

## Anzeigeverfahren i.S. des Nds. Gaststättengesetzes



### Informationsblatt zu Baurecht, Lärmschutz und Abfallwirtschaft

Die Anzeige eines Gaststättengewerbes nach § 2 Abs.1 und 4 des Niedersächsischen Gaststättengesetzes **ersetzt keine gegebenenfalls erforderliche Genehmigung** entsprechend dem Planungs- und Baurecht. Besonders bei Gaststätten in Altbauten kann die häufig nicht ausreichende **bauseitige Schalldämmung** zwischen Gaststätte und angrenzenden Wohnungen schon bei normalem Betrieb zu erheblichen Problemen führen. Bei der Planung von Neu- bzw. Umbauarbeiten sollte daher immer ein Sachverständiger hinzugezogen werden. Die Anforderungen an den Schallschutz werden in der DIN 4109 (Schallschutz im Hochbau) und der VDI 3726 (Schallschutz bei Gaststätten und Kegelbahnen) beschrieben.

Im Spannungsfeld zwischen den Interessen von Gaststättenbetreibern und deren Gästen auf der einen Seite und dem Ruhebedürfnis der Anwohner auf der anderen Seite gelten feste Regeln. Für Gaststätten sind zum Schutz der Anwohner die Anforderungen des Bundes-Immissionsschutzgesetzes (BImSchG) heranzuziehen, insbesondere die aus § 22 abzuleitenden Betreiberpflichten.

#### Pflichten der Gastwirte

Die von einer Gaststätte durch den Einsatz von Küchengeräten, Musikanlagen, Klima- und Lüftungstechnik o.ä. verursachten **anlagenbedingten Geräusche** dürfen im Umfeld die Immissionsrichtwerte der Technischen Anleitung zum Schutz gegen Lärm (TA Lärm) nicht überschreiten.

Die hauptsächlich von den Gästen durch laute Gespräche verursachten Geräusche (**verhaltensbedingter Lärm**) unterliegen den ordnungsrechtlichen Vorschriften der jeweiligen Gemeinden. In der Regel ist es von 22.00 Uhr bis 6.00 Uhr sowie an Sonn- und Feiertagen ganztags verboten, Lärm zu verursachen, durch den jemand (erheblich) gestört werden kann.

Außerhalb von Gebäuden (z.B. Terrassen) sind anlagenbedingte Geräusche (z.B. Musik) nach 22:00 Uhr zu unterlassen, es sei denn, der Unteren Immissionsschutzbehörde wurde schriftlich nachgewiesen, dass hiervon keine erhebliche Belästigung ausgeht und der maßgebliche Immissionsrichtwert eingehalten wird.

#### Maßnahmen/Auflagen gegen gewerblichen Lärm

Zur Einhaltung der Immissionsrichtwerte können **Auflagen**, wie z.B. die Einpegelung einer Musikanlage, die Verbesserung der Schalldämmung oder eine Einschränkung der Betriebszeiten **erteilt werden**. Wer die zulässigen Immissionsrichtwerte ohne gültige Ausnahmezulassung überschreitet oder Auflagen und Bedingungen nicht einhält, handelt **ordnungswidrig und kann mit einer Geldbuße belegt werden**.

Zur Vermeidung von störenden Geräuschen durch lautstarke Musik sollte der Gastwirt im Vorfeld seine Musikanlage durch einen anerkannten Sachverständigen für Akustik mittels eines Schallpegelbegrenzers auf das zulässige Maß **begrenzen und verriegeln** lassen. Dies gilt ebenfalls für die Darbietung von Live-Musik unter Verwendung elektrischer Verstärker. Zusätzlich sollte durch einen Sachverständigen bei jeder Art von Live-Musik geprüft werden, ob die vorhandene Schalldämmung hierfür ausreichend ist.

#### Hinweis der Abfallwirtschaft

Es dürfen nur geringe Speisereste im Sinne von § 6 Abs.3 Abfallentsorgungssatzung des Landkreises Gifhorn über die Biotonne entsorgt werden. Betreiber von gewerblichen Anfallstellen wie z.B. Gaststätten, Imbiss- und Cateringbetrieben, Restaurants oder Hotels sowie von allen Anfallstellen mit Kantinenbetrieb haben daher Speisereste über spezielle Speiseresteverwerter einer zugelassenen Verwertung zuzuführen.





## Merkblatt

### Hygienische Anforderungen an Lebensmittel anlässlich Straßen-, Vereinsfesten, Märkten, etc.

(Stand: August 2014)

Lebensmittel dürfen in Verkaufsständen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung (= eine ekelerregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche oder tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwasser, Reinigungs-, Desinfektions-, Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren) nicht ausgesetzt sind.

#### I. An einen Verkaufsstand sind daher folgende Mindestanforderungen zu stellen:

1. Der Verkaufsstand, die Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen sauber und instand gehalten werden.
2. Zum Behandeln der Lebensmittel dürfen nur Gegenstände benutzt werden, die einwandfrei und sauber sind.
3. Es müssen geeignete Temperaturen für ein hygienisch einwandfreies Herstellen, Behandeln (z. B. Kühlung) und Inverkehrbringen (z. B. Heißhaltung) von Lebensmitteln herrschen.
4. Die angebotenen Produkte sind mit den vorgeschriebenen Kennzeichnungsmerkmalen zu versehen, wie z.B. der Angabe über verwendete Zusatzstoffe, Allergenkennzeichnung, Preisangaben.
5. Das verwendete Wasser muss Trinkwasserqualität haben. Die Wasserschläuche für den Trinkwassertransport müssen den gesetzlichen Anforderungen für Lebensmittel entsprechen (keine Gartenschläuche).
6. Das Personal hat ein hohes Maß an Sauberkeit zu halten und muss angemessene, saubere Kleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen. Das Personal muss gesund sein, das heißt frei von ansteckenden Erkrankungen, infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren.

#### II. Weitergehende Anforderungen an die Herstellung und den Verkauf von Lebensmitteln ohne Verpackung. Lebensmittel sollten aus einem Verkaufswagen heraus verkauft werden. Ist dies nicht der Fall, so muss der Bereich, in dem Lebensmittel hergestellt oder ohne den Schutz einer Verpackung bearbeitet bzw. verkauft werden, folgendermaßen hergerichtet werden:

1. Der Bereich muss vom Boden bis zur Arbeitshöhe allseitig umschlossen sein (z. B. im Viereck aufgestellte Tische, die vom Boden bis zur Arbeitshöhe mit Folie verkleidet sind).
2. Gegen Witterungseinflüsse ist der Stand abzuschirmen, z. B. mittels Zeltdach (Sonnenschirm nicht ausreichend).
3. Der Fußboden im Verkaufsstand muss massiv sein (asphaltiert, betoniert, dicht gefugt, gepflastert etc.). Falls kein fester Fußboden vorhanden ist (z. B. auf einer Festwiese), ist ein geeigneter, leicht zu reinigender Fußboden zu schaffen (z. B. Auslegware – kein Teppich, kein Holz).
4. Die Arbeits- und Verkaufstische für unverpackte Lebensmittel müssen mit einer glatten, abwaschbaren Oberfläche versehen sein, so dass sie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind.
5. Der Verkaufsstand muss mit einer Handwaschgelegenheit mit fließendem warmen Wasser, Einweghandtüchern und Flüssigseife ausgestattet sein. Ein Eimer mit Wasser reicht nicht aus. Darüber hinaus muss eine Abwasserentsorgung vorhanden sein.
6. Unverpackte Lebensmittel (außer Obst und Gemüse) sind so von den Käufern abzuschirmen, dass diese die Lebensmittel weder von vorn noch von oben berühren oder in anderer Weise – z. B. durch Anhauchen oder Aushusten nachteilig beeinflussen können (Abschirmung z. B. durch einen Thekenaufsatz oder durch Lagerung der Lebensmittel im rückwärtigen Bereich des Standes).
7. Behälter mit unverpackten Lebensmitteln dürfen nur übereinander gestapelt werden, wenn dadurch die Lebensmittel weder mittelbar noch unmittelbar nachteilig beeinflusst werden. Es sollten grundsätzlich fest verschlossene Behälter benutzt werden.
8. Falls Lebensmittel gereinigt werden, muss eine geeignete Vorrichtung (zweites Waschbecken) vorhanden sein, die vom Handwaschbecken getrennt ist.
9. Ein weiteres Waschbecken ist erforderlich, sofern Bedarfsgegenstände abgewaschen werden müssen.

#### Achtung!

- Wer Produkte, die mit Fleisch, Fisch, Eiern oder Milch hergestellt werden (einschließlich Speiseeis und Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung) herstellt, bearbeitet oder unverpackt verkauft, muss über eine Schulung nach § 4 Abs. 1 Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) sowie eine Belehrung gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG) verfügen und auf Nachfrage der Überwachungsbehörde vorlegen können.
- Die Belehrung nach dem IfSG durch das Gesundheitsamt bzw. die zweijährliche Wiederholung durch den Lebensmittelunternehmer ersetzt nicht die jährliche Hygieneschulung gemäß § 4 LMHV, da die aufgestellten Forderungen an Kenntnissen deutlich über die des IfSG hinaus gehen. Sie kann aber in diese Schulung integriert werden.
- Für das Personal, das Lebensmittel behandelt, müssen auf dem Veranstaltungsgelände hygienische Sanitäreinrichtungen vorhanden sein.

Die Nichteinhaltung der vorgenannten Punkte kann ordnungsbehördlich verfolgt werden. Zivilrechtliche Ansprüche bleiben unberührt.

Weitere Informationen und Merkblätter gibt es auf [www.gifhorn.de](http://www.gifhorn.de)





## Merkblatt

### Sicherer Umgang mit Lebensmitteln

Wer gewerbsmäßig mit Lebensmittel umgeht, hat spezielle Regelungen zu beachten und unterliegt der Kontrolle der amtlichen Lebensmittelüberwachung des Landkreises Gifhorn. Außerdem unterliegt der Lebensmittelunternehmer einer **gesteigerten Erkundigungspflicht** bezüglich der rechtlichen Vorgaben.

Zum **Lebensmittelrecht** gehören Lebensmittel als solche, **kosmetische Mittel**, **Bedarfsgegenstände** (Gegenstände des täglichen Lebens mit denen der menschliche Körper in Berührung kommt, wie z.B. Brillengestelle, Geschirr, Kleidung, bestimmte Spielwaren usw.) und **Tabakerzeugnisse**.

Die wichtigsten **EU-Verordnungen bzw. nationale Vorschriften** im Lebensmittelrechts sind:

- Verordnung (EG) 178/2002 über allgemeine Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts
- Verordnung (EG) 853/2004 über Lebensmittelhygiene
- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)

**Betriebsstätten**, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass eine **gute Lebensmittelhygiene**, einschließlich **Schutz gegen Verunreinigungen** und insbesondere **Schädlingsbekämpfung**, gewährleistet ist.

**Lebensmittelunternehmer** haben u. a. folgende **Verpflichtungen**:

- **Mitarbeiter**, die mit Lebensmitteln umgehen, gemäß dem Infektionsschutzgesetz (IfSG) entsprechend ihrer Tätigkeit überwachen und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterweisen und/oder schulen.
- **Eigenkontrollsysteme** nach den **HACCP-Grundsätzen (Temperaturkontrollen, Reinigungs- und Desinfektionspläne, Rückverfolgbarkeit, Wareneingang, usw.)** einrichten und dokumentieren.
- Spezifische Lebensmittel (z.B. Fische +2°C, Putenfleisch +4°C, Brühwurst +7°C) in geeigneten **Kühleinrichtungen** mit Messvorrichtungen zur Überwachung der vorgeschriebenen Lagertemperaturen lagern.
- Die zur Herstellung von Speisen verwendeten kennzeichnungspflichtigen **Zusatzstoffe und Qualitätsmerkmale** (z. B. **Curryfleischwurst, Formfleisch**, usw.) ausweisen.
- Alle **Abfälle** hygienisch einwandfrei und umweltgerecht entsorgen. Dabei dürfen Lebensmittel weder direkt noch indirekt verunreinigt werden. Es sind geeignete Vorkehrungen für die Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen zu treffen. Abfallsammelräume müssen so konzipiert und geführt werden, dass sie sauber und erforderlichenfalls frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden können. Bei Abfällen, die über die haushaltsübliche Menge liegen, ist ein Vertrag mit einem Entsorger zu schließen!
- **Ausreichende Produktions-, Lager- und Kühlmöglichkeiten** getrennt für reine und unreine Lebensmittel bereitstellen.
- Für das Personal einen **geeigneten Umkleidebereich** mit einer abschließbaren Kleiderablage (zweiteiliger Schrank zur getrennten Aufbewahrung der Straßenkleidung und der Arbeitskleidung) zur Verfügung stellen. In der Betriebsstätte ist für das im Lebensmittelbereich tätige Personal eine **separate Toilette** bereitzustellen. Das Handwaschbecken ist mit fließendem, kaltem und warmem Wasser sowie Flüssigseife, erforderlichenfalls Desinfektionsmittel und Einmalhandtüchern auszustatten.

**Es wird empfohlen, sich rechtzeitig vor der Eröffnung eines Lebensmittelbetriebes mit dem Landkreis Gifhorn - Abteilung Veterinärwesen - in Verbindung zu setzen und sich dort nach den erforderlichen persönlichen und objektbezogenen Betriebsvoraussetzungen kundig zu machen.**

**Weitere Informationen und Merkblätter gibt es auf [www.gifhorn.de](http://www.gifhorn.de).**

# Merkblatt

## zur Anzeige nach dem Niedersächsischen Gaststättengesetz (NGastG)

1. Wer ein stehendes Gaststättengewerbe betreiben will, hat dies bei der Gemeinde anzuzeigen. Dies gilt auch, wenn das Gaststättengewerbe nur für kurze Zeit (ggf. auch nur an einem Tag) betrieben werden soll.

2. Die Anzeige muss mindestens 4 Wochen vor Beginn des Gaststättengewerbes abgegeben werden.

3. Über die Anzeige informiert die Gemeinde verschiedene Stellen:

Landkreis Gifhorn (Bauaufsicht, Umweltamt/Immissionsschutz, Jugendamt/Jugend-schutz und Veterinäramt/Lebensmittelüberwachung), Hauptzollamt Braunschweig (Bekämpfung der Schwarzarbeit) und Finanzamt Gifhorn.

Diese Stellen werden nach den für ihren Bereich geltenden Vorschriften tätig werden. Es wird daher empfohlen, rechtzeitig vor Betriebsbeginn Kontakt insbesondere mit der Lebensmittelüberwachung des Landkreises Gifhorn aufzunehmen.

4. Gemäß § 7 NGastG ist vorgeschrieben:

- Wer im Gaststättengewerbe alkoholische Getränke anbietet, hat auch alkoholfreie Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle anzubieten.
- Mindestens ein alkoholfreies Getränk ist zu einem geringeren Preis anzubieten als das preiswerteste alkoholische Getränk (hochgerechneter Preis für einen Liter).

5. Im Gaststättengewerbe ist gemäß § 9 NGastG verboten:

- Branntwein oder branntweinhaltige Lebensmittel in Automaten anzubieten,
- alkoholische Getränke an erkennbar betrunkene Personen abzugeben,
- die Abgabe von Speisen von der Bestellung von Getränken abhängig zu machen,
- bei Nichtbestellung von Getränken für Speisen höhere Preise zu verlangen,
- die Abgabe alkoholfreier Getränke von der Bestellung alkoholischer Getränke abhängig zu machen,
- bei der Nichtbestellung alkoholischer Getränke für alkoholfreie Getränke oder Speisen höhere Preise zu verlangen oder
- von den Gästen für die Benutzung der Toiletten ein Entgelt zu verlangen.





## Besondere Hinweise für Arbeitgeber/Dienstherren über die gesundheitlichen Anforderungen des Personals beim Umgang mit Lebensmitteln gemäß §§ 42 und 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

1. Bei erstmaliger Ausübung der Tätigkeit darf die Bescheinigung des Gesundheitsamtes nicht älter als drei Monate sein.

### Gesetzesänderung IfSG ab 04.08.2011

2. Sie haben Personen, die die genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im **weiteren alle zwei Jahre** über die Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes zu belehren und die Teilnahme an der Belehrung zu dokumentieren.
3. Sie haben Ihre eigene Bescheinigung und die Ihrer Beschäftigten, sowie die Dokumentation über die letzte Belehrung an der Arbeitsstätte verfügbar zu halten und den Mitarbeitern der zuständigen Behörde alle genannten Bescheinigungen auf Verlangen vorzulegen. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Kopie.
4. Haben Sie selbst oder einer Ihrer Beschäftigten eine der genannten Symptome, ist eine der dort genannten Erkrankungen oder die Ausscheidung einer der aufgezählten Krankheitserreger ärztlich festgestellt worden, so müssen Sie Hygienemaßnahmen ergreifen, die geeignet sind, eine Weiterverbreitung der Krankheitserreger an der Arbeitsstätte zu verhindern. Auskunft hierzu erteilt die Behörde für Lebensmittelüberwachung Tel. 05371/82-325, 326 oder 254 und Ihr Gesundheitsamt.
5. Diese Belehrung ersetzt nicht die regelmäßige Belehrung nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung.
6. Die Belehrung findet im Gesundheitsamt Gifhorn, Allerstr. 21, 38518 Gifhorn, jeweils Dienstags um 10 Uhr und Donnerstags um 15 Uhr statt.  
Anmeldungen zur Belehrung erfolgen telefonisch unter folgender Telefonnummer: 05371/82-702. Für die Anmeldung werden folgende Angaben benötigt: Name, Vorname, Geburtsdatum und Wohnanschrift.

Für Fragen zum Infektionsschutzgesetz steht Ihnen der Landkreis Gifhorn / Fachbereich Gesundheit unter folgender Telefonnummer 05371 / 82-727 oder 82-724 zur Verfügung.



# Das Jugendschutzgesetz (JuSchG)

erlaubt 

nicht erlaubt 

(Dieses Gesetz gilt nicht für verheiratete Jugendliche)

Eltern müssen nicht alles erlauben, was das Gesetz gestattet. Sie tragen bis zur Volljährigkeit die Verantwortung.

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Kinder                                                                                | Jugendliche                                                                           |                                                                                       |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | unter 14 Jahre                                                                        | unter 16 Jahre                                                                        | unter 18 Jahre                                                                        |
| § 4  | <b>Aufenthalt in Gaststätten</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |    | bis 24 Uhr                                                                            |
|      | <b>Aufenthalt in Nachtbars, Nachtclubs oder vergleichbaren Vergnügungsbetrieben</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |    |    |
| § 5  | Anwesenheit bei öffentlichen Tanzveranstaltungen, u. a. <b>Disco</b><br>(Ausnahmegenehmigung durch zuständige Behörde möglich)                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |    | bis 24 Uhr                                                                            |
|      | <b>Anwesenheit bei Tanzveranstaltungen von anerkannten Trägern der Jugendhilfe.</b><br>Bei künstl. Betätigung o. zur Brauchtumspflege                                                                                                                                                                                                                                                            | bis 22 Uhr                                                                            | bis 24 Uhr                                                                            | bis 24 Uhr                                                                            |
| § 6  | <b>Anwesenheit in öffentlichen Spielhallen.</b><br>Teiln. an Spielen mit Gewinnmöglichkeiten                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    |    |    |
| § 7  | <b>Anwesenheit bei jugendgefährdenden Veranstaltungen und in Betrieben</b><br>(Die zuständige Behörde kann Alters- und Zeitbegrenzungen sowie andere Auflagen anordnen.)                                                                                                                                                                                                                         |    |    |    |
| § 8  | <b>Aufenthalt an jugendgefährdenden Orten</b><br>(Die zuständige Behörde kann Maßnahmen zur Gefahrenabwehr treffen.)                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |   |   |
| § 9  | <b>Abgabe / Verzehr von Branntwein, branntweinhaltigen Getränken u. Lebensmitteln</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |  |
|      | <b>Abgabe / Verzehr anderer alkoholischer Getränke; z. B. Wein, Bier o. ä.</b><br>(Ausnahme: Erlaubt bei 14- u. 15-jährigen in Begleitung einer personensorgeberechtigten Person [Eltern])                                                                                                                                                                                                       |  |  |  |
| § 10 | <b>Abgabe und Konsum von Tabakwaren</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |  |  |
| § 11 | <b>Kinobesuche</b><br>Nur bei Freigabe des Films und Vorspanns:<br>„ohne Altersbeschr. / ab 6 / 12 / 16 Jahren“<br>(Kinder unter 6 Jahren nur mit einer erziehungsbeauftragten Person.<br>Die Anwesenheit ist grundsätzlich an die Altersfreigabe gebunden!<br>Ausnahme: „Filme ab 12 Jahren“: Anwesenheit ab 6 Jahren in Begleitung einer personensorgeberechtigten Person [Eltern] gestattet.) | bis 20 Uhr                                                                            | bis 22 Uhr                                                                            | bis 24 Uhr                                                                            |
| § 12 | <b>Abgabe von Filmen o. Spielen</b> (auf DVD, Video usw.)<br>nur entsprechend der Freigabekennzeichen:<br>„ohne Altersbeschr. / ab 6 / 12 / 16 Jahren“                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |  |
| § 13 | <b>Spiele an elektron. Bildschirmspielgeräten</b><br>ohne Gewinnmög. nur nach den Freigabekennzeichen: „ohne Altersbeschr. / ab 6 / 12 / 16 Jahren“                                                                                                                                                                                                                                              |  |  |  |

 = Beschränkungen } Zeitliche Begrenzungen } werden durch die Begleitung einer erziehungsbeauftragten Person aufgehoben.

© DREI-W-VERLAG, Essen



## MERKBLATT für Gastwirte zur Bekämpfung des Drogenmissbrauchs

Zur Bekämpfung des Rauschgifthandels und des Rauschgiftmissbrauchs, die teilweise auch in Gaststätten erfolgen, benötigt die Polizei die Hilfe der Gastwirte und bittet um folgendes:

Achten Sie auf folgende Gegenstände, da diese auf Drogenmissbrauch in Ihrer Gaststätte hinweisen:

- Injektionsspritzen, angerußte Löffel, Schnüre, Bänder, dünne Gummischläuche, blutverschmierte Taschentücher, Kerzenstummel mit abgebrannten Streichhölzern;
- gefaltete Papierstreifen, Faltbriefe;
- Medikamente und Verpackungen.

**Achten Sie auf folgende Verhaltensweisen**, hauptsächlich jugendlicher Gäste:

- Mehrfaches anscheinend grundloses Betreten und Verlassen der Gasträume;
- häufiges wechselseitiges Aufsuchen oder gemeinsamer Aufenthalt in Toilettenkabinen;
- Portionieren oder Weitergabe kleinerer Mengen Pulver, Blättchen oder Tabletten;
- Gebrauch von gerollten Geldscheinen oder entsprechenden Papierstücken (zum Schnupfen von Kokain u.a.).

**Unterrichten Sie die nächste Polizeidienststelle**, wenn Sie derartiges bemerken.

Die Polizei wird sich bemühen, in geeigneter Form - und nicht geschäftsschädigend - dem Drogenmissbrauch in Ihrem Betrieb entgegenzuwirken.

**Bedenken Sie**, dass nach einem Urteil des Bundesverwaltungsgerichts vom 28. Juli 1978 (Aktenzeichen 1 C 43.75) Gastwirte verpflichtet sind, in zumutbarer Weise bei einem erkannten Drogenmissbrauch in ihren Räumen mit der Polizei zusammenzuarbeiten und dass straf- und gewerberechtliche Folgen (von Auflagen bis zum Entzug der Gaststättenerlaubnis) eintreten können, wenn Sie dulden, dass in Ihrem Betrieb Rauschgift gehandelt oder konsumiert wird.

**Informieren Sie** im eigenen Interesse Ihre Mitarbeiter über den Inhalt dieses Merkblattes.



## DUNSTABZUGSANLAGEN

### **Vorbeugung schafft Sicherheit**

Vorschriften sind nur so gut wie ihre Kontrollen.

Dunstabzugsanlagen kommen in vielen gewerblichen Bereichen zum Einsatz. Sie sind für einwandfreie hygienische Bedingungen am Arbeitsplatz notwendig. Die ordnungsgemäße Funktion der Anlagen setzt fachgerechte Installation, Überprüfung, Wartung und Instandhaltung voraus. Nur durch wiederkehrende Überprüfungen wird auf Dauer ein vernünftiges Maß an Sicherheit gewährleistet.

Mit Fettrückständen, sowie mit Staub verschmutzte Dunstabzugsanlagen können die Ursache für verheerende Brände sein. Dadurch sind oft Menschenleben in Gefahr geraten und erhebliche wirtschaftliche Schäden entstanden. Die Entzündungstemperatur für altes Fett liegt bei ca. 65° C und ist unter Umständen sehr schnell erreicht. Mangelhafte Abluftleitungen und die Nichteinhaltung von brandschutztechnischen Anforderungen ermöglichen in Brandfällen ein schnelles Ausbreiten. Fehlende Reinigungsmöglichkeiten in den Dunstabzugsanlagen behindern zusätzlich die Brandbekämpfung.

Trotz der bestehenden Verpflichtung der Betreiber, Dunstabzugsanlagen regelmäßig reinigen und warten zu lassen, haben die Überprüfungstätigkeiten der Schornsteinfeger in Bayern und Hamburg in der Vergangenheit einen erheblichen Reinigungsbedarf von gewerblichen Dunstabzugsanlagen festgestellt. Dieses deckt sich auch mit den Erfahrungen von Feuerwehr und Sachversicherern, die deshalb die Einführung dieser Überprüfungstätigkeiten unterstützen.

Da das Schornsteinfegerhandwerk schon immer Arbeiten auf dem Gebiet des vorbeugenden Brandschutzes durchführt, wurde ihm diese Aufgabe übertragen. Die geänderte Kehr- und Überprüfungsordnung regelt ab 2001 eine alle 2 Jahre wiederkehrende Überprüfung der gewerblichen Grill- und Dunstabzugsanlagen.

Bei Fragen zu Ihrer Dunstabzugsanlage und zu geplanten oder vorhandenen Feuerungsanlagen wenden Sie sich bitte an Ihren Schornsteinfeger.



### Merkblatt zum Nichtraucherschutz in Gaststätten

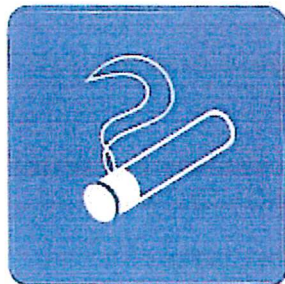
In Niedersachsens Gaststätten gilt seit dem 01.08.2007 ein generelles Rauchverbot. Bereits an der Eingangstür zu Ihrer Gaststätte müssen Sie ein Hinweisschild anbringen, durch das Ihre Gäste auf einen Blick erkennen können, dass nicht geraucht werden darf. Das Schild könnte z.B. so aussehen:



Rauchen ist, sofern gewünscht, nur noch in einem gekennzeichneten abgeschlossenen Nebenraum erlaubt (für Einraumgaststätten gilt die Sonderregelung auf der Rückseite).

#### **Wie soll diese Kennzeichnung aussehen?**

Die Ausweisung als Raucherraum muss deutlich erkennbar sein, sie kann z.B. so aussehen:



#### **Was ist ein Nebenraum?**

Die Nichtraucherbereiche sollen räumlich die Regel und die Raucherbereiche die (kleinere) Ausnahme bilden. Die Bestimmung soll verhindern, dass der unattraktivste Raum zum Nichtraucherbereich und der zentrale Schankraum zum Raucherzimmer erklärt werden. Ein Nebenraum ist also ein Raum, der der Größe nach und von seiner Bedeutung her ein untergeordneter Raum ist. Der Nebenraum darf nicht der Schankraum, nicht der Festsaal und auch nicht ein Durchgangszimmer zum eigentlichen Gaststättenbereich oder zu den sanitären Anlagen sein. Dies gilt genauso für Diskotheken. Hier muss die Tanzfläche (wie natürlich der gesamte Raum, zu dem diese gehört) rauchfrei bleiben. Aber auch hier gilt, dass Sie einen abgeschlossenen Nebenraum als Raucherbereich ausweisen können.



## Was ist ein vollständig abgeschlossener Raum?

In den Nichtraucherbereich soll kein Rauch vom Nebenraum, in dem Rauchen ausnahmsweise erlaubt ist, eindringen. Ein vollständig umschlossener Raum im Sinne des Gesetzes ist also ein Raum, der durch Wand und Tür vollständig abgeschlossen ist. Räume, die nur durch offene Durchgänge oder Vorhänge abgetrennt sind, können nicht als Raucherräume ausgewiesen werden. Das Rauchverbot umfasst auch Festzelte, die aber auch einen vollständig abgeschlossenen Nebenraum haben können. Bei Zelten kann dies natürlich durch eine entsprechende abgeschlossene Zeltabtrennung erfolgen. Vereinfacht gesagt gilt: So wie der Raum eingefasst ist, so kann auch die Abtrennung sein.

## Was ist eine Gaststätte?

Der Nichtraucherschutz muss nicht nur in den Gaststätten beachtet werden, für die eine Erlaubnis nach dem Gaststättengesetz erteilt wurde. Er gilt auch in jedem Imbiss, Restaurant usw., in denen diese Erlaubnis mangels Alkoholabgabe nicht erforderlich ist.

## Wichtig zu wissen:

Das Nichtraucherschutzgesetz gilt bereits seit dem **01.08.2007** und muss beachtet werden! Verstöße gegen das Gesetz können als Ordnungswidrigkeit geahndet werden. Gehen Beschwerden über einen Verstoß gegen das Gesetz ein, werden die zuständigen Gemeinden den Gastwirt/die Gastwirtin darauf hinweisen, dass das Gesetz einzuhalten ist. Bei wiederholten Verstößen prüft die zuständige Gaststättenbehörde (Landkreis Gifhorn) die persönliche Zuverlässigkeit des Gastwirtes/der Gastwirtin und somit die Möglichkeit des Widerrufs der Gaststättenerlaubnis.

## Sonderregelung für Einraumgaststätten (sog. Eckkneipen)

Bis zum **31.12.2009** (Rechtsprechung des Bundesverfassungsgerichtes) gilt folgende Regelung:

In **Einraumgaststätten**, die nicht mehr als **75 m<sup>2</sup>** Schankfläche (= Gastfläche) haben, darf demnach dann geraucht werden, wenn

- a) **keine** Speisen abgegeben werden,
- b) Jugendliche unter 18 Jahren **keinen** Zutritt haben und
- c) die Gaststätte am Eingangsbereich in deutlich erkennbarer Weise als **Rauchergaststätte** gekennzeichnet ist.

## Noch Fragen?

Ansprechpartner für offene Fragen ist in der Regel die zuständige Gemeinde (die Städte Gifhorn und Wittingen, die Samtgemeinden und die Gemeinde Sassenburg).