

INFORMATION DER BEZIRKSHAUPTMANNSCHAFTEN

1. Hygieneanforderungen für Zeltfeste, Kellergassenfeste, FF Feste und vergleichbare Veranstaltungen

Die folgenden Hygieneanforderungen sind beispielsweise sowohl vom Betreiber einer Gastgewerbebetriebsanlage als auch von Veranstaltern von Zeltfesten, Kellergassenfesten, Feuerwehrfesten und vergleichbaren Veranstaltungen zu beachten:

- Die **Fußböden müssen bei allen Arbeitsbereichen** (Schank, Grillbereich, Ausgabe, usw.) **und im Umfeld staubfrei und befestigt** sein.
- Die **Seitenwände** müssen **leicht zu reinigen** sein (zumindest mit Folien abgedeckt).
- Die **Arbeitsflächen** sind **in Niro oder Kunststoff** auszuführen, keinesfalls dürfen Folien verwendet werden.
- **In allen Arbeitsbereichen** (Grillen, Kochen, Schank, Bar, usw.) sind jeweils **Handwaschbecken mit fließendem Warmwasser** bereitzustellen.
- Die **Beleuchtungskörper in den Arbeitsbereichen** sind mit **Splitterschutz** auszustatten.
- **Abfallbehälter** müssen mit **Abdeckungen** ausgestattet sein.
- **Personal WC mit Handwaschgelegenheit** (Warmfließwasser, Flüssigseife, Papierhandtücher) sind bereitzuhalten.
- **Kühl- und Tiefkühlanlagen** müssen **sauber und gewartet** ausgeführt sein.
- In den **Arbeits- und Lagerbereichen** darf es zu **keinen Beeinträchtigungen durch Schimmel, Staub oder Fremdgeruch** kommen.
- Bei **Verwendung von Mehrweggeschirr** sind **Geschirrspüler** (> 65 °C – 90 sec.) erforderlich.
- Für die **Gläserreinigung** sind entsprechende **Gläserspüler** erforderlich.
- Die **Lagertemperaturen** sind **unbedingt einzuhalten**:
 - a. **Tiefgekühlt:** -18°C,
 - b. **Gekühlt:** 0-4°C bei Fleisch bzw. 0-6°C bei Milchprodukten und Wurstwaren, 0-6°C bei Mehlspeisen
- Es sind **Vorkehrungen gegen Schädlinge** (Mäuse, Ratten, Schaben) und Insekten (Wespen, Fliegen, Motten, usw.) vorzusehen.
- **In allen Ausgabebereichen** ist das **Rauchverbot** einzuhalten.
- **Arbeitskleidung und Kopfbedeckung** sind vorzusehen.
- Ein **aktueller Wasserbefund für Eigenwasser** ist erforderlich.

Vom Veranstalter ist eine Person namhaft zu machen, die für die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen verantwortlich ist.

2. NÖ Veranstaltungsgesetz

Öffentliche Veranstaltungen sind bei der **Gemeinde spätestens vier Wochen** vor Veranstaltungsbeginn anzumelden.

Eine Veranstaltung ist **öffentlich**, wenn sie **allgemein zugänglich** ist. Im Gegensatz dazu ist eine Veranstaltung nicht öffentlich, wenn die Teilnahme nur einem vorher bestimmten Personenkreis möglich ist und auch nur diese Personen zu dieser Veranstaltung namentlich eingeladen wurden.

Die **Anmeldung** hat neben den **Daten des Veranstalters** (bzw. Verantwortlichen), den **Ort der Veranstaltung** (mit Lageplan), den **Zeitraum** und die **Bezeichnung der Veranstaltung**, die **erwartete Gesamtbesucherzahl** und die **Höchstzahl der Besucher**, die **gleichzeitig** die Veranstaltung besuchen können, zu enthalten.

Weiters sind der Anmeldung unter anderem der **Nachweis des Bestehens einer ausreichenden Haftpflichtversicherung**, ein **sicherheits-, brandschutz- und ein rettungstechnisches Konzept** sowie ein **Verkehrskonzept** und der **Nachweis der Bewilligung der Veranstaltungsbetriebsstätte** anzuschließen. Für die Bewilligung der Veranstaltungsbetriebsstätte ist die Gemeinde zuständig.

INFORMATION DER BEZIRKSHAUPTMANNschaften

Eine Veranstaltung ist bei der **Bezirkshauptmannschaft** anzumelden, wenn die **Höchstzahl der Besucher**, die **gleichzeitig** die Veranstaltung besuchen können, **3.000 Personen übersteigt**. In diesem Fall ist die Veranstaltung **spätestens acht Wochen** vor Beginn anzumelden. Schriftliche Ankündigungen von Veranstaltungen müssen sichtbar den Namen und den Wohnsitz des Veranstalters enthalten.