)

(ggf. einschließlich Erstellung von Mängelberichten und getroffener Maßnahmen)

2.2 Reinigungs- und Desinfektionsplan

(was/wann/wie/womit/wer)

3. Nachweise zur Personalhygiene und über Arbeitsanweisungen

3.1 Ggf. Gesundheitszeugnisse (§§ 17 / 18 BSeuchG)

(kann mit Nr. 1.3 kombiniert werden)

3.2 Lebensmittelhygienische Schulungs- bzw. Unterrichtsnachweise (§ 4 Abs. 2 LMHV)

(gilt auch für Inhaber und Aushilfen)

3.3 Arbeitsanweisung zur Personalhygiene

(Tragen von Schutzkleidung, Melden von Durchfallerkrankungen, Händedesinfektion u. a.)

3.4 Arbeitsanweisungen zum Umgang mit Lebensmitteln

(Wareneingangskontrollen, Kühlen bzw. Erhitzen von Lebensmitteln u. a.)

4. Organisation der Abfallentsorgung

4.1 Übersicht über die zu entsorgenden Stoffe, Sammelplätze, Abholer, Abholtermine
(Restmüll/Wertstoffe/Altglas/Altpapier/Kompost/Speisereste)

5. Nachweis eines Schädlingsbekämpfungskonzeptes

5.1 Eindringen von Schädlingen möglich? (dichtschießende Türen, Insektenschutz an den Fenstern u. a.)
Als Schlupfwinkel dienende Ritzen und Fugen verschlossen?

5.2 Nachweis über regelmäßige Kontrollen eines möglichen/vorhandenen Schädlingsbefalls
(ggf. Fachfirma mit Vertragsunterlagen, eigene Sichtkontrollen und ggf. getroffene Maßnahmen, ggf. Grundrissplan des Betriebes mit Angaben über ausgelegte Köderdosen, Indikatorfallen u.a.)

6. Nachweis zur Sicherheit der Lebensmittel (§ 4 Abs. 1 LMHV)

6.1 **Gefahrenanalyse** in den Produktions- und Arbeitsabläufen beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln

6.2 Identifizierung von Punkten in den **Arbeitsabläufen**, von denen **Gefahren** ausgehen

6.3 Identifizierung von Punkten in den **Arbeitsabläufen**, von denen **gesundheitliche Gefahren** ausgehen (kritische Punkte)

6.4 **Sicherheits- und Überwachungsmaßnahmen** für die kritischen Punkte (Gefahrenbeherrschung) festlegen; Festlegung von Korrekturmaßnahmen bei Abweichung von Sollwerten

6.5 Nachweise über regelmäßige **Überwachung der Sicherheitsmaßnahmen**, z. B.
(an den kritischen Punkten)

- Wareneingangskontrolle (Z. B.: Zustand, Temperatur, MHD)
- Temperaturkontrollen aller Kühlprozesse
- Temperaturkontrollen aller Erhitzungsprozesse
- Warenausgangskontrolle
- Überprüfung und erforderlichenfalls Anpassung des Systems

Merkblatt des Landeskriminalamtes für Gastwirte und andere Gewerbetreibende zur Bekämpfung des Drogenmissbrauchs

Suchtmittelgebrauch geht uns alle an!

Der missbräuchliche Drogenkonsum richtet in unserer Gesellschaft großen Schaden an. Er verschlechtert nicht nur die Lebensqualität des jeweiligen Konsumenten, sondern auch die seiner Mitmenschen. Die Auswirkungen reichen von gesundheitlichen Schäden, über familiäre und berufliche Probleme, bis hin zum Abrutschen in die Kriminalität; Familienmitglieder leiden, das Gesundheitssystem wird belastet und das Sicherheitsgefühl der Bevölkerung beeinträchtigt. Viele Straftaten werden unter Drogeneinfluss begangen.

Sie als Gewerbetreibender haben eine besondere Verantwortung. Im Bereich der legalen Drogen Alkohol und Nikotin entscheiden Sie, was Ihre Kunden erwerben und konsumieren können. Helfen Sie mit, dass die Jugendschutzbestimmungen ihren Zweck erfüllen und Kindern und Jugendlichen der frühzeitige Einstieg in eine Suchtkarriere erspart bleibt. Denken Sie immer daran:

- Keine Abgabe von Alkohol an Personen unter 16 Jahren
- Keine Abgabe von branntweinhaltigen Getränken (auch Alkopops) an Personen unter 18 Jahren
- Keine Abgabe von Zigaretten und Tabak an Personen unter 16 Jahren

Diese Bestimmungen sind gesetzlich verankert (§§ 9-10 JuSchG) und bei Verstößen drohen empfindliche Geldbußen. Auch ein unkritischer Ausschank von alkoholischen Getränken an volljährige Gäste/Kunden, die oftmals motorisiert sind, kann unter Umständen zu ordnungsrechtlichen Konsequenzen führen (§ 4 GastG).

Bemühen Sie sich ferner, dass niemand in Ihren Räumlichkeiten die Gelegenheit erhält, illegale Drogen zu erwerben, zu konsumieren oder damit zu handeln. Sie können durch Ihre Beobachtungen dazu beitragen, vor allem junge Menschen zu schützen und strafbare Handlungen zu verhindern.

Das Auffinden von

- Medikamenten oder –verpackungen, insbesondere einzelne Tabletten und Kapseln,
- Klarsichttütchen, teilweise mit aufgedrucktem Hanfblatt,
- abgerissenen Zigarettenfiltern, gefaltetem Stanniolpapier (Zigarettenverpackung) oder Papierfaltbriefchen,
- blutverschmierten Papiertaschentüchern oder Watte,
- Einwegspritzen, angerussten Löffeln,
- Schnüren oder Riemen, die sich zum Abbinden eignen,

und auffälliges Verhalten der Gäste, wie beispielsweise

- der Eindruck alkoholischer Berauschtigkeit, ohne Alkohol genossen zu haben,
- mehrfaches offenbar unmotiviertes Verlassen der öffentlich zugänglichen Räume,
- der gemeinsame Aufenthalt mit anderen Gästen in Toilettenkabinen,
- die Übergabe von Geldbeträgen ohne erkennbaren Grund,
- das Portionieren oder die Weitergabe kleiner Mengen von Pulver, Blättchen oder Tabletten,
- der übermäßige Konsum von Wasser

können ein Indiz für illegalen Drogenmissbrauch in Ihrem Betrieb sein.

Durch gesteigerte Aufmerksamkeit und regelmäßige Kontrollen können Sie den illegalen Drogenkonsum in Ihrem Betrieb erschweren. Zu den gebräuchlichsten illegalen Drogen

gehören hier Haschisch, Marihuana, Ecstasy, Kokain, Amphetamin und Heroin. Vielen Konzessionsinhabern bzw. Gewerbetreibenden ist nicht bekannt, dass das Betäubungsmittelgesetz auch Freiheits- und Geldstrafen für denjenigen vorsieht, der eine Gelegenheit zum Verbrauch, Erwerb oder zur Abgabe illegaler Drogen

verschafft oder dies geschehen lässt (§ 29 BtMG). Außerdem können in solchen Fällen auch gewerberechtliche Auflagen bis hin zum Entzug der Konzession in Betracht kommen (§ 15 GastG, § 35 GewO).

Darüber hinaus besteht laut einem Urteil des Bundesverwaltungsgerichts für Konzessionsinhaber oder Gewerbetreibende die Verpflichtung, bei illegalem Drogenmissbrauch im Betrieb mit der Polizei in zumutbarer Weise zusammenzuarbeiten. Teile Sie Ihre Wahrnehmungen daher möglichst umgehend Ihrer örtlichen Polizei mit.

Von großer Bedeutung ist ebenso die Problematik des unfreiwilligen Drogenkonsums. Besondere Beachtung verlangt in diesem Zusammenhang die neue „Partydroge“ GHB („Liquid Ecstasy“). Über die Verwendung als Rauschmittel hinaus wird diese auch als „K.O.-Tropfen“ bezeichnete farb- und geruchslose, leicht salzig bzw. seifig schmeckende Substanz Opfern unbemerkt ins Getränk gemischt und versetzt diese bei entsprechender Dosierung in einen hilflosen bzw. wehrlosen Zustand. Darüber hinaus kann schon eine leichte Überdosierung zu Bewusstlosigkeit, Atmstillstand und Tod führen.

Bei einem Verdachtsfall sollte unverzüglich notärztliche Hilfe eingeholt und umgehend die Polizei informiert werden. An den verwendeten Behältnissen (Gläser, Flaschen etc.) und Inhalten sollten keine Veränderungen vorgenommen werden.

Sprechen Sie auch mit Ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern über den Inhalt dieses Merkblatts. Bei Rückfragen steht Ihnen die Örtliche Polizei zur Verfügung. Selbstverständlich können Sie auch die Hilfe der Sucht- und Drogenberatungsstellen sowie der Jugend- und Ordnungsämter in Anspruch nehmen.

Landeskriminalamt NRW, März 2005

Merkblatt der Stadt Brühl zum Nichtraucherschutzgesetz

Inkrafttreten der Änderungen zum Nichtraucherschutzgesetz

Am 01. Mai 2013 treten die am 29.11.2012 vom nordrhein-westfälischen Landtag beschlossenen Änderungen des Nichtraucherschutzgesetzes in Kraft.

Uneingeschränktes Rauchverbot in Gaststätten

In Gaststätten ist unabhängig von der Betriebsart, Größe und Anzahl der Räume das Rauchen in geschlossenen Räumen verboten. Auch abgeschlossene Räume, in denen bislang das Rauchen gestattet war, sind nicht mehr zulässig. Einen Bestandsschutz für genehmigte Betriebsräume gibt es nicht.

Rauchergaststätten und Raucherklubs

Die Möglichkeit, eine so genannte Rauchergaststätte mit einer Gastfläche unter 75 Quadratmetern einzurichten, ist mit der Gesetzesänderung verwehrt (ehemalige Eckkneipenregelung). Ebenso betroffen von dem strikten Rauchverbot ist die Deklaration der Gaststättenräume als so genannte Raucherklubs, in denen die Vereinsmitglieder mit dem ausschließlichen Zweck des gemeinschaftlichen Tabakkonsums zusammengeschlossen sind.

Private Feiern in Gaststätten

Bei privaten Feiern in Gaststätten gilt ebenfalls ein uneingeschränktes Rauchverbot, es sei denn, die gesamte Einrichtung wird für die private Feier gemietet (Geschlossene Gesellschaften). Bei der Beurteilung, ob es sich um eine „echte“ geschlossene Gesellschaft handelt, sind strenge Maßstäbe einzuhalten.

Voraussetzungen sind:

- Ausschließlich bestimmte Personen werden im Rahmen privater Veranstaltungen (wie zum Beispiel Familienfeiern) aufgrund einer personengebundenen Einladung des Veranstalters bewirtet.
- Anderen Personen ist der Zutritt nicht gestattet.
- Die geschlossene Gesellschaft nutzt einen streng abgetrennten Raum oder die gesamte Gaststätte ausschließlich und die Öffentlichkeit ist insofern ausgeschlossen.
- Die Veranstaltung dient nicht gewerblichen Zwecken.
- Es handelt sich nicht um eine regelmäßig stattfindende Veranstaltung (wie z. B. Skatrunden oder Kegelklub-Treffen).

Festzelte und Brauchtumsveranstaltungen

Vorübergehend aufgestellte Festzelte, regelmäßig wiederkehrende, zeitlich begrenzte Veranstaltungen oder im Brauchtum verankerte regional typischen Feste, wie zum Beispiel Karnevalsfeiern oder Schützenfeste, die in geschlossenen Räumen stattfinden, sind ab Mai 2013 von dem strikten Rauchverbot erfasst.

Freizeiteinrichtungen

Das absolute Rauchverbot ohne die Einrichtung von gesonderten Raucherräumen besteht auch für Kinos, Konzertsäle, Spielhallen, Internetcafés, Wettbüros, Diskotheken, Tanzschulen und Vereinsheimen von Sportvereinen und Kleingartenvereinen.

Weitere Einrichtungen

Nach dem Nichtraucherschutzgesetz NRW gilt außerdem ein Rauchverbot in geschlossenen Räumen für:

1. öffentliche Einrichtungen (z. B. Landtag, Behörden, Gerichte, Haftanstalten),
2. Gesundheits- und Sozialeinrichtungen (z. B. Krankenhäuser, Pflegeheime),
3. Erziehungs- und Bildungseinrichtungen wie Schulen, Kindertagesstätten, ausgewiesene Kinderspielplätze, Einrichtungen der Erwachsenenbildung sowie Universitäten und Fachhochschulen,
4. Sportstätten (z. B. Sporthallen, Hallenbäder),
5. Flughäfen
6. öffentlich zugängliche Laufflächen in Einkaufszentren und Einkaufspassagen.

