



Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg  
*Hamburg University of Applied Sciences*

Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg  
Fachbereich Ökotoxikologie

„Einfluss des deutschen Gaststättengesetzes auf die Lebensmittelsicherheit und  
Vergleich mit der Schweiz“

- Diplomarbeit -

vorgelegt am 12.10.2006

von

Stephanie Witt

[REDACTED]

[REDACTED]

Ref.:

Prof. Dr. Ulrike Arens - Azevedo

Heinz Joh

## Danksagung

An erster Stelle möchte ich mich bei meinen Eltern, Astrid und Karl - Heinz Witt, die mir dieses Studium erst ermöglicht haben, an mich geglaubt haben und mich immer unterstützt haben, recht herzlich bedanken. Bei Philipp Kolthof möchte ich mich für die nicht immer einfache, aber doch sehr schöne und gemeinsame Zeit bedanken. Ich finde es sehr schön, dass Du mich bis jetzt in allem tatkräftig unterstützt hast und mir oft meine Sorgen genommen hast. Danke auch an meinem Bruder, Michael Witt, und natürlich auch bei allen Freunden für die ständige Motivation während meines Studiums.

Meinem wissenschaftlichen Betreuer Herrn Joh, verantwortlich für den Bereich Lebensmittelsicherheit und Zoonosen am Institut für Hygiene und Umwelt in Hamburg, möchte ich für die freundliche Überlassung meines Diplomarbeitsthemas und für seinen vielseitigen fachlichen Rat danken.

Prof. Dr. Arens - Azevedo, meine Betreuerin seitens der Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Hamburg, danke ich für die ständige Gesprächsbereitschaft, für die fachlichen Anregungen bei der schriftlichen Abfassung meiner Arbeit sowie für sämtliche kritische Bemerkungen, die mich im Laufe der Diplomarbeit angeregt haben.

Für die Unterstützung bei der Durchführung eines Interviews und die Hilfe bei der schriftlichen Abfassung danke ich Herrn Augstein, der als Jurist bei der Behörde für Wirtschaft und Arbeit tätig ist.

Ferner bedanke ich mich bei Manuela Kolthof und Philipp Kolthof sowie bei Nicole Woller für das aufmerksame Korrekturlesen.

Großer Dank auch an alle, die mir stets mit moralischer und seelischer Unterstützung zur Seite standen.

## Inhaltsverzeichnis

Abkürzungsverzeichnis .....	5
Tabellenverzeichnis.....	7
Einleitung.....	8
1        Lebensmittelsicherheit .....	9
1.1      Die Wichtigkeit der Lebensmittelsicherheit.....	9
1.2      Akteure der Lebensmittelsicherheit .....	10
2        Die Entstehung und geschichtliche Entwicklung des Gaststättengesetzes in Deutschland .....	12
2.1      Darstellung der Situation zu Anfang des 19. Jahrhunderts .....	12
2.2      Die Entwicklung ab dem Jahr 1869.....	13
2.3      Die Entwicklung ab dem Jahr 1930.....	14
2.4      Die Entwicklung ab dem Jahr 1957.....	14
2.5      Änderungen ab 1970.....	16
3        Rechtsgrundlagen .....	17
3.1      Das Europarecht .....	18
3.1.1    Die Verordnung (EG) Nr. 178/2002.....	19
3.1.2    Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004.....	20
3.1.2.1  Die Pflicht zur Unterweisung .....	22
3.1.2.2  Betriebliche Eigenkontrollen.....	23
3.2      Das Gaststättenrecht in der Bundesrepublik Deutschland .....	24
3.2.1    Bundesebene .....	24
3.2.1.1  Die Veränderungen des GastG.....	26
3.2.1.2  Das System des GastG.....	28
3.2.2    Landesebene .....	33
3.3      Das Schweizer Recht.....	34

## Inhaltsverzeichnis

3.3.1	Bundesebene .....	35
3.3.1.1	Übernahme des EG - Hygienerechts .....	35
3.3.1.2	Revision des Lebensmittelrechts: Wichtigste Änderungen.....	37
3.3.1.3	Das Lebensmittelgesetz und die Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung .....	42
3.3.2	Kantonebene .....	45
3.3.2.1	Allgemein .....	45
3.3.2.2	Gastgewerbegesetz des Kantons Basel - Stadt.....	46
4	Interview.....	48
4.1	Interview mit Herrn Augstein .....	48
4.2	Überlegungen zum GastG .....	51
5	Vergleich .....	52
5.1	Gemeinsamkeiten .....	52
5.2	Unterschiede .....	53
6	Diskussion.....	55
7	Zusammenfassung.....	61
8	Abstract.....	63
	Literaturverzeichnis .....	65
	Glossar .....	67
	Anhang .....	70

## Abkürzungsverzeichnis

BAG	Bundesamt für Gesundheit
BfR	Bundesinstitut für Risikobewertung
BGB	Bürgerliches Gesetzbuch
BGBI	Bundesgesetzblatt
BGBI I	Bundesgesetzblatt Teil 1
BLW	Bundesamt für Landwirtschaft
BMELV	Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
BRD	Bundesrepublik Deutschland
BVET	Bundesamt für Veterinärwesen
BVL	Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
BWA	Behörde für Wirtschaft und Arbeit
DIHK	Deutsche Industrie- und Handelskammer
EFSA	Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit
EG	Europäische Gemeinschaft
EU	Europäische Union
GastG	Gaststättengesetz
GastV	Gaststättenverordnung
GastVO	Gaststättenverordnung
GewO	Gewerbeordnung
GG	Grundgesetz
GGG	Gastgewerbegesetz
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points
IFSG	Infektionsschutzgesetz
IHK	Industrie- und Handelskammer
LFGB	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch

## Abkürzungsverzeichnis

LGV	Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung
LM	Lebensmittel
LMBG	Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz
LMG	Lebensmittelgesetz
LMHV	Lebensmittelhygieneverordnung
LMS	Lebensmittelsicherheit
VO	Verordnung

Tabellenverzeichnis

Tabelle 2-1: Änderung des GastG ab 1970 .....16  
Tabelle 3-1: Mobile Verkaufsstände .....32

## Einleitung

Das Thema dieser Diplomarbeit ist der Einfluss des deutschen Gaststättengesetzes, kurz GastG, auf die Lebensmittelsicherheit und der anschließende Vergleich mit der Schweiz. Das GastG wurde zum 01. Juli des vergangenen Jahres verändert und soll eventuell demnächst abgeschafft werden. So lautet jedenfalls eine der Überlegungen aus den vergangenen Monaten.

Vorab ist es ratsam herauszufinden, wie die Sichtweise Europas zu diesem Thema ist. Das heißt zu klären, ob es dementsprechende Richtlinien auch auf der europäischen Ebene gibt, an die sich die EU - Staaten halten müssen.

Ein weiteres Ziel für diese Arbeit ist, den Verlauf der Veränderungen innerhalb Deutschlands darzustellen. Das heißt, das ursprüngliche GastG wiederzugeben, auf die Veränderungen ab dem 01. Juli 2005 einzugehen und zu guter Letzt die neuesten Überlegungen für die Zukunft mit einzubeziehen. Die daraus entstehenden Auswirkungen sollen mit Hilfe von Interviews aufgezeigt und letztendlich auch gegenübergestellt werden. Interviews mit Fachleuten sind angebracht, da diese ihre Meinung und ihr Wissen fundiert wiedergeben können. Der Grund dafür sind ihre Erfahrungen in dem Bereich. Sie wissen, ob die Veränderungen des letzten Jahres sinnvoll und vor allem hilfreich sind. Auswirkungen der neuen Veränderungen können ebenfalls Risiken und Gefahren hervorbringen. Es gilt herauszufinden, ob es solche überhaupt gibt. Dabei soll das Für und Wider des Neuen aufgezeigt werden.

Die Situation Deutschlands ist aber nicht die Einzige, die dargestellt wird. Das Ausweichen auf ein anderes Land soll beispielhaft zeigen, wie es auch anders gelöst werden kann. Als Beispielland ist die Schweizerische Eidgenossenschaft vorgesehen. Die Schweiz ist ein geeigneter Kandidat zum Vergleichen, weil sie zum einen kein Mitglied der Europäischen Union ist und dessen Vorschriften somit nicht umsetzen muss. Und zum anderen ist die Schweiz ein Anrainer - Staat. Es ist bestimmt ganz interessant zu erfahren, wie ein Nachbarstaat mit dem gleichen Thema umgeht. Zum Abschluss werden beide Varianten vergleichend gegenübergestellt.

# 1 Lebensmittelsicherheit

Das Kernthema dieser Arbeit ist die Lebensmittelsicherheit, kurz LMS. Deswegen erfolgen im ersten Kapitel einige Fakten zur LMS. Betrachtet werden dabei einerseits die Wichtigkeit der Lebensmittelsicherheit und andererseits Akteure der Lebensmittelsicherheit.

## 1.1 Die Wichtigkeit der Lebensmittelsicherheit

Die Lebensmittelsicherheit ist eines der wichtigsten Themen im Bereich Lebensmittel bzw. Gesundheit. Die Gesundheit ist schließlich das beste Gut eines Menschen. Und dieses gilt es weitestgehend zu schützen. Die Umsetzung der LMS ist daher unumgänglich und Vorschriften dazu unausweichlich, um die Lebensmittel, gerade jene Lebensmittel in Europa, so sicher wie möglich zu machen.

Laut Definition sind Lebensmittel Nahrungsmittel. Diese wiederum sind Stoffe, die dazu bestimmt sind, von uns Menschen verzehrt zu werden. Der Verzehr von Lebensmitteln, kurz LM, kann dabei entweder im unveränderten oder im zubereiteten Zustand erfolgen. Menschen verzehren LM, um sich zum einen zu ernähren, d.h. das LM stellt in dem Fall das Grundnahrungsmittel dar, oder aber zum anderen, um den Genuss der Lebensmittel wahrzunehmen.<sup>1</sup>

Lebensmittelsicherheit ist laut Definition dagegen „die gesundheitliche Unbedenklichkeit von Lebensmitteln in den verzehrsüblichen Mengen“. (Lexikon der Ernährung, zweiter Band; S. 312) Bei Lebensmitteln gibt es eine Sicherheitsgrenze, welche nicht übertreten werden darf. Mit Sicherheitsgrenze sind Grenzwerte für diverse Stoffmengen gemeint, wie zum Beispiel Giftstoffe oder gesundheitsgefährdende Mikroorganismen. Dieser Fakt setzt voraus, dass die Lebensmittel kontrolliert werden müssen

---

<sup>1</sup> Lexikon der Ernährung - in drei Bänden; zweiter Band, Fettl bis M; Spektrum Akademischer Verlag, Heidelberg und Berlin, 2002 [LDE]

und der Umgang mit ihnen ordnungsgemäß ablaufen muss. Gefordert wird dies auf allen Ebenen, d.h. von der Primärproduktion bis hin zum Verzehr der Lebensmittel.<sup>2</sup>

Aus den vorangegangenen Definitionen wird die Bedeutsamkeit der Lebensmittelsicherheit deutlich. Sie gewährleistet, dass die Lebensmittel in den Betrieben und Firmen vom Acker bis zum Kunden selbst hygienisch einwandfrei behandelt werden. Die LMS muss dementsprechend als stetige Aufgabe verstanden werden. Aus diesem Grund ist es wichtig, diese durch die Vorschriften des Lebensmittelrechts zu sichern. Um die LMS umsetzen zu können, ist die Arbeit der Behörden in Europa von entscheidender Bedeutung. Beispiele dazu sind im nachfolgenden Kapitel zu finden. Die Aufgaben dieser Behörden sind es, Risikobewertungen und Gutachten durchzuführen, bevor ein Produkt oder eine Zutat zugelassen oder verboten wird. Das gilt für alle Lebensmittel, ob sie nun aus EU - Ländern, wie zum Beispiel aus Deutschland, oder aus so genannten Drittländern, wie zum Beispiel aus der Schweiz, kommen.

## 1.2 Akteure der Lebensmittelsicherheit

In diesem Abschnitt werden einige beispielhafte Akteure genannt, welche dazu beitragen, die Lebensmittel sicherer zu machen.<sup>3</sup>

- *Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit, kurz EFSA*

Die EFSA gibt es seit 2002. Ihren Sitz hat sie in Parma, Italien. Sie hat eine beratende Tätigkeit in Bezug auf Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit, Tiergesundheit, Pflanzenschutz und Ernährung. Ihre Aufgaben sind es, wissenschaftliche Gutachten zu erstellen, vor Gefahren zu warnen, Risikobewertungen durchzuführen und Informationen aus aller Welt einzuholen, um immer auf dem neuesten Stand zu sein.

---

<sup>2</sup> Lexikon der Ernährung - in drei Bänden; zweiter Band, Fettl bis M; Spektrum Akademischer Verlag, Heidelberg und Berlin, 2002 [LDE]

<sup>3</sup> Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (28.11.2005), Lebensmittelsicherheit - Wer macht was?, online im Internet: [http://www.bvl.bund.de/cln\\_007/nn\\_767236/DE/01\\_\\_Lebensmittel/01\\_\\_Sicherheit\\_\\_Kontrollen/01\\_\\_WerMachtWas/WerMachtWas\\_\\_node.html\\_\\_nnn=true](http://www.bvl.bund.de/cln_007/nn_767236/DE/01__Lebensmittel/01__Sicherheit__Kontrollen/01__WerMachtWas/WerMachtWas__node.html__nnn=true), [Stand: 11.07.2006] [BFVL]

- *Europäisches Lebensmittel- und Veterinäramt*

Dieses fungiert als Dienststelle der Europäischen Kommission und hat seinen Sitz in Irland. Es prüft die Umsetzung sowie die Einhaltung des Gemeinschaftsrechts in allen Mitgliedsstaaten.

- *EU - Generaldirektion Gesundheit und Verbraucherschutz*

Die Generaldirektion ist Teil der Europäischen Kommission. Sie ist für den Bereich der öffentlichen Gesundheit, der LMS und der Verbraucherangelegenheiten verantwortlich. Ihre Zuständigkeiten liegen in der Realisierung von Beschlüssen des Parlaments und des Rates für die Gebiete Gesundheit und Verbraucherschutz.

- Bundesländer der Bundesrepublik Deutschland, kurz BRD

Jedes Bundesland ist selbst für die amtliche Lebensmittelüberwachung verantwortlich. Die Behörden kontrollieren dabei, ob die gesetzlichen Vorschriften eingehalten werden. Dazu zählen zum Beispiel die hygienischen Verhältnisse, Eigenkontrollsysteme und die LMS. Die Unternehmen werden ohne Vorankündigung besucht und kontrolliert, wobei schon einmal negativ aufgefallene Geschäfte öfter begutachtet werden.

- *Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, kurz BMELV*

Die BMELV betreibt Verbraucher-, Ernährungs- und Agrarpolitik. Das Hauptaugenmerk liegt auf den Zielen Verbraucherschutz, Qualitätssicherung sowie umwelt- und tiergerechte Erzeugung.

- *Bundesinstitut für Risikobewertung, kurz BfR*

Das BfR gibt unabhängige Stellungnahmen und Gutachten zum Thema LMS und gesundheitlicher Verbraucherschutz. Unter anderem werden Empfehlungen zur Senkung von Risiken gegeben. Die Resultate stehen dann der Öffentlichkeit zur Verfügung.

- *Bundesamt für Verbraucherschutz und LMS, kurz BVL*

Das BVL ist an der Entwicklung von Anweisungen beteiligt, welche zur Vermeidung von Krisen dienen. Damit sollen der wirtschaftliche Schaden und die Risiken für den Verbraucher gesenkt werden. Insgesamt gesehen soll die Sicherheit der LM erhöht werden.

## 2 Die Entstehung und geschichtliche Entwicklung des Gaststättengesetzes in Deutschland

### 2.1 Darstellung der Situation zu Anfang des 19. Jahrhunderts

Anfang des 19. Jahrhunderts begann ein regelrechter Kampf gegen ein weit verbreitetes Problem in der Gesellschaft, und zwar das Problem der Sucht des Trinkens. Alkohol wurde zur damaligen Zeit in sehr hohen Mengen konsumiert. Dem sollte notwendigerweise entgegengewirkt werden, indem zum Beispiel Cafés gefördert wurden, in denen keine alkoholischen Getränke angeboten wurden. Dennoch war dieses Problem viele Jahrzehnte lang nicht zu bändigen. Schuld daran war vor allem der Branntwein. Denn zum einen wurde dieses alkoholische Getränk enorm verbilligt angeboten und der Konsum trieb somit viele Familien in den Ruin. Und zum anderen wurde Branntwein zur Entlohnung von Land- und Bauarbeitern verwendet. Es wurde stets daran gearbeitet, Herr der Lage zu werden. Aber dies gelang nicht wirklich, solange Alkohol für viele Menschen nur ein Genussmittel war. Als Suchtmittel haben es nur wenige verstanden. Dies gelang erst mit der Gründung des „Blauen Kreuzes“.

Diese Organisation vertrat den Ansatz, dass Alkoholismus eine Krankheit war bzw. ist und demzufolge auch damit umgegangen und verfahren werden sollte bzw. soll. <sup>4</sup>

## 2.2 Die Entwicklung ab dem Jahr 1869

Nach dem „Blauen Kreuz“ folgten viele andere Gruppen und Organisationen im Kampf gegen die Trinksucht. Schließlich wurde das Gaststättenrecht in die Gewerbeordnung vom 21. Juni 1869 aufgenommen. Hierin wurde das Gaststättengewerbe im § 33 GewO von nun an geregelt. Demnach benötigte ein Betrieb eine Erlaubnis, sofern dieser mit Branntwein oder mit Spiritus handelte. Diese Erlaubnis wurde abgelehnt, wenn durch den Betrieb zum Beispiel die Völlerei gefördert wurde oder aber der Betrieb nicht den polizeilichen Anforderungen entsprach.

In der Novelle vom 23. Juli 1879 wurde genau diese Erlaubnis von einem Bedürfnisnachweis abhängig gemacht. Die Landesregierungen wurden bevollmächtigt, den Ausschank von alkoholischen Getränken dementsprechend zu regeln.

Die Einführung eines einheitlichen Bedürfnisnachweises für die Erteilung einer Erlaubnis erfolgte durch das Notgesetz vom 24. Februar 1923. Somit war die Erlaubnispflicht im ganzen Reichsgebiet gültig und wurde zusätzlich auf Vereine und Gesellschaften ausgedehnt. Auch der Schutz der Jugend wurde zunehmend wichtiger. Denn im selben Jahr wurde der Ausschank alkoholischer Getränke an Jugendliche und Betrunkene verboten. Dieses Notgesetz war zu der Zeit eine vorübergehende Lösung, welches durch die Entwicklung eines speziellen Gesetzes für das Gaststättengewerbe abgelöst werden sollte. <sup>5</sup>

---

<sup>4</sup> Müller-Lissner, Adelheid (o.J.), Von Mäßigen, Abstinente und gärungsloser Fruchterverwertung, aus der Internetzeitschrift „Das Parlament“, online im Internet: <http://www.das-parlament.de/2005/03/Thema/008.html>, [Stand: 09.05.2006] **[DP]**

<sup>5</sup> Michel / Kienzle / Pauly: Das Gaststättengesetz-Kommentar, 13., überarbeitete und ergänzte Auflage, Carl Heymanns Verlag KG, Köln [u.a.], 1999 **[MKP]**

### 2.3 Die Entwicklung ab dem Jahr 1930

Es dauerte sieben Jahre, bis das eben erwähnte Vorhaben in die Tat umgesetzt wurde. Mit dem Gaststättengesetz vom 28. April 1930 wurde ein in sich geschlossenes Gesetz geschaffen, welches ausschließlich für das Gaststättengewerbe von Nutzen war. Somit wurden die Voraussetzungen, die für die Erlaubnispflicht von Gast- und Speisewirtschaften sowie den Kleinhandel mit Branntwein vorhanden sein mussten, erschwert und der Schutz der Jugend weiterhin verstärkt.<sup>6</sup>

Die Novelle vom 03. Juli 1934 erweiterte die Vorschriften des Gaststättengesetzes auf die Speisewirtschaften. Im gleichen Jahr entstand durch das Änderungsgesetz vom 09. Oktober eine allgemeine Zulassungssperre für Gaststätten und die Anwendung des Gesetzes wurde auf öffentliche Anstalten und Einrichtungen erweitert.

Mit dem Inkrafttreten des Grundgesetzes, kurz GG, vom 23. Mai 1949 wurden Bedenken gegen den bisherigen Bedürfnisnachweis ausgesprochen. Art. 12 Abs. 1 des Grundgesetzes sagt aus, dass jeder ein Grundrecht auf Berufsfreiheit hat. Im Sinne dieses Artikels entschied sich das Bundesverfassungsgericht Ende 1953 dafür, dass der Bedürfnisnachweis mit dem Art. 12 Abs. 1 GG nicht kompatibel ist.<sup>7</sup>

### 2.4 Die Entwicklung ab dem Jahr 1957

1957 wurde ein weiterer Entwurf des Gaststättengesetzes entwickelt. In diesem forderten die Verbände des Gaststättengewerbes eine sogenannte Berufseignung. Da der Bedürfnisnachweis weggefallen war, sollte der Zugang zum Gaststättengewerbe von einem Nachweis der Sach- und Fachkunde abhängig gemacht werden. Dieser Nachweis war auch unter der Bezeichnung Berufseignung bekannt. Jedoch wurde dieser Entwurf nicht in den Bundestag eingebracht.

---

<sup>6</sup> Michel / Kienzle / Pauly: Das Gaststättengesetz-Kommentar, 13., überarbeitete und ergänzte Auflage, Carl Heymanns Verlag KG, Köln [u.a.], 1999 [MKP]

<sup>7</sup> Michel / Kienzle / Pauly: Das Gaststättengesetz-Kommentar, 13., überarbeitete und ergänzte Auflage, Carl Heymanns Verlag KG, Köln [u.a.], 1999 [MKP]

Sieben Jahre später wurde erneut ein Entwurf des Gaststättengesetzes an den Bundesrat übergeben. Hierin wurde gefordert, dass die Berufseignung, die 1957 schon einmal vorgeschlagen wurde, eingeführt werden soll. Doch dieser Vorschlag wurde letztendlich nicht aufgenommen. Stattdessen kam der sogenannte Unterrichtsnachweis. Mit diesem wurde der Nachweis einer Gaststättenerlaubnis gefordert, welche von der Industrie- und Handelskammer, kurz IHK, zu bekommen ist. Dafür übernimmt die IHK die Schulung der Bewerber. Inhalt der Schulung sind die Verpflichtungen eines Betriebes sowie allgemeine Kenntnisse, zum Beispiel im Bereich der Betriebswirtschaft oder des Gewerbes.<sup>8</sup>

Viele Jahre lang wurde der Entwurf des Gaststättengesetzes an die Rechts- und Wirtschaftsausschüsse zurückgewiesen, um diesen neu zu überarbeiten. 1969 erweiterten die Ausschüsse den Entwurf, indem sie Vorschriften über den Unterrichtsnachweis hinzufügten. Dadurch kam diesem Verfahren eine höhere Bedeutung bei. Eine Prüfung im Unterrichtsverfahren wurde nicht vorgesehen. Mit diesem Entwurf nahm das bisherige Hin und Her ein Ende, indem der Bundestag dem Gesetzesentwurf zustimmte. Zur Beendigung des Gesetzgebungsverfahrens kam es jedoch nicht, da die Wahlperiode vorher ablief. So wurde der Entwurf des Gaststättengesetzes 1970 erneut vom Bundestag angenommen und schließlich am 05. Mai 1970 ausgefertigt und veröffentlicht.<sup>9</sup>

---

<sup>8</sup> Michel / Kienzle / Pauly: Das Gaststättengesetz-Kommentar, 13., überarbeitete und ergänzte Auflage, Carl Heymanns Verlag KG, Köln [u.a.], 1999 **[MKP]**

<sup>9</sup> Michel / Kienzle / Pauly: Das Gaststättengesetz-Kommentar, 13., überarbeitete und ergänzte Auflage, Carl Heymanns Verlag KG, Köln [u.a.], 1999 **[MKP]**

## 2.5 Änderungen ab 1970

Tabelle 2-1: Änderung des GastG ab 1970 <sup>10</sup>

<b>Nr.</b>	<b>Änderndes Gesetz</b>	<b>Datum</b>	<b>BGBI I</b>	<b>geändert. Art.</b>	<b>Art der Änderung</b>
1	Art. 180 des Strafgesetzbuches	02.03.1974	S. 469	§ 27 § 28	aufgehoben geändert
2	§ 69 Abs. 2 des Bundesimmissionsschutzgesetz	15.03.1974	S. 721	§§ 4 und 5	geändert
3	Art. 5 Abs. 2 des Gesetzes zur Änderung des Titels IV und anderer Vorschriften der GewO	05.07.1976	S. 1773	§ 12 Abs. 2 § 28 Abs. 1 Nr. 5a	aufgehoben eingefügt
4	Art. 2 des Rechtsbereinigungsgesetzes	16.12.1986	S. 2441	§ 4 Abs. 1 Nr. 4	geändert
5	Art. 6 Abs. 74 des Eisenbahnneuordnungsgesetzes	27.12.1993	S. 2378	§ 25 Abs. 1a	eingefügt
6	Art. 6 des Arbeitszeitrechtsgesetzes	06.06.1994	S.1170	§ 21 Abs. 3	eingefügt
7	Art. 12 Abs. 58 des Postneuordnungsgesetzes	14.09.1994	S. 2325		
8	Art. 3 des Gesetzes zur Änderung der GewO	23.11.1994	S. 3475	§ 6 § 28 Abs. 2 Nr. 1	geändert eingefügt
9	§ 14 Abs. 7 des Allgemeinen Magnetschwebbahngesetzes	19.07.1996	S. 1019	§ 25 Abs. 1a	geändert
10	Art. 2 des Gesetzes zur Änderung der GewO	16.06.1998	S. 1291	§ 25	geändert
11	Art.137 der siebenten Zuständigkeitsanpassungs-VO	29.10.2001	S. 2785, 2812	§§ 23 und 29	geändert
12	Art.16 des neunten Euroeinführungsgesetzes	10.11.2001	S. 2992, 2997	§ 28	geändert

<sup>10</sup> Nr. 1-10 der Tabelle: Michel / Kienzle / Pauly: Das Gaststättengesetz-Kommentar, 13., überarbeitete und ergänzte Auflage, Carl Heymanns Verlag KG, Köln [u.a.], 1999 **[MKP]**  
Nr. 11-18 der Tabelle: Dörfler, Matthias (23.07.2005), Gaststättengesetz, online im Internet: <http://www.wedebruch.de/gesetze/gewerbe/gastg.htm>, [Stand: 22.03.2006] **[DM]**

## Die Entstehung und geschichtliche Entwicklung des Gaststättengesetzes in Deutschland

Nr.	Änderndes Gesetz	Datum	BGBl I	geändert. Art.	Art der Änderung
13	Art. 1 des Änderungsgesetzes des GastG und GewO	13.12.2001	S. 3584	§§ 6 und 28	geändert
14	Art. 41 des Gesetzes zur Gleichstellung behinderter Menschen und zur Änderung anderer Gesetze	27.04.2002	S. 1467, 1477	§ 4	geändert
15	Art.2 des dritten Gesetzes zur Änderung der GewO und zur sonstiger gewerberechtlicher Vorschriften	24.08.2002	S. 3412, 3420	§ 10	geändert
16	Art. 289 der achten Zuständigkeitsanpassungs-VO	25.11.2003	S. 2304, 2317	§§ 23 und 29	geändert
17	Art. 8 des Gesetzes zur Umsetzung von Vorschlägen zu Bürokratieabbau und Deregulierung aus den Regionen	21.06.2005	S. 1666, 1669	§§ 1-3, 18, 28 § 32	geändert eingefügt
18	Art. 33 des Gesetzes zur Umbenennung des Bundesgrenzschutzes in Bundespolizei	21.06.2005	S. 1818, 1826	§ 25	geändert

### 3 Rechtsgrundlagen

Der erste Teil dieses Kapitels beschreibt die europäische Perspektive zu diesem Thema. Der zweite betrachtet dagegen die bundesdeutsche Rechtssituation, bei der zwischen Bundesrecht und Länderrecht unterschieden wird. Und schließlich geht es in dem letzten Teil um die Rechtsgrundlagen der Schweizerischen Eidgenossenschaft, wobei hier erneut zwischen Bundesebene und Kantonsebene unterschieden wird.

### 3.1 Das Europarecht

Das Europäische Gemeinschaftsrecht hat Einfluss auf das Gaststättengewerbe. Ganz besondere Bedeutung hat hierbei der Bereich des Lebensmittelrechts. Das Lebensmittelrecht in der Europäischen Union hat sich geändert. Noch vor kurzer Zeit gab es das Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz, kurz LMBG. Doch heutzutage gibt es das LMBG so nicht mehr. An seine Stelle trat 2005 ein neues Lebensmittelgesetz, welches den Namen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch, kurz LFGB, erhielt. In diesem Gesetz wurden einige Teile des LMBGs fast wortgetreu übernommen.

Zum Beispiel:

- § 8 Verbot zum Schutz der Gesundheit (LMBG) zukünftig § 5 LFGB  
(Dieser Paragraph sagt aus, dass es verboten ist, Lebensmittel herzustellen, die bei Verzehr die Gesundheit des Menschen schädigen.)
  
- § 17 Verbot zum Schutz vor Täuschung (LMBG) zukünftig § 11 LFGB  
(Dieser Paragraph bedeutet, dass es verboten ist, nicht zum Verzehr geeignete Lebensmittel in den Verkehr zu bringen.)

Im alten LMBG waren die Gemeinschaftsverpflegung und ihre Einrichtungen der Ebene des Verbrauchers gleichgesetzt. Heute ist dies nicht mehr der Fall. Sie rutschen in der Produktionskette um eine Stelle weiter nach vorn und werden somit auf eine Ebene mit dem Handel gestellt. Dieser neue Faktor hat Folgen für die Rückverfolgbarkeit. Auch in der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 wird die neue Stellung der Gemeinschaftsverpflegung beschrieben.<sup>11</sup>

---

<sup>11</sup> Hygiene in Großküchen, 9. Akt. - Lfg. 05/05: Rückverfolgbarkeit in der GV (Kopie im Anhang) [HIG]

### 3.1.1 Die Verordnung (EG) Nr. 178/2002

Die Verordnung (EG) Nr. 178/2002 wurde am 28. Januar 2002 erlassen. Ausgeschrieben heißt diese Verordnung: Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit. Sie ist aber auch unter der Bezeichnung „EU Basis - Verordnung“ bekannt. Einige Teile sind bereits 2002 in Kraft getreten. Die anderen Bestimmungen wurden dann zum 01. Januar 2005 wirksam.

Die Basis - Verordnung regelt zum Beispiel die Anforderungen an Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit, Risikoanalyse oder Vorsorgeprinzip. Wie weiter oben schon erwähnt, wird hier aber auch die Rückverfolgbarkeit für die Gemeinschaftsverpflegung beschrieben. Ziel ist es, mehr Sicherheit zu erhalten und diese dem Verbraucher zu gewährleisten. Dabei kommt das Prinzip „from farm to fork“ zum Tragen, dies bedeutet nichts anderes als vom Acker bis zum Teller bzw. zur Gabel. Um dieses umsetzen zu können, ist die Rückverfolgung eines Lebensmittels sehr wichtig. Die Bereiche, in denen dies sichergestellt sein muss, sind alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen. Demnach müssen die Unternehmer wissen, von welchem Lieferanten sie was bekommen und an wen sie ihre Produkte verkauft haben. Die Abgabe an den Endverbraucher ist davon aber ausgeschlossen. Damit die Rückverfolgbarkeit anstandslos funktioniert, müssen die entsprechenden Informationen schriftlich festgehalten werden, um im Falle einer Rückrufaktion zum Beispiel zu wissen, wann welches Lebensmittel an wen gereicht wurde. Damit wird die Anzahl der Personen eingeschränkt, die das Lebensmittel zu sich genommen haben, welches evtl. ihrer Gesundheit schaden könnte. Zusätzlich hat der Unternehmer die Pflicht, die Behörden rasch über den Vorfall zu informieren. Bisher wurde diese Verpflichtung im § 40a des LMBG geregelt. Heutzutage übernimmt § 18 Verordnung (EG) Nr. 178/2002 diese Aufgabe.<sup>12</sup>

---

<sup>12</sup> Britta Heegardt von der Handelskammer Hamburg (o.J.), Lebensmittelrecht, online im Internet: [http://www.hk24.de/HK24/HK24/servicemarken/ueber\\_uns/hamburger\\_wirtschaft/ausgewaehlte\\_Artikel/hw\\_102005/lebensmittelrecht.jsp](http://www.hk24.de/HK24/HK24/servicemarken/ueber_uns/hamburger_wirtschaft/ausgewaehlte_Artikel/hw_102005/lebensmittelrecht.jsp), [Stand: 30.05.2006] [HKH]

### 3.1.2 Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004

Zum 01. Januar 2006 trat ein sogenanntes „EU - Hygienepaket“ in Kraft, welches von der Europäischen Union verabschiedet wurde. Dieses Paket hat die Eigenschaft, dass es das bisher in Deutschland geltende Hygienerecht vollständig ablöst. Zuvor gab es viele autonome Rechtsvorschriften, die parallel bestanden. Mit dem Hygienepaket wurde das Gemeinschaftsrecht gebündelt und neu erfasst. Es belangt alle EU-Mitgliedsstaaten gleichstark.<sup>13</sup>

Bei diesem Paket handelt es sich im Einzelnen um:

- die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene
- die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- die Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über besondere Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs
- die Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz

Wie oben schon einmal erwähnt, ist die bedeutendste Hygienevorschrift die Verordnung (EG) Nr. 178/2002, welche Basis - Verordnung genannt wird. Sie klärt alle Grundsätze, die vorher in der heute nicht mehr existierenden Lebensmittelhygiene-

---

<sup>13</sup> DIHK: Was der Gastwirt wissen muss - Rechtliche Grundlagen für das Gaststättengewerbe, Druck Center Meckenheim, April 2006 [DIHK]

verordnung, kurz LMHV, geregelt wurden. Basis - Verordnung wird sie aus dem Grund genannt, weil die vier Verordnungen des Hygienepakets auf ihr aufbauen. Die wichtigste Verordnung daraus stellt die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 dar. Sie schafft einerseits die Grundlage für den Gesundheitsschutz des Menschen und andererseits für die Verbraucherinteressen bei Lebensmitteln. Diese Verordnung betrifft nicht den persönlichen bzw. familiären Gebrauch, sondern sämtliche Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen. Anzuwenden ist sie somit zum Beispiel von Gaststätten, Restaurants, Großküchen, Bistros. Künftig sind neben jener Verordnung ebenfalls noch andere signifikante Hygienevorschriften gültig, wie zum Beispiel die Hackfleischverordnung. Und zu guter Letzt existieren noch sogenannte Leitsätze für eine gute Lebensmittelhygienepraxis, welche den Unternehmern helfen könnten.<sup>14</sup>

Zielsetzung der Regelungen aus der VO (EG) Nr. 852/2004 ist die Schaffung eines Konzeptes, um die Lebensmittelhygiene in der Europäischen Gemeinschaft zu gewährleisten. Dazu ist der Art. 1 Abs. 1 sehr wichtig. Hierin ist Folgendes geregelt:<sup>15</sup>

- Verantwortung für die Lebensmittelsicherheit trägt der Lebensmittelunternehmer (Buchstabe a)
- Lebensmittelsicherheit muss auf allen Ebenen gesichert sein (Buchstabe b)
- Kühlkette nicht unterbrechen (Buchstabe c)
- Anwendung der Verfahren nach den HACCP - Grundsätzen in Verbindung mit einer guten Hygienepraxis (Buchstabe d)
- Anwendung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis (Buchstabe e)
- Festlegung mikrobiologischer Kriterien und Temperaturkontrollierfordernisse (Buchstabe f)

---

<sup>14</sup> DIHK: Was der Gastwirt wissen muss - Rechtliche Grundlagen für das Gaststättengewerbe, Druck Center Meckenheim, April 2006 [DIHK]

<sup>15</sup> Verordnung (EG) Nr. 852/2004 (Kopie im Anhang) [VO]

- Sicherstellung, dass die eingeführten Lebensmittel mindestens den Hygienevorschriften entsprechen wie der in der EG hergestellten Lebensmittel (Buchstabe g)

Zu erkennen ist, dass die Lebensmittelsicherheit von entscheidender Bedeutung ist. Denn diese wird in der gesamten VO (EG) Nr. 852/2004 weiter thematisiert. Somit ist die Sicherheit eines Lebensmittels unentbehrlich geworden und nicht mehr weg zu denken.

### *3.1.2.1 Die Pflicht zur Unterweisung*

Die Schulungsverpflichtung ergibt sich aus dem Anhang II, Kapitel XII der Verordnung (EG) Nr. 852/2004. Demnach hat ein Unternehmer zu gewährleisten, dass das Personal entsprechend seiner Tätigkeit betriebsspezifisch zu schulen ist. Bei der Unterrichtung ist zum einen der Bereich der Hygiene sehr wichtig. Dieser muss sämtliche Hygienebereiche des Betriebes abdecken können. Das sind zum Beispiel Lebensmittel-, Personal- und Gerätehygiene oder hygienische Anforderungen an Räume. Und zum anderen darf der Bereich der HACCP - Grundsätze und deren Anwendung nicht fehlen. Zusätzlich ist darauf zu achten, dass die einzelnen Rechtsvorschriften über Schulungsprogramme des jeweiligen Bundeslandes mit einbezogen werden. In dem Kapitel ist dabei nicht vorgeschrieben, wer die Unterrichtung vorzunehmen hat. Das kann der Unternehmer entweder selbst durchführen oder aber durch einen beauftragten Dritten durchführen lassen. Nach Durchführung der Schulung muss diese dokumentiert werden, um sie zum Beispiel auf Verlangen von Lebensmittelkontrolleuren aufzeigen zu können. Demnach hat die Durchführung der Schulung also nachweisbar zu sein. <sup>16</sup>

---

<sup>16</sup> Verordnung (EG) Nr. 852/2004 (Kopie im Anhang) [VO]

### 3.1.2.2 Betriebliche Eigenkontrollen

Gemäß Art. 5 Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sollten betriebliche Eigenkontrollen durchgeführt werden. Darunter fallen zum Beispiel Warenkontrollen, Instandhaltung von Einrichtungen und Geräten, Durchführung und Überwachung von Reinigung und evt. auch Schädlingsbekämpfung. All diese Kontrollen sollten regelmäßig erfolgen, um eventuelle Hinweise auf nicht sachgemäßes Handeln bzw. nicht sachgemäße Gegebenheiten herausfinden zu können. Ziel dieser betrieblichen Eigenkontrollen ist es, die Hygiene und Qualität zu sichern. Beide Faktoren können allerdings in Mitleidenschaft gezogen werden, sobald Belastungen bzw. Gefahren auftreten. Es gibt drei Arten dieser Belastungen, welche weitestgehend mit Hilfe der Eigenkontrollen ausgeschlossen werden:

- mikrobielle Belastungen, zum Beispiel Ausbreitung von Keimen
  
- chemische Belastungen, zum Beispiel Arzneimittelrückstände
  
- physikalische Belastungen, zum Beispiel Metall- oder Glassplitter

Laut der europäischen Gesetzgebung sollten diese Eigenkontrollen auf jeden Betrieb speziell zugeschnitten sein. Denn jeder Betrieb ist anders. Zu diesem Zweck sollte die erste Handlung die Erstellung eines Grundkonzeptes sein, in dem der Betriebsablauf und dessen Zustand aufgezeichnet werden. Dazu können sogenannte Leitfäden zu Hilfe genommen werden. Sobald dann die Umsetzung erfolgreich gelingt, kann das verlangte Eigenkontrollsystem eingeführt und realisiert werden. Ein Unternehmer ist seit dem 08. August 1998 dazu verpflichtet, ein solches Eigenkontrollsystem zu entwickeln. Die HACCP - Grundsätze müssen dabei mit in die Tat umgesetzt werden.<sup>17</sup>

Erst seit dem 01. Januar 2006 besteht die Pflicht, die Eigenkontrollen schriftlich festzuhalten. Somit ist die Dokumentation der durchgeführten Kontrollen unerlässlich.

---

<sup>17</sup> DIHK: Was der Gastwirt wissen muss – Rechtliche Grundlagen für das Gaststättengewerbe, Druck Center Meckenheim, April 2006 [DIHK]

Denn diese müssen auf Anforderung, zum Beispiel von Lebensmittelkontrolleuren, nachweisbar sein und demzufolge zwei Jahre lang aufbewahrt werden.<sup>18</sup>

## 3.2 Das Gaststättenrecht in der Bundesrepublik Deutschland

Deutschland muss als EU - Mitglied grundsätzlich die oben erwähnten europäischen Richtlinien und Gesetze in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit einhalten und mittels eigener Gesetze im Landesinneren ergänzen. Das was fehlt, muss also eigenhändig durch Vorschriften geregelt und umgesetzt werden.

In der Bundesrepublik Deutschland gibt es neben dem Lebensmittelrecht auch das sogenannte Gaststättenrecht. Das Gaststättenrecht wird in Deutschland im Gaststättengesetz geregelt. In diesem sind etliche Regelungen in Bezug auf das Gaststättengewerbe und die Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung zu finden. Von besonderer Bedeutung sind also auf Bundesebene das Gaststättengesetz, kurz GastG, und auf Landesebene die einzelstaatlichen Gaststättenverordnungen, kurz GastV bzw. GastVO. Die Bestimmungen auf Landesebene regelt jedes Bundesland für sich selbst. Demnach können diese in den einzelnen Bundesländern unterschiedlich sein bzw. voneinander abweichen.

### 3.2.1 Bundesebene

Für die Eröffnung eines Gaststättengewerbes müssen mehrere Bestimmungen eingehalten werden. Somit hat ein Unternehmer in seinen Planungen des eigenen Gewerbes vieles zu beachten. Das macht er, indem er Voraussetzungen schafft, um den Regelungen in diesem Bereich gerecht zu werden.

---

<sup>18</sup> DIHK: Was der Gastwirt wissen muss - Rechtliche Grundlagen für das Gaststättengewerbe, Druck Center Meckenheim, April 2006 [DIHK]

Dazu gehören zum Beispiel: <sup>19</sup>

- Gesetze und Verordnungen durchforsten
- das Gebäude für das Geschäft auswählen und dementsprechend den Mietvertrag abschließen
- das entsprechende Personal finden und einstellen
- Werbung für die Eröffnung schaffen und beschaffen

Das Gaststättengesetz ist ein Gesetz, das aus 38 Paragraphen (siehe Anhang) besteht. Dieses ist ein spezielles Gesetz zur Gewerbeordnung. Hierin werden diverse Bedingungen aufgezählt, die in Bezug auf das Gaststättengewerbe zu erfüllen sind. Geregelt werden zum Beispiel folgende Inhalte: <sup>20</sup>

- Zweck und Definition (§ 1)
- Voraussetzungen für die Erteilung bzw. Zurücknahme einer Gaststättenerlaubnis, ebenfalls sind der Umfang der Erlaubnis, Auflagen sowie Versagungsgründe zu finden (§§ 2ff, sowie § 15)
- Stellvertretungserlaubnis (§§ 9ff)
- Straußwirtschaften (§ 14f)
- Sperrzeit, Verbot Alkoholausschank und allgemeine Verbote (§§ 18ff)

---

<sup>19</sup> Britta Heegardt von der Handelskammer Hamburg (o.J.), Gaststättenrecht, online im Internet: [http://www.hk24.de/HK24/HK24/servicemarken/ueber\\_uns/hamburger\\_wirtschaft/ausgewaehlte\\_Artikel/september\\_2005/gaststaettengesetz.jsp](http://www.hk24.de/HK24/HK24/servicemarken/ueber_uns/hamburger_wirtschaft/ausgewaehlte_Artikel/september_2005/gaststaettengesetz.jsp), [Stand: 03.04.2006] **[HKH]**

<sup>20</sup> Dörfler, Matthias (23.07.2005), Gaststättengesetz, online im Internet: <http://www.wedebruch.de/gesetze/gewerbe/gastg.htm>, [Stand: 22.03.2006] **[DM]**

- beschäftigte Personen und Ordnungswidrigkeiten (§§ 21 und § 28)

Hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit ist ein Hauptinhaltspunkt des Gaststättengesetzes von Bedeutung - die Gaststättenerlaubnis. Eine solche Erlaubnis wird benötigt, um ein Gaststättengewerbe zu betreiben. Die Erlaubnis wird dabei nur für eine bestimmte Betriebsart und nur für gewisse Räume erlassen. Das heißt, es ist wichtig zu wissen, welche Art von Speisen und Getränken beispielsweise angeboten werden.<sup>21</sup>

Das Gaststättengesetz wurde bereits im vergangenen Jahr einer Veränderung unterzogen, welche im folgenden Kapitel behandelt wird.

### 3.2.1.1 Die Veränderungen des GastG

Seit dem 01. Juli 2005 sind beim Gaststättengesetz einschneidende Änderungen in Kraft getreten. Mit diesen Veränderungen soll es für die Unternehmer, von der rechtlichen Seite betrachtet, unkomplizierter sein. Das heißt, dass mit dem neuen GastG Erleichterungen zum einen für den Kundenservice und zum anderen für die Dienstleistungsbetriebe umgesetzt wurden, die schon seit Längerem von den IHKs und anderen Wirtschaftsorganisationen verlangt wurden.<sup>22</sup>

Bisher wurde für die Existenzgründung im Bereich des Gaststättengewerbes eine Gaststättenerlaubnis, welche auch unter dem Begriff „Konzession“ bekannt war, benötigt. Zusätzlich werden diverse Erlaubnisse gefordert, die vom Standort anhängig sind und so unterschiedlich sein können.

---

<sup>21</sup> Dörfler, Matthias (23.07.2005), Gaststättengesetz, online im Internet:  
<http://www.wedebruch.de/gesetze/gewerbe/gastg.htm>, [Stand: 22.03.2006] **[DM]**

<sup>22</sup> P.T. Magazin (o.V. und o.J.), Neues Gaststättengesetz, online im Internet:  
[http://www.oppt.de/psk/rmo/rmo\\_content/powerslave,id,1800,nodeid,66.html](http://www.oppt.de/psk/rmo/rmo_content/powerslave,id,1800,nodeid,66.html), [Stand: 09.05.2006]  
(Kopie im Anhang) **[PTM]**

Solche Dokumente sind beispielsweise: <sup>23</sup>

- ein Auszug aus dem Gewerbezentralregister
- eine Unbedenklichkeitsbescheinigung des Finanzamtes
- ein polizeiliches Führungszeugnis
- ein Umsatzsteuerheft
- ein Nachweis über die Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz

Anhand dieser Beispiele ist zu erkennen, dass es eigentlich recht viel ist, was vom zukünftigen Unternehmer besorgt werden muss. Das ändert sich auch mit den Neuerungen des GastG nicht. Das, was sich geändert hat, ist unter anderem Folgendes: <sup>24</sup>

- Die Beherbergungsbetriebe werden gemäß der Definition „Gaststättengewerbe“ laut § 1 GastG nicht mehr erfasst. Somit unterliegt der Beherbergungsbetrieb nicht mehr der gaststättenrechtlichen Erlaubnis und ist „daher nur noch beim Gewerbeamt anzeigepflichtig“ (P.T. Magazin). Zubereitete Speisen und Getränke dürfen gemäß § 2 GastG erlaubnisfrei an Hausgäste überreicht werden. Darin sind alkoholische Getränke einbezogen.
- Die Verabreichung von alkoholischen Getränken in Restaurants, die für jedermann erreichbar sind, ist in Zukunft untersagt, sofern keine Gaststättenkonzession vorhanden ist. Demnach entfällt eine Gaststättenerlaubnis, wenn lediglich nichtalkoholische Getränke ausgeschrieben, zubereitete Speisen ver-

---

<sup>23</sup> Britta Heegardt von der Handelskammer Hamburg (o.J.), Gaststättenrecht, online im Internet: [http://www.hk24.de/HK24/HK24/servicemarken/ueber\\_uns/hamburger\\_wirtschaft/ausgewaehlte\\_Artikel/september\\_2005/gaststaettengesetz.jsp](http://www.hk24.de/HK24/HK24/servicemarken/ueber_uns/hamburger_wirtschaft/ausgewaehlte_Artikel/september_2005/gaststaettengesetz.jsp), [Stand: 03.04.2006] **[HKH]**

<sup>24</sup> P.T. Magazin (o.V. und o.J.), Neues Gaststättengesetz, online im Internet: [http://www.oppt.de/psk/rmo/rmo\\_content/powerslave,id,1800,nodeid,66.html](http://www.oppt.de/psk/rmo/rmo_content/powerslave,id,1800,nodeid,66.html), [Stand: 09.05.2006] (Kopie im Anhang) **[PTM]**

kauft abgegeben oder kostenfreie Kostproben verabreicht werden. In diesen Fällen verlässt sich der Gesetzgeber auf den Unternehmer.

- Die gaststättenrechtliche Unterrichtung ist ausschließlich für Unternehmer notwendig, sofern diese alkoholische Getränke ausschenken und zubereitete Speisen und Getränke verabreichen und somit aufgrund dessen einer derartigen Erlaubnis bedürfen.

### 3.2.1.2 Das System des GastG

Wie im vorherigen Abschnitt erwähnt, ist eine Konzession nur noch in bestimmten Fällen erforderlich. Um eine solche Konzession für das Gaststättengewerbe zu erhalten, müssen gewisse Bestimmungen eingehalten werden. Zu diesen Regeln gehört es, als Unternehmer folgende Voraussetzungen erfüllen zu können:

- *Persönliche Eignung*

Die persönliche Zuverlässigkeit kann der Unternehmer durch nachstehende Bescheinigungen nachweisen. Er muss zum einen ein sogenanntes „polizeiliches Führungszeugnis“ aufweisen, welches ein Auszug aus dem Bundeszentralregister ist. Dieses wird dem Unternehmer bei seinem für ihn zuständigen Einwohnermeldeamt ausgehändigt. Zum anderen wird ein weiterer Auszug aus dem Gewerbezentralregister benötigt. Jener ist beim Verbraucherschutzamt zu bekommen. Bei der dritten Bescheinigung handelt es sich um eine Unbedenklichkeitsbescheinigung vom zuständigen Finanzamt. Diese gibt Auskunft darüber, ob ein Unternehmer schon vorher einmal ein selbstständig geführtes Unternehmen hatte und aus diesem eventuell Schulden aufzuweisen hat. Die letzte Bescheinigung der persönlichen Eignung ist die Teilnahmebescheinigung einer Erstbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz.<sup>25</sup>

---

<sup>25</sup> Britta Heegardt von der Handelskammer Hamburg (o.J.), Gründung im Gaststättengewerbe, online im Internet: [http://www.hk24.de/HK24/HK24/produktmarken/unternehmensfoerderung\\_und\\_start/unternehmensgruendung/branchenspez\\_tipps/gastg/hotel\\_gaststaetten\\_gruendung.jsp](http://www.hk24.de/HK24/HK24/produktmarken/unternehmensfoerderung_und_start/unternehmensgruendung/branchenspez_tipps/gastg/hotel_gaststaetten_gruendung.jsp), [Stand: 21.06.2006] [HKH]

Das Infektionsschutzgesetz ist ein Gesetz, welches die Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen regelt. Es trat am 01. Januar 2001 in Kraft.

Heutzutage gibt es die Pflicht, sich durch das Gesundheitsamt belehren zu lassen. Gemäß §§ 42 und 43 des Infektionsschutzgesetzes müssen Personen, die

a) beruflich mit bestimmten Lebensmitteln, wie zum Beispiel Fleisch, Milch, Fisch, Speiseeis, Eier etc., in Kontakt kommen, d.h. sie produzieren, behandeln oder in den Verkehr bringen,

und

b) die Lebensmittel entweder direkt, d.h. mit der Hand, oder indirekt, d.h. mit Bedarfsgegenständen wie Geschirr, berühren oder in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, wie zum Beispiel Küchen, arbeiten,

vor erstmaliger Aufnahme ihrer Tätigkeit eine Bescheinigung laut Infektionsschutzgesetz aufzeigen. Die Erstbelehrung muss bei jedem Angestellten und beim Unternehmer selbst erfolgen. Diese wird entweder in mündlicher oder in schriftlicher Form durch das Gesundheitsamt durchgeführt. Ziel dieser Methodik ist es, Übertragungsmöglichkeiten von Krankheiten auszuschließen. Denn oben genannte Lebensmittelbeispiele können bei nicht sachgemäßer Handhabung verunreinigt werden und dann den Menschen bei Verzehr eventuell an Infektionen oder Vergiftungen erkranken lassen. Das wäre in Gemeinschaftseinrichtungen, welche jede Menge Gäste bewirtschaften, fatal. Deshalb muss jeder Mitarbeiter zum Schutz des Verbrauchers und zum eigenen Schutz geschult werden. Die Inhalte dieser Belehrung sollten dann dementsprechend beachtet und umgesetzt werden. Eine solche Erstbelehrung muss vor erstmaligem Antritt der Tätigkeit ausgeführt werden und darf zu dem Zeitpunkt nicht älter als drei Monate sein. Ohne sie ist die Beschäftigung in der Küche untersagt. Die Legitimität dieser Bescheinigung bleibt erhalten, sofern mindestens einmal im Jahr eine Folgeschulung durchgeführt wird. Der Unternehmer hat

die Aufgabe, seine und die Erstbelehrung seiner Angestellten aufzuheben und alle folgenden Belehrungen schriftlich festzuhalten. Eine solche Dokumentation ist Pflicht. Die eben erwähnten Folgebelehrungen sind entweder vom Unternehmer selbst oder aber von einem beauftragten Dritten durchzuführen.

Es gibt aber auch ein sogenanntes Tätigkeits- bzw. Beschäftigungsverbot. Dieses wird ausgesprochen, wenn bei Angestellten bzw. Unternehmern bestimmte Krankheiten, infizierte Wunden oder Hautkrankheiten diagnostiziert werden. Das Gleiche gilt schon bei einem Verdacht. Beispielsweise gehören folgende Erkrankungen dazu: Cholera, Salmonellose oder Virushepatitis A und E. Aber auch der besondere Fall eines Dauerausscheiders von Krankheitserregern, wie zum Beispiel Salmonellen oder Shigellen, wird so geahndet. Dauerausscheider sind Menschen, die über den Stuhl Erreger ausscheiden, ohne daran erkrankt zu sein.<sup>26</sup>

○ *Fachliche Eignung*

Die fachliche Eignung wird nachgewiesen, indem der Unternehmer an einer Gaststättenunterrichtung laut § 4 GastG teilnimmt. Unterrichtet werden allgemeine Kenntnisse aus dem Bereich der unternehmerischen Tätigkeit, d.h. alles was mit dem Thema Gastgewerbe zu tun hat. Dazu gehören beispielsweise Jugendschutz, Lärmschutz, Sperrzeitenverordnung, Gaststättenverordnungen, Lebensmittelrecht und Hygienevorschriften.<sup>27</sup>

Unter Hygienevorschriften sind die umfassenden Gebiete des HACCPs und der Eigenkontrolle zu verstehen. Mit der in Kraft getretenen VO (EG) Nr. 852/2004 sind Unternehmer dazu aufgefordert, ein HACCP / Eigenkontrollsystem durchzuführen und stets an Neuigkeiten anzupassen. Dieses muss auf dem aktuellsten Stand sein. Eine Dokumentation dessen ist unerlässlich, da die Lebensmittelüberwachungsbehörden einen Beweis von den Unternehmern

---

<sup>26</sup> DIHK: Was der Gastwirt wissen muss - Rechtliche Grundlagen für das Gaststättengewerbe, Druck Center Meckenheim, April 2006 [DIHK]

<sup>27</sup> René Grothkopp und Britta Heegardt von der Handelskammer Hamburg (o.J.), Unterrichtung im Gaststättengewerbe, online im Internet:  
[http://www.hk24.de/HK24/HK24/produktmarken/unternehmensfoerderung\\_und\\_start/sach\\_fachkundepruefungen\\_genehmigung/hotel\\_gaststaetten/unterrichtung.jsp](http://www.hk24.de/HK24/HK24/produktmarken/unternehmensfoerderung_und_start/sach_fachkundepruefungen_genehmigung/hotel_gaststaetten/unterrichtung.jsp), [Stand: 21.06.2006] [HKH]

sehen möchten. Ein solches System bringt für den Betrieb Vorteile. Zum einen können aufgrund dessen Betriebsabläufe optimiert werden, was sich wiederum auf die Wirtschaftlichkeit des Unternehmens positiv auswirkt. Zum anderen dient dieses System zur Sicherheit von Lebensmitteln. Die Einführung eines Eigenkontrollsystems ist aufwendig und arbeitsintensiv. Denn viele Arbeitsbereiche müssen überprüft werden und zusätzlich dokumentiert werden. Zu diesen Bereichen zählen zum Beispiel ein Reinigungs- oder Hygieneplan, eine Wareneingangskontrolle, eine Temperaturkontrolle, eine Schädlingsbekämpfung und auch eine Personalschulung.<sup>28</sup>

○ *Objektbezogene Voraussetzungen*

Die letzten Voraussetzungen für den Erhalt einer Gaststättenerlaubnis sind objektbezogene Voraussetzungen. Objektbezogen heißen sie deshalb, weil sie auf das Betriebsgebäude bezogen sind. In diesem Bereich müssen zwei bestimmte Unterlagen beschafft werden. Eine Unterlage ist der Miet-, Pacht- oder Kaufvertrag. Die zweite ist ein Nachweis über die Eignung der Räume für das Gaststättengewerbe. Das wird unter anderem durch Bauzeichnungen bewiesen, in denen sämtliche Grundrisse vorhanden sind. Dazu gehören zum Beispiel die Grundrisse von Sanitärräumen oder von Personalräumlichkeiten. Für die Räume des Unternehmens werden allgemeine Mindestanforderungen gestellt. Diese findet der Unternehmer in bau-, immissionschutz-, hygiene- und arbeitsschutzrechtlichen Bestimmungen. Daraus ergibt sich für den Bereich Hamburg, dass die Hamburger Bauverordnung von besonderer Bedeutung ist.<sup>29</sup>

Für den Bereich der mobilen Verkaufsstände werden zusätzliche Genehmigungen gefordert, um ein solches Geschäft aufzunehmen. Informationen hierzu bekommt der

---

<sup>28</sup> Britta Heegardt und Sabine Pilgrim von der Handelskammer Hamburg (o.J.), HACCP/Eigenkontrolle, online im Internet: [http://www.hk24.de/HK24/HK24/produktmarken/unternehmensfoerderung\\_und\\_start/sach\\_fachkundepruefungen\\_genehmigung/hotel\\_gaststaetten/lebensmittelhygiene.jsp](http://www.hk24.de/HK24/HK24/produktmarken/unternehmensfoerderung_und_start/sach_fachkundepruefungen_genehmigung/hotel_gaststaetten/lebensmittelhygiene.jsp), [Stand: 21.06.2006] [HKH]

<sup>29</sup> Britta Heegardt und Sabine Pilgrim von der Handelskammer Hamburg (o.J.), Hotel- und Gaststättengewerbe - Wichtige Rechtsvorschriften, online im Internet: [http://www.hk24.de/HK24/HK24/produktmarken/unternehmensfoerderung\\_und\\_start/sach\\_fachkundepruefungen\\_genehmigung/hotel\\_gaststaetten/gaststaetten\\_rechtsvorschriften.jsp](http://www.hk24.de/HK24/HK24/produktmarken/unternehmensfoerderung_und_start/sach_fachkundepruefungen_genehmigung/hotel_gaststaetten/gaststaetten_rechtsvorschriften.jsp), [Stand: 21.06.2006] [HKH]

## Rechtsgrundlagen

Unternehmer bei seinem Verbraucherschutzamt bzw. Bezirksamt. In der folgenden Tabelle sind verschiedene Bedingungen für die jeweils diversen Arten von mobilen Verkaufsständen aufgelistet.

Tabelle 3-1: Mobile Verkaufsstände <sup>30</sup>

Nr.	Art des Verkaufsstand	Beispiele	Benötigte Unterlagen	Hinweis
1	Verkauf auf festgesetzten Märkten	Wochenmärkte, Volksfeste oder Jahrmärkte	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gewerbeanmeldebescheinigung vom zuständigen Verbraucherschutzamt</li> <li>- Freistellungsbescheinigung des Finanzamtes</li> <li>- Belehrung nach dem IFSG vom zuständigen Gesundheitsamt</li> <li>- Umsatzsteuerheft</li> </ul>	- nur beim Verkauf von alkoholfreien Getränken und Speisen
2	Verkauf im Reisegewerbe, d.h. Verkauf an verschiedenen Standorten	private Flohmärkte oder andere nicht festgesetzte Veranstaltungen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reisegewerbekarte</li> <li>- Belehrung nach dem IFSG vom zuständigen Gesundheitsamt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verbot des Verkaufs von alkoholischen Getränken (außer Bier und Wein in verschlossenen Behältnissen)</li> <li>- Ausnahme kann genehmigt werden von der zuständigen Behörde (siehe kurzfristige Verkaufstätigkeit)</li> </ul>
3	Verkauf auf öffentlichen Wegen	Verkaufstisch an Straßen	- Sondergenehmigung vom zuständigen Bezirksamt	- diese spezielle Genehmigung wird in Hamburg nur

<sup>30</sup> Britta Heegardt und Sabine Pilgrim von der Handelskammer Hamburg (o.J.), Mobile Verkaufsstände, online im Internet: [http://www.hk24.de/HK24/HK24/produktmarken/unternehmensfoerderung\\_und\\_start/sach\\_fachkundepruefungen\\_genehmigung/hotel\\_gaststaetten/gastronomie\\_speisen\\_getraenkeverkauf.jsp](http://www.hk24.de/HK24/HK24/produktmarken/unternehmensfoerderung_und_start/sach_fachkundepruefungen_genehmigung/hotel_gaststaetten/gastronomie_speisen_getraenkeverkauf.jsp), [Stand: 21.06.2006] [HKH]

Rechtsgrundlagen				
Nr.	Art des Verkaufsstand	Beispiele	Benötigte Unterlagen	Hinweis
			- Belehrung nach dem IFSG vom zuständigen Gesundheitsamt	noch in seltenen Ausnahmefällen erteilt - in öffentlichen Grün- und Erholungsanlagen ist der Handel untersagt
4	Verkauf auf privaten Plätzen	Verkaufswagen auf dem Parkplatz eines Supermarktes	- Gaststättenkonzession bei Alkoholausschank - Nutzungsgenehmigung vom Bauamt wenn der Verkauf über drei Monate geht oder dieser regelmäßig stattfindet (z.B. einmal in der Woche)	
5	kurzfristige Verkaufstätigkeit (mit Alkohol)	besondere Anlässe wie bei Messen oder Ausstellungen	- Gestattung nach § 12 GastG vom zuständigen Verbraucherschutzamt	- Gastronomische Tätigkeit unter erleichterten Voraussetzungen gestattet

Die Entwicklungen und Überlegungen zum neuen GastG werden im Kapitel 4, im Interview mit Herrn Augstein, behandelt.

### 3.2.2 Landesebene

Auf Landesebene gibt es die Gaststättenverordnungen, kurz GastV bzw. GastVO. Diese werden von den jeweiligen Bundesländern erstellt und können demnach von Bundesland zu Bundesland unterschiedlich sein bzw. voneinander abweichen. Die Hamburger GastVO ist als Beispiel im Anhang zu finden. Sie hat 12 Paragraphen,

welche unter anderem baurechtliche Voraussetzungen regeln, die eingehalten werden müssen. Dazu gehören beispielsweise:

- Allgemeine Mindestanforderungen an Räume (§ 2)
- Feuersicherheit (§ 4)
- Beleuchtung, Beherbergungsräume und Abortanlagen für Gäste (§§ 5ff)
- Räume für Beschäftigte (§ 9)
- Ordnungswidrigkeiten (§ 11)

Weitere Angelegenheiten, die geregelt werden müssen und für deren Erlass die Bundesländer selbst zuständig sind, sind im GastG des Bundes zu finden. Dabei handelt es sich beispielsweise um:<sup>31</sup>

- den Ausschank selbsterzeugten Weins (§ 14 GastG)
- die Sperrzeit (§ 18 GastG)
- den Beschäftigten (§ 21 GastG) oder
- die Zuständigkeit und das Verfahren zum Vollzug des GastG (§ 30 GastG).

### 3.3 Das Schweizer Recht

Die Schweiz hat etwa sieben Millionen Einwohner und besteht aus sogenannten Kantonen. Insgesamt gibt es 26 Kantone, in denen es vier Amtssprachen gibt. Hauptstadt und Regierungssitz ist Bern. Die Tatsache, dass die Schweizerische Eid-

---

<sup>31</sup> Pörtl, René: Gaststättenrecht - Kommentar zum Gaststättengesetz mit den Vorschriften des Bundes und der Länder, 5. völlig neu bearbeitete Auflage, C.F. Müller Verlag, Heidelberg, 2003 [PR]

genossenschaft nicht zur Europäischen Union gehört, macht die Schweiz zu einem idealen Vergleichsland. Denn es ergibt sich die Frage, wie die Schweiz als Nicht - EU - Mitglied den Bereich der Lebensmittelsicherheit regelt.

Im folgenden Kapitel wird zum einen die Übernahme des EG - Hygienerechts und die damit verbundene Revision des schweizerischen Lebensmittelrechts erläutert. Zum anderen wird aufgezeigt, welche Gesetze es in der Schweiz auf der Bundesebene sowie auf der Kantonsebene gibt.

### 3.3.1 Bundesebene

In diesem Abschnitt werden Veränderungen in der Schweiz aufgezeigt, die seit Anfang dieses Jahres aktuell für Schweizer Betriebe sind und dementsprechend von diesen umgesetzt werden müssen.

#### 3.3.1.1 Übernahme des EG - Hygienerechts

Ab dem 01. Januar 2006 wurde das EG - Hygienerecht, welches im Kapitel 3.1 erläutert wurde, für sämtliche EU - Mitgliedstaaten sowie für Drittstaaten gültig. Drittstaaten müssen also ebenfalls dieses EG - Recht umsetzen und berücksichtigen, wenn sie weiterhin Lebensmittel in die EU exportieren wollen. Demzufolge hat die Schweiz das neue Recht zu übernehmen, ansonsten drohen Behinderungen im Export und somit auch Verluste. Um dieses zu verhindern, wurde das schweizerische Recht angepasst. Mit der Anpassung an das EU - Hygienerecht bekommt das Schweizer Lebensmittelverordnungsrecht einen neuen Aufbau. Hiervon sind 34 Verordnungen betroffen (siehe Konkordanztable im Anhang).<sup>32</sup>

Mit der Revision war das Ziel gesetzt, eine Gleichwertigkeit zwischen den Gesetzgebungen der Schweiz und der EU zu erreichen. Dieses ist unter dem Begriff Äquiva-

---

<sup>32</sup> Bundesamt für Gesundheit (o.J.), Revision des Lebensmittelrechts, online im Internet: <http://www.bag.admin.ch/themen/ernaehrung/00477/02029/index.html?lang=de>, [Stand: 18.07.2006] [BFG]

lenz bekannt. Es gab bereits ein Äquivalenzabkommen zwischen der Schweiz und der EU für den Bereich der Milch und Milchprodukte aus dem Jahr 2002. Doch nun ist mit dieser Revision die Erweiterung des Abkommens für den Bereich tierischer Lebensmittel erreicht worden. Dadurch werden zukünftige Probleme mit dem Handel zwischen beiden Räumen minimiert, die Zusammenarbeit über die Grenzen hinweg gefördert und der Zugang zum EU - Markt erleichtert.<sup>33</sup>

Durch die Übernahme des EG - Rechts wendet die Schweiz ein System an, welches bereits in ganz Europa gilt. Dieses System dient dazu, die Lebensmittelsicherheit gewährleisten zu können. Somit wird die bisher schon existierende Lebensmittelsicherheit in der Schweiz zusätzlichen Verbesserungen unterzogen. Zu diesen Verbesserungen gehören zum Beispiel, dass die Bestimmungen zur Selbstkontrolle konkretisiert wurden. Dabei handelt es sich um die Artikel 49 bis 55 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung. Insgesamt werden von der Selbstkontrolle folgende Elemente erfasst:<sup>34</sup>

- die Anwendung von Verfahren nach dem HACCP - Konzept
- die Sicherstellung einer guten Verfahrenspraxis
- die Rückverfolgbarkeit
- die schriftliche Dokumentation getroffener Maßnahmen
- die Probenentnahme und Analyse von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen
- das Vorgehen bei Abgabe gesundheitsgefährdender Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände

---

<sup>33</sup> Bundesamt für Gesundheit (o.J.), Revision des Lebensmittelrechts - Anpassung ans EG - Recht und Verbesserung der Übersichtlichkeit, online im Internet:

<http://www.bag.admin.ch/dokumentation/medieninformationen/01217/index.html?lang=de&msg-id=3374>,

[Stand: 18.07.2006] [BFG]

<sup>34</sup> Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (13.12.2005), online im Internet:

<http://www.admin.ch/ch/d/sr/8/817.02.de.pdf>, [Stand: 07.08.2006] [LGV]

Obwohl im Schweizer Recht schon etliche Bereiche des neuen EG - Rechts verankert sind, waren dennoch einige Anpassungen des geltenden Rechts nötig. Zu diesen Anpassungsbereichen zählen beispielsweise:<sup>35</sup>

- die Verpflichtung zur Rückverfolgung und Nachverfolgung von Lebensmitteln
- Meldepflicht bei Abgabe gesundheitsgefährdender Produkte
- Pflicht zur schriftlichen Dokumentation der Selbstkontrolle
- Meldepflicht der Personen, die mit Lebensmitteln arbeiten, egal auf welche Art
- Betriebsbewilligungspflicht
- Regelung der Durchführung von Lebensmittelkontrollen

### 3.3.1.2 Revision des Lebensmittelrechts: Wichtigste Änderungen

Das, was im Schweizer Recht fehlte, wurde aufgearbeitet und angepasst. Gleichzeitig wurde das Lebensmittelrecht neu strukturiert. Kernstück ist dabei eine neue Verordnung. Diese Verordnung heißt Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung und vereint verschiedene wichtige Grundsätze, die auch von der EU gefordert werden. Die wichtigsten Änderungen sind nachfolgend zu lesen.

#### ○ *Meldepflicht*

Die Meldepflicht wird mittels Artikel 12 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung, kurz LGV, geregelt.

---

<sup>35</sup> Bundesamt für Gesundheit (22.03.2006), Erläuterungen zum Gesamtpaket (pdf - Datei), online im Internet: <http://www.bag.admin.ch/themen/ernaehrung/00477/02029/index.html?lang=de>, [Stand: 18.07.2006] **[BFG]**

„Wer Lebensmittel herstellt, verarbeitet, behandelt, lagert, transportiert, abgibt, einführt oder ausführt, hat seine Tätigkeit der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde zu melden.“ (Art. 12 Abs. 1 Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung)

Das bedeutet also, dass sich die Betriebe bei der Lebensmittelkontrollbehörde des jeweiligen Kantons registrieren lassen müssen. Dafür gibt es sogenannte Meldeformulare, die ausgefüllt und abgegeben werden müssen. In diesem Formular wird die genaue Tätigkeit des Betriebes niedergeschrieben. Aus diesem Grund haben sich nicht nur neue Betriebe ab dem 01. Januar 2006 zu melden, sondern auch jene, die ihre Tätigkeit ändern wollen oder ganz aufgeben.<sup>36</sup>

○ *Bewilligungspflicht*

Die Bewilligungspflicht für Betriebe ist im Artikel 13 der LGV zu finden.

„Betriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft herstellen, verarbeiten, behandeln, lagern oder abgeben, bedürfen der Bewilligung durch die zuständige kantonale Vollzugsbehörde.“ (Art. 12 Abs. 1 Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung)

Ab dem 01. Januar 2006 sind sämtliche Betriebe laut Art. 13 LGV bewilligungspflichtig. Die Bewilligung wird erst von den Lebensmittelvollzugsbehörden des jeweiligen Kantons erteilt, nachdem der Betrieb gründlich inspiziert wurde. Wird die Bewilligung erteilt, so bekommt der Betrieb eine Bewilligungsnummer zugeteilt. Diese muss stets auf der Verpackung des Produktes aufgedruckt werden. Da dies für Kleinstbetriebe, die ihre Produkte in der Umgebung verkaufen, recht aufwendig sein kann, kann eine Ausnahme von der Bewilligungspflicht gemacht werden.<sup>37</sup>

---

<sup>36</sup> Bundesamt für Gesundheit (26.01.2006), Revision Lebensmittelrecht (pdf - Datei), online im Internet: <http://www.bag.admin.ch/themen/ernaehrung/00478/02038/index.html?lang=de>, [Stand:18.07.2006] **[BFG]**

<sup>37</sup> Bundesamt für Gesundheit (23.11.2005), Wichtigste Änderungen im Detail (pdf - Datei), online im Internet: <http://www.bag.admin.ch/themen/ernaehrung/00477/02029/index.html?lang=de>, [Stand: 18.07.2006] **[BFG]**

- *Informationspflicht bei Abgabe gesundheitsgefährdender Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände*

Die Pflicht, die Behörde in einem solchen Fall zu informieren, wird mittels Artikel 54 LGV geregelt.

„Stellt die verantwortliche Person fest oder hat sie Grund zur Annahme, dass vom Betrieb eingeführte, hergestellte, verarbeitete, behandelte oder abgegebene Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände die Gesundheit gefährdet haben oder gefährden können, und stehen die betreffenden Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände nicht mehr unter der unmittelbaren Kontrolle des Betriebs, so muss sie unverzüglich:

- a. die zuständige kantonale Vollzugsbehörde informieren;
- b. die erforderlichen Massnahmen treffen, um die betreffenden Produkte vom Markt zu nehmen (Rücknahme); und
- c. falls die Produkte die Konsumentinnen und Konsumenten schon erreicht haben könnten: die Produkte zurückrufen (Rückruf) und die Konsumentinnen und Konsumenten effektiv und genau über den Grund des Rückrufs informieren.“ (Art. 54 Abs. 1 Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung)

Hierbei geht es darum, dass die Informationen so schnell wie möglich bei den jeweiligen kantonalen Vollzugsbehörden eingehen. Die besagten Produkte sollten rasch vom Markt genommen und zurückgerufen werden, sofern sich diese schon beim Kunden befinden. Es gilt, die Gesundheit des Konsumenten nicht zu gefährden.

- *Hazard Analysis and Critical Control Points, kurz HACCP*

Das HACCP - Konzept ist im Artikel 51 der LGV zu finden.

„Wer Lebensmittel herstellt, verarbeitet, behandelt, lagert, transportiert oder abgibt, hat ein oder mehrere Verfahren zur ständigen Überwachung spezifischen biologischen, chemischen und physikalischen Gefahren zu entwickeln und anzu-

wenden, die auf den Grundsätzen des HACCP - Konzepts beruhen.“ (Art. 51 Abs. 1 Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung)

Mit Hilfe des HACCP - Konzeptes kann eine ständige Überwachung diverser Gefahren erfolgen. Welche Elemente genau enthalten sein müssen, ist hier ebenfalls zu finden. Damit hat die Schweiz ein weiteres Mittel, um die Lebensmittelsicherheit aufrecht zu erhalten, indem die Gefahren überwacht werden. Denn Ziel ist es, Gefahren zu beseitigen und zu vermeiden. Jenes Konzept war bereits im Schweizer Lebensmittelrecht vorhanden. Neu ist, dass das Konzept ausdrücklich als Bestandteil der Selbstkontrolle niedergeschrieben wurde.<sup>38</sup>

o *Selbstkontrolle*

Die Selbstkontrolle ist schon seit Jahren im Lebensmittelgesetz, kurz LMG, verankert. Sie wird dort mittels Artikel 23 LMG geregelt. Mit dem EU - Hygienerecht werden nun die vorhandenen und weiter oben erwähnten Lücken geschlossen, indem die Selbstkontrolle detailliert in der LGV aufgeführt wird. Hierbei sind die Artikel 49 ff wichtig. In der LGV werden nachstehende Punkte neu geregelt:<sup>39</sup>

- Rückverfolgbarkeit (Art. 50 LGV): Ein Betrieb muss also nachweisen können, von wem er welches Produkt bekommen hat und wem er es geliefert hat.
- Dokumentation der Selbstkontrolle (Art. 55 LGV): Alle Schritte, die in Bezug auf die Selbstkontrolle erfolgen, haben notiert und aufgehoben zu werden.

---

<sup>38</sup> Bundesamt für Gesundheit (23.11.2005), Wichtigste Änderungen im Detail (pdf - Datei), online im Internet: <http://www.bag.admin.ch/themen/ernaehrung/00477/02029/index.html?lang=de>, [Stand: 18.07.2006] [BFG]

<sup>39</sup> Bundesamt für Gesundheit (23.11.2005), Wichtigste Änderungen im Detail (pdf - Datei), online im Internet: <http://www.bag.admin.ch/themen/ernaehrung/00477/02029/index.html?lang=de>, [Stand: 18.07.2006] [BFG]

○ *Amtliche Kontrollen*

Die amtlichen Kontrollen werden über die Artikel 56 ff LGV geregelt. Sie dienen dazu, die Umsetzung der vorgegebenen Vorschriften in Erfahrung zu bringen. Dabei werden diverse Instrumente von der EG vorgeschrieben, die vom Schweizer Recht übernommen wurden. Dabei geht es um:<sup>40</sup>

- Art und Weise der Durchführung der Kontrollen (Art. 56 LGV): Hier steht geschrieben, dass die Kontrollen regelmäßig und ohne Vorankündigung durchzuführen sind. Die Dokumentation ist Pflicht.
- Errichtung eines mehrjährigen nationalen Kontrollplans (Art. 64 LGV): Dieser nationale Kontrollplan wird in Kooperation des Bundesamtes für Gesundheit, kurz BAG, sowie der Bundesämter für Veterinärwesen, kurz BVET, und Landwirtschaft, kurz BLW, erstellt. Unter anderem werden zu beachtende Schwerpunkte festgelegt, um eine bessere Zusammenarbeit der Kontrolle zu erhalten.
- Errichtung von Notfallplänen (Art. 65 LGV): Diese Notfallpläne werden ebenfalls in Zusammenarbeit des BAG, BVET und BLW erarbeitet. Hierin ist eine Art Krisenmanagement eingearbeitet.

○ *Hygieneverordnung*

Die bisherige Hygieneverordnung wurde durch die Übernahme des EG - Hygienerechts verändert. Heute gelten die Richtlinien der EG, da sie als Basis für eine neue Hygieneverordnung verwendet wurden. Dabei handelt es sich vorrangig um die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und um die Verordnung (EG) Nr. 853/2004. Folgende Bereiche werden nun unter anderem in der Hygieneverordnung geregelt:<sup>41</sup>

---

<sup>40</sup> Bundesamt für Gesundheit (23.11.2005), Wichtigste Änderungen im Detail (pdf - Datei), online im Internet: <http://www.bag.admin.ch/themen/ernaehrung/00477/02029/index.html?lang=de>, [Stand: 18.07.2006] [BFG]

<sup>41</sup> Bundesamt für Gesundheit (23.11.2005), Wichtigste Änderungen im Detail (pdf - Datei), online im Internet: <http://www.bag.admin.ch/themen/ernaehrung/00477/02029/index.html?lang=de>, [Stand: 18.07.2006] [BFG]

- allgemeine Hygienevorschriften
  
- Personalhygiene
  
- Schulung
  
- besondere Bestimmungen für Lebensmittel tierischer Herkunft
  
- Grenz- und Toleranzwerte für Mikroorganismen in Lebensmitteln

Mit Hilfe der EG - Verordnungen wurden sämtliche hygiene relevanten Bestimmungen für alle Lebensmittel in einer Verordnung zusammengetragen.

### 3.3.1.3 Das Lebensmittelgesetz und die Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Ein Gaststättengesetz, wie es die Bundesrepublik Deutschland auf der Bundesebene hat, gibt es in der Schweiz nicht. Die Schweizer haben an oberster Stelle des Lebensmittelrechts das Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände, auch Lebensmittelgesetz genannt, und die Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung. Mit Hilfe dieser Gesetze wird das Lebensmittelrecht vorrangig geregelt.

#### 3.3.1.3.1 Das Lebensmittelgesetz

Das LMG besteht seit dem 09. Oktober 1992 und ist am 01. Juli 1995 in Kraft getreten. Dieses Gesetz hat 61 Artikel und regelt folgende Bereiche: <sup>42</sup>

---

<sup>42</sup> Lebensmittelgesetz (20.06.2006), online im Internet: <http://www.admin.ch/ch/d/sr/8/817.0.de.pdf>,  
[Stand: 07.08.2006] [LMG]

- Zweck, Geltungsbereich und Begriffsdefinitionen (Art. 1ff)
  
- Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände (Art. 6ff)
  
- Lebensmittelkontrolle (Art. 22ff)
  
- Vollzug (Art. 32ff)
  
- Finanzierung (Art. 44ff)
  
- Strafbestimmungen und Rechtsschutz (Art. 47ff)

Im Bereich der Lebensmittelkontrolle spielt Artikel 23 „Pflicht zur Selbstkontrolle“ eine entscheidende Rolle. Dieses Gesetz ist bedeutsam, denn eine solche Pflicht gilt für alle, die in irgendeiner Art und Weise mit Lebensmitteln, Zusatzstoffen und Gebrauchsgegenständen umgehen. Wie weiter oben erwähnt, gibt es das LMG seit 1995 und somit gilt auch seit jenem Jahr die Pflicht zur Selbstkontrolle. Die Selbstkontrolle hat dabei auf allen Ebenen des Betriebes zu erfolgen, d.h. bei der Herstellung, der Verarbeitung und dem Vertrieb.<sup>43</sup>

Ein weiterer wichtiger Punkt ist der Vollzug. Dieser ist in den Artikel 32 bis 43 im LMG zu finden. Mit Hilfe des Vollzugs wird das Lebensmittelrecht umgesetzt. Beim Vollzug wird eine Unterscheidung zwischen Bund und Kanton gemacht. Der Bund ist für die Kontrollen von Lebensmitteln an der Grenze verantwortlich, während für das Inland die Kantone selbst verantwortlich sind. Die Kantone haben zusätzlich dort, wo der Bund nicht zuständig ist, dafür zu sorgen, dass das LMG realisiert bzw. umgesetzt wird. Es gibt also diverse Kontrollen, die nachstehend kurz erläutert werden:<sup>44</sup>

---

<sup>43</sup> Lebensmittelgesetz (20.06.2006), online im Internet: <http://www.admin.ch/ch/d/sr/8/817.0.de.pdf>,  
[Stand: 07.08.2006] **[LMG]**

<sup>44</sup> Lebensmittelgesetz (20.06.2006), online im Internet: <http://www.admin.ch/ch/d/sr/8/817.0.de.pdf>,  
[Stand: 07.08.2006] **[LMG]**

○ *Amtliche Kontrollen*

Amtliche Kontrollen werden von den zuständigen Behörden durchgeführt. Hierbei wird überprüft, ob die gesetzlichen Bestimmungen sowie das Lebensmittelrecht eingehalten werden. Die Kontrollen haben hierbei in regelmäßigen Abständen zu erfolgen. Ganz wichtig ist, dass dies ohne jegliche Vorankündigung geschieht.

○ *Selbstkontrollen*

Hierbei werden zwei Arten unterschieden.

- Kontrolle an der Grenze (Art. 32): Unter diesen Kontrollen sind Einfuhren, Durchfuhren und Ausfuhren von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen zu verstehen. Diese werden von der Zollverwaltung überprüft. Zusätzlich gibt es einen grenztierärztlichen Dienst, der für die Einfuhr von tierischen Lebensmitteln zuständig ist.
- Kontrolle im Inland (Art. 40): Für diese Art von Kontrollen sind die kantonalen Lebensmittelvollzugsbehörden verantwortlich. Dabei kommen Kantonschemiker, Lebensmittelinspektoren sowie Lebensmittelkontrolleure zum Einsatz.

Da es mehrere Vollzugsbehörden gibt, müssen alle sozusagen kontrolliert bzw. beaufsichtigt werden. Diese Aufgabe übernimmt das Bundesamt für Gesundheit.

### 3.3.1.3.2 Die Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Die LGV gibt es seit dem 23. November 2005 und sie ist am 01. Januar 2006 in Kraft getreten. Dieses Gesetz hat 81 Artikel und regelt nachstehende Bereiche:<sup>45</sup>

---

<sup>45</sup> Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (13.12.2005), online im Internet: <http://www.admin.ch/ch/d/sr/8/817.02.de.pdf>, [Stand: 07.08.2006] [LGV]

- Geltungsbereich und Definitionen (Art. 1ff)
  
- Lebensmittel (Art. 4ff)
  
- Gebrauchsgegenstände (Art. 30ff)
  
- Hygiene (Art. 47f)
  
- Kontrollen (Art. 49ff)
  
- Ein-, Durch- und Ausfuhren (Art. 67ff)
  
- Gebühren (Art. 71ff)

Wie im Kapitel 3.3.1.2 niedergeschrieben, wurde das Schweizer Recht angepasst und das Lebensmittelrecht neu strukturiert. Ein wichtiges Gesetz ist dabei die neue LGV. Sie vereint verschiedene Grundsätze, die auch von der EU gefordert werden. Die wichtigsten Änderungen sind im gleichen Kapitel beschrieben und sollen deshalb an dieser Stelle nicht noch einmal erfolgen.

### 3.3.2 Kantonebene

In diesem Abschnitt wird zum einen aufgezeigt, was die Kantone als Gesetz zum Thema Gastgewerbe aufweisen können und zum anderen wird dazu beispielhaft erläutert, wie ein Kanton der Schweiz diesen Fakt umsetzt.

#### 3.3.2.1 Allgemein

Die Schweiz besteht bekanntlich aus Kantonen. Insgesamt gibt es 26 Kantone, welche sich an die Vorschriften der EU und des Bundes zu halten haben. Ihre Aufgabe

ist es, jene Bestimmungen umzusetzen. Spezielle Vorschriften, die jeder Kanton für sich entwirft und realisiert, gibt es ebenfalls. In diesen werden dabei Themen vertieft, die mittels der bereits vorgegebenen Regelungen nicht ausreichend umgesetzt werden. In Bezug auf das Gastgewerbe findet das sogenannte Gastgewerbegesetz, kurz GGG, seine Anwendung. Dieses GGG hat nicht jeder Kanton. Jeder Kanton kann für sich entscheiden, ob er ein Gastgewerbegesetz entwirft und veröffentlicht.

### 3.3.2.2 Gastgewerbegesetz des Kantons Basel - Stadt

Ein Gesetz über das Gastgewerbe hat zum Beispiel der Kanton Basel - Stadt. Dieses ist vom 15. September 2004 und regelt folgende Inhalte mittels seiner 48 Paragraphen:<sup>46</sup>

- allgemeine Bestimmungen wie beispielsweise den Zweck, den Geltungsbereich oder die Bewilligungspflicht (§§ 1 - 9)
- Erläuterung diverser Betriebsarten (§§ 10 - 14)
- Voraussetzungen für die Erteilung einer Betriebsbewilligung (§§ 15 - 26)
- Schließung des Betriebes und Entzug der Bewilligung (§§ 27f)
- Wirtschaftspolizei, in dem vor allem Ruhe und Ordnung, Alkoholausschank, Schutz Jugendlicher, Öffnungszeiten sowie Aufsicht und Kontrolle geregelt werden (§§ 29 - 38)
- Gebühren (§ 39)
- Rechtspflege (§ 40)

---

<sup>46</sup> Gastgewerbegesetz (15.09.2004), online im Internet: <http://www.gesetzessammlung.bs.ch/sgmain/default.html>,  
[Stand: 11.07.2006] [GGG]

- Strafen und Maßnahmen (§§ 41f)
  
- Vollzugs- und Schlussbestimmungen (§§ 43 - 48)

Der Zweck dieses Gesetzes wird aus dem ersten Paragraphen ersichtlich:

„Dieses Gesetz regelt das Gastgewerbe und dient in diesem Zusammenhang der Aufrechterhaltung der öffentlichen Ruhe, Ordnung und Sicherheit sowie dem Schutz der Jugend.“ (§ 1 GGG)

Weiterhin werden in dem GGG etliche Bedingungen gestellt, die der Inhaber eines Betriebes zu erfüllen hat. Beispielhafte Regelungen daraus, die für die Lebensmittelsicherheit bedeutsam sind, werden nachfolgend näher beschrieben.

○ *Fähigkeitsausweis*

Wer ein Restaurant oder ein anderes Gastgewerbe in der Schweiz eröffnen möchte, muss einen sogenannten gastgewerblichen Fähigkeitsausweis aufweisen können. Dieser Fähigkeitsausweis wird nur aufgrund einer bestandenen Fachprüfung vergeben und ist eine Bedingung, um die man nicht herumkommt. Mit Hilfe dieses Ausweises soll gewährleistet werden, dass der Inhaber eines Gastgewerbes ein Minimum an Fachwissen aufweisen kann. Das benötigt dieser auch, da in der gastgewerblichen Branche teilweise hohe Ansprüche gestellt werden und das noch dazu in verschiedenen Fachbereichen. Zu diesen Bereichen zählen unter anderem die Hygiene und der Lärmschutz.<sup>47</sup>

○ *Betriebsbewilligung*

Der gastgewerbliche Fähigkeitsausweis ist eine der Bedingungen, die für den Erhalt einer Betriebsbewilligung eingehalten werden müssen. Ohne jene Bewilligung kann kein Betrieb eröffnet werden. Erteilt wird diese erst, „wenn die bauli-

---

<sup>47</sup> Gastgewerbegesetz (15.09.2005), online im Internet: <http://www.gesetzessammlung.bs.ch/sgmain/default.html>, [Stand: 11.07.2006] [GGG]

chen und betrieblichen sowie persönlichen Voraussetzungen erfüllt sind“ (§ 6 GGG). Für Alkohol ausschenkende Betriebe wird eine Bewilligung zum Ausschank gebrannter Wasser verlangt. §§ 22ff des GGG regelt das Bewilligungsverfahren.<sup>48</sup>

Als Ergänzung zum Gastgewerbegesetz gibt es zwei weitere Verordnungen (siehe Anhang). Dabei handelt es sich zum einen um die Gebührenverordnung zum Gastgewerbegesetz vom 10. Mai 2005, welche die Gebühren für das Gastgewerbe festlegt. Zum anderen geht es um die Verordnung zum Gastgewerbegesetz vom 12. Juli 2005, welche das GGG in einigen Teilen ergänzt und somit vertieft.

## **4 Interview**

Wie im zweiten Kapitel dieser Arbeit beschrieben, trat das neue GastG vom 21. Juni 2005 zum 01. Juli 2005 in Kraft. In dem folgenden Abschnitt erfolgt ein Interview mit Herrn Thomas Augstein. Da die hier aufgeführten Ausführungen nur den Inhalt des Interviews darstellen und keine wörtliche Wiedergabe sind, erfolgt keine Angabe von Anführungszeichen. Es handelt sich hierbei um eine Zusammenfassung eines mit Herrn Augstein geführten Interviews. Die Themen des Interviews sind einerseits die Auswirkungen, resultierend aus den Veränderungen des GastG, und andererseits die neuen Änderungen, die geplant sind.

### **4.1 Interview mit Herrn Augstein**

Herr Augstein ist vom Beruf Jurist und arbeitet bei der Behörde für Wirtschaft und Arbeit, kurz BWA. Einige seiner Tätigkeiten sind unter anderem die Mitwirkung am Gesetzgebungsverfahren im Bereich Gewerbe- und Gaststättenrecht sowie die Beratung der Bezirksämter in diesen Angelegenheiten. Dabei steht Herr Augstein stets in wechselseitigem Kontakt mit Kollegen anderer Bundesländer Deutschlands.

---

<sup>48</sup> Gastgewerbegesetz (15.09.2005), online im Internet: <http://www.gesetzessammlung.bs.ch/sgmain/default.html>, [Stand: 11.07.2005] [GGG]

- *Was hat sich gegenüber dem alten GastG geändert?*

Alkohol darf nur ausgeschenkt werden, sofern eine Gaststättenerlaubnis vorhanden ist. Erlaubnis bedeutet, dass die entsprechenden Voraussetzungen dazu erfüllt sein müssen, um eine solche ausgehändigt zu bekommen. Eine der Voraussetzungen ist es, sich unterrichten zu lassen. Allerdings findet keine Prüfung statt, um zu sehen, ob der Teilnehmende die Problematik verstanden hat. Im Gaststättengewerbe benötigt nur der eigentliche Unternehmer diese Erlaubnis, zum Beispiel der Koch, der in der Küche steht, nicht.

Die Beherbergungsbetriebe wurden aus dem GastG ausgegliedert. Diese dürfen ihren Hausgästen Alkohol anbieten und ausschenken, auch ohne Gaststättenerlaubnis. Um dies bei Nicht - Hausgästen machen zu können, wird dagegen genau diese Erlaubnis gefordert.

Das Gaststättengesetz erfasst wie bisher nur das Verabreichen von Speisen, nicht aber die Zubereitung bzw. Herstellung. Das heißt, dass bei der Zubereitung bzw. Herstellung keine Erlaubnis erforderlich ist. Zielpunkt des GastG ist der Gastraum. Beispielsweise benötigt ein Pizza - Bringdienst ohne Gastraum keine Gaststättenerlaubnis (§ 1 Abs.1 GastG „Verzehr an Ort und Stelle“). Deshalb greift die Erlaubnis erst in dem Moment, wenn die zubereitete Speise an den Gast verabreicht wird.

Ganz interessant und nicht unbedingt zum Thema passend ist der Fakt des Imbisses im Einzelhandel mit und ohne Sitzplätze. Rechtsgrundlage früher war:

1. Ein Imbiss mit Stehtisch und Alkoholausschank benötigte eine Erlaubnis und Toiletten.
2. Ein Imbiss mit Sitzplätzen ohne Alkoholausschank benötigte eine Erlaubnis und Toiletten.
3. Ein Imbiss mit Stehtisch ohne Alkoholausschank benötigte eine Erlaubnis, aber keine Toiletten.
4. Ein Imbiss ohne Stehtische („kein Verzehr an Ort und Stelle“) und ohne Alkoholausschank benötigte keine Erlaubnis und keine Toiletten.

Heute hat sich die Rechtsgrundlage ein wenig geändert:

Zu 1. unverändert

Zu 2. keine Erlaubnis und keine Toiletten benötigt

Zu 3. keine Erlaubnis und keine Toiletten benötigt

Zu 4. unverändert

- *Ist die Anwendung des GastG einfacher geworden?*

Der Sinn dieser Änderung ist es, das Recht zu vereinfachen. Einfacher ist es ganz klar für die jetzt erlaubnisfreien Betriebe geworden. Dazu gehören die Beherbergungsbetriebe und die Verabreichung von zubereiteten Speisen sowie der Ausschank alkoholfreier Getränke. Somit profitieren zum Beispiel kleine Betriebe ohne Alkoholausschank oder Mc Donald's davon. Ansonsten ist es für Restaurants, die Alkohol ausschenken, gleich geblieben.

Für die Praxis der Restaurants mit Alkoholausschank sind die Auswirkungen daher relativ gering. Sie sind nicht so gravierend, wie eigentlich vorher erwartet.

- *Gibt es Schwachstellen bzw. Vorzüge durch die Veränderungen?*

Schwachstellen gibt es keine. Das Verfahren ist für die Betriebe mit Alkoholausschank das Gleiche wie sonst auch. Daher kennen sie dies.

Vorzüge dagegen gibt es in der Tat. Das Verfahren ist einfacher und schneller für die Betriebe ohne Ausschank von Alkohol geworden.

Was aber zu beachten ist, ist die Hamburgische Bauordnung (HBauO). Die HBauO ist wichtig, da diese eine Baugenehmigung für die Betriebe des Gastgewerbes fordert. Erst dann können diese eine Gaststättenerlaubnis beantragen. Bei der Beantragung der Erlaubnis wird erneut geprüft, ob die baurechtlichen Bestimmungen eingehalten werden. Es liegt somit eine Doppelprüfung vor. Aber in diesem Jahr wurde die HBauO geändert. Neu ist, dass die eben erwähnte Doppelprüfung abgeschafft wurde. Dennoch müssen baurechtliche Kriterien eingehalten werden. Das bleibt. Zusätzlich sind aber noch andere Institutionen an der Gewerbeaufsicht beteiligt. Dazu

zählen zum Beispiel der Arbeitsschutz oder die Lebensmittelkontrolle. Diese erfahren von der Eröffnung des Betriebes aufgrund der Gewerbeanzeige des Betriebes.

- *Für die Zukunft sind neue Planungen in Bezug auf das GastG vorgesehen. Welche sind dies?*

Es ist eine Förderalismusreform vorgesehen. Der Bundestag und der Bundesrat haben bereits zugestimmt. Es muss nur noch der Bundespräsident unterschreiben. Dann ist es so geregelt, dass die einzelnen Bundesländer die Möglichkeit haben, selbst ein GastG zu gestalten und umzusetzen. Bis es soweit ist, gilt aber noch das alte GastG. Bisher ist aber noch alles offen, da das Gesetz noch nicht in Kraft getreten ist. Sofern das geschieht, bedeutet dies, dass es ein einheitliches GastG, wie es zurzeit besteht, möglicherweise nicht mehr geben wird.

## 4.2 Überlegungen zum GastG

Als Entwicklungen des GastGs für die Zukunft sind zwei Überlegungen in den Vordergrund getreten. Die eine Überlegung ist, dass das Gaststättengesetz aufgehoben wird und eine Umgestaltung der Gewerbeordnung vorgenommen wird. Und zwar soll dann die Gewerbeordnung so geändert werden, dass das Gaststättengewerbe in die Gewerbeordnung integriert wird. Letztendlich wäre das eine ähnliche Entwicklung, wie es sie beim GastG schon einmal im Jahre 1869 gab (siehe Geschichte des GastGs).

Die zweite Überlegung sieht vor, dass die Bundesländer in Zukunft die Möglichkeit haben, selbst ein GastG zu gestalten und umzusetzen. Dafür aber wird es dann kein einheitliches GastG auf Bundesebene mehr geben.

Die erste Überlegung ist verworfen worden, während die zweite Überlegung durch das Interview mit Herrn Augstein bestätigt wurde. Diese Förderalismusreform muss

also nur noch in Kraft treten und dann wird es ein GastG, so wie es heute existiert, nicht mehr geben.

## 5 Vergleich

Im nachstehenden Abschnitt werden Gemeinsamkeiten und Unterschiede zwischen Deutschland und der Schweiz getrennt herausgearbeitet und aufgeführt.

### 5.1 Gemeinsamkeiten <sup>49</sup>

Eine sehr wichtige Gemeinsamkeit, die zwischen den beiden Ländern auf Anhieb zu erkennen ist, ist die Einhaltung der EG - Hygienevorschriften seit dem 01. Januar 2006. Mit Hilfe dieser Bestimmungen wird die Lebensmittelsicherheit, welche für die Hersteller und die Verbraucher enorm wichtig ist, gewährleistet. Von der Lebensmittelsicherheit hängt unter anderem die Gesundheit des Menschen ab. Die Bundesrepublik Deutschland muss als Mitgliedsstaat der Europäischen Union ganz automatisch diese EG - Vorschriften erfüllen. Die Schweiz dagegen hat diese nur aufgrund dessen einzuhalten, da sie Exporte in den EU - Raum vornehmen möchte, denn die EU ist ein bedeutender Abnehmer der Schweizer Produkte. Um also auf dem EU - Markt präsent zu sein, muss vor allem die Lebensmittelsicherheit gewährleistet werden, indem die EG - Hygienevorschriften eingehalten werden.

Bei der Bearbeitung der Gesetze fiel auf, dass die Schweizer LGV dem deutschen LFGB ähnelt, denn in beiden werden fast die gleichen Bestimmungen, auch über die Lebensmittelsicherheit, geregelt. Hauptinhalte sind Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände, folglich jeweils die Punkte, die besonders gehandhabt werden müssen, da die Menschen mit ihnen in Kontakt treten, indem sie sie zum Beispiel verzehren.

---

<sup>49</sup> siehe Tabelle im Anhang

Eine weitere Gemeinsamkeit besteht in dem Punkt, der im Kapitel 4 mittels des Interviews mit Herrn Augstein herausgefunden wurde. Die Schweiz hat das GGG auf der Kantonebene. Wichtig hierbei ist, dass die Kantone selbst entscheiden können, ob sie jenes Gesetz durchführen und umsetzen wollen. Die Bundesrepublik Deutschland hat, sobald die Föderalismusreform durchgesetzt ist, das GastG auch auf Bundesländerebene. Die Bundesländer können dann selbst entscheiden, ob sie ein solches Gesetz benötigen und demzufolge realisieren wollen.

Außerdem wird in beiden Ländern ein Beweis für die fachliche Eignung vom Inhaber des Gewerbes gefordert. Dieser muss vorhanden sein, um ein Geschäft im Bereich des Gastgewerbes eröffnen zu können. Die Schweizer nennen diesen Beweis gastgewerblichen Fähigkeitsausweis. Bei den Deutschen gibt es die Gaststättenerlaubnis. Allerdings gibt es hierbei einen Unterschied, der nachfolgend mit aufgeführt wird.

## 5.2 Unterschiede <sup>50</sup>

Es gibt aber nicht nur Gemeinsamkeiten, sondern auch Unterschiede zwischen beiden Ländern. Ein Unterschied besteht darin, dass die Schweiz kein GastG wie Deutschland hat. Ein gleichsam spezielles und einheitliches Gesetz über das Gastgewerbe, das landesweit gilt, gibt es nicht. Aber es gelten Gesetze, wie zum Beispiel die LGV oder das LMG. Sie regeln vorrangig das Lebensmittelrecht in der Schweiz.

Wie aus den vorherigen Kapiteln bekannt, besteht die Pflicht zur Selbstkontrolle. Deutschland hat die Selbstkontrollen mit dem Inkrafttreten der EG - Hygienevorschriften umzusetzen. In der Schweiz dagegen ist die Pflicht zur Selbstkontrolle schon einige Jahre vorher im Gesetz verankert gewesen, bevor die EG - Vorschriften dieses verlangten. Es wurden höchstens ein paar Ergänzungen in dem Bereich durchgeführt, sozusagen Lücken aufgefüllt. Aber die Grundidee bestand.

Jedes Bundesland in Deutschland hat eine Gaststättenverordnung, während in der Schweiz das GGG nur in einigen Kantonen vorhanden ist. Nur wer es für wichtig und

---

<sup>50</sup> siehe Tabelle im Anhang

angebracht hält, setzt ein solches GGG um. Jeder Kanton entscheidet dies für sich selbst.

Der bei den Gemeinsamkeiten erwähnte Beweis für die fachliche Eignung wird nicht einheitlich eingesetzt. Darunter ist Folgendes zu verstehen. Die Schweiz handhabt diesen gastgewerblichen Fähigkeitsausweis so, dass jeder Inhaber eines Gastgewerbes diesen aufweisen muss. Diese Tatsache ist unausweichlich. In Deutschland dagegen braucht nur der Inhaber eines Gastgewerbes eine Erlaubnis, der zum Beispiel Alkohol ausschenkt. Das heißt, man braucht nicht in jedem Fall eine Gaststätterlaubnis, sondern nur bei bestimmten Sachverhalten. Außerdem wird dieser Beweis der fachlichen Eignung in beiden Ländern unterschiedlich erzielt. In der Schweiz muss dafür eine Fachprüfung bestanden werden, in der verschiedene Bereiche abgefragt werden. Es ist für den Inhaber unerlässlich, sich in den abgefragten Gebieten auszukennen. In Deutschland bekommt ein Inhaber die Erlaubnis, sofern diverse Nachweise und Bescheinigungen vorgewiesen werden können. Unter anderem sind eine Teilnahmebestätigung einer Erstbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz und eine Gaststättenunterrichtung vorzuweisen. Der Unterschied zur Schweiz besteht darin, dass in Deutschland keine explizite Prüfung über die gehörten Fachinhalte erfolgt.

## 6 Diskussion

Dass auf die Lebensmittelsicherheit heutzutage nicht mehr verzichtet werden kann, zeigen die Hygieneverordnungen der Europäischen Union, welche sowohl EU - Mitgliedsstaaten als auch Drittstaaten erfüllen müssen. In den Verordnungen hat die Lebensmittelsicherheit sozusagen die Hauptrolle eingenommen.

Heutzutage sind die Staaten innerhalb und außerhalb Europas wirtschaftlich eng miteinander verknüpft. Zwischen diesen Ländern findet ein intensiver und reger Warenaustausch statt, der Produkte der weltweiten Lebensmittelindustrie einschließt. Die Mitgliedsstaaten der EU exportieren ihre Produkte ins Ausland und importieren ausländische Produkte. Dabei müssen einige Sicherheitsvorschriften beachtet werden, damit jener Handel fast gänzlich reibungslos funktioniert. Eine wichtige Rolle nimmt hier die Lebensmittelsicherheit ein. Die Ansichten bzw. das Verständnis hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit ist von Land zu Land unterschiedlich. Für die Konsumenten ist es daher wichtig, wenn man sich in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit eines einheitlichen Systems mit einem hohen Standard bedient.

Deutschland hat zwar ein spezielles Gesetz zum Gastgewerbe, aber dieses allein kann die Lebensmittelsicherheit nicht regeln. Dafür sind weitere Gesetze notwendig, wie beispielsweise das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch oder spezifische Verordnungen, wie zum Beispiel die Hackfleischverordnung. Hinzu kommen die jeweiligen Gesetze der Bundesländer, wie die GastVO oder die HBauO in Hamburg. Es ist also zu erkennen, dass kein Gesetz allein die Lebensmittelsicherheit zu regeln vermag, wohl aber das Zusammenspiel aller Gesetze eines Bereiches.

Wie eben erwähnt, hat jedes Bundesland die Möglichkeit zu einer ergänzenden GastV bzw. GastVO. Hierin werden erneut Sachverhalte zum Gastgewerbe geregelt. Diesmal sind genauere Informationen enthalten, da sie auf das jeweilige Bundesland abgestimmt sind. Auf Grund dessen geben sie mehr Angaben preis, die für das Bundesland nützlicher sind. Das ist verständlich, da jedes Bundesland sein Gastgewerbe anders regelt. In diesem Bereich kann das bundeseinheitliche GastG keine Aussa-

gen treffen, weil es sich in den Gesetzen der Länder nicht auskennt. Außerdem wäre dies sehr aufwendig.

Der erste Teil des Themas dieser Arbeit ist der Einfluss des deutschen Gaststättengesetzes auf die Lebensmittelsicherheit. Das GastG definiert ein Gaststättengewerbe und nennt beispielsweise die Bedingungen für den Erhalt einer Erlaubnis, Versagungsgründe sowie Gründe für die Rücknahme bzw. den Widerruf der Erlaubnis. Diese Informationen sind wichtig zu wissen, denn dies sind grundlegende Sachen, die ein Unternehmer wissen muss. Die weiteren Informationen des Gesetzes sind zwar auch wichtig, aber dennoch zu kurz aufgeführt. So dass sie eigentlich weggelassen werden können. Daher ist die neue Überlegung, dass GastG auf die Bundesländer zu übertragen und das bundeseinheitliche GastG abzuschaffen, sinnvoll. Denn zusätzlich zum GastG muss ein Unternehmer weitere Gesetze zur Hand nehmen, die zwar im GastG angesprochen werden, aber nicht weitreichend zu Ende geführt werden. Das ist zum Beispiel der Fall, wenn es um die Sperrzeiten geht. Sie werden kurz angesprochen, aber eine genauere Regelung dessen erfolgt in einem ganz anderem Gesetz.

Der Einfluss des deutschen Gaststättengesetzes auf die Lebensmittelsicherheit ist minimal. Positiv ist beispielsweise die Gaststättenerlaubnis. Um sie zu bekommen, ist es notwendig diverse Bescheinigungen und Nachweise vorzuzeigen. Unter anderem werden eine Teilnahmebestätigung über die Erstbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz und eine Gaststättenunterrichtung gefordert. Der Gedanke bis zu dieser Stelle ist in Ordnung. Negativ ist allerdings die Tatsache, dass keine Prüfung abverlangt wird, um zu schauen, ob die Sachverhalte verstanden wurden. Die Teilnehmer bekommen einfach die Bestätigungen, indem sie eine Art Vortrag über sich ergehen lassen.

Weiterhin ist es bemerkenswert, dass nur der Inhaber einer Gaststättenunterrichtung unterzogen wird, nicht aber die Mitarbeiter, die mit den Lebensmitteln in Kontakt kommen, indem sie diese zum Beispiel bearbeiten, verarbeiten oder aber servieren. Dass heißt, dass die Personen, bei denen es eigentlich darauf ankommt, weniger Wissen übermittelt bekommen. Dabei ist es doch wichtig, dass die Mitarbeiter ver-

stehen, warum sie die Lebensmittel sachgemäß behandeln und verarbeiten müssen, um sie den Gast einwandfrei servieren zu können.

Ein weiterer Fakt, der ziemlich unverständlich ist, ist die Tatsache, dass eine Gaststättenerlaubnis vom Alkoholausschank und vom Verabreichen von zubereiteten Speisen abhängig gemacht wird. Es interessiert also nicht wirklich, wie die Speisen eigentlich hergestellt werden. Das sollte es aber, denn der Umgang mit Lebensmitteln ist der viel sinnigere Faktor als zum Beispiel Alkohol. Der Grund dafür ist, dass dies viel mehr mit der Lebensmittelsicherheit zu tun hat.

In Bezug auf die Lebensmittelsicherheit ist das GastG also nicht wirklich zu gebrauchen. Denn das, was vorrangig in diesem Gesetz geregelt wird, sind rechtliche Sachverhalte, wie zum Beispiel Informationen rund um die Erlaubnis, Sperrzeiten, Verbote oder aber Ordnungswidrigkeiten. Das alles sind Verbote und Vorschriften, die nichts mit der Sicherheit von Lebensmitteln oder mit Lebensmitteln überhaupt zu tun haben. Dafür sind andere Gesetze vorgesehen, wie die deutsche Lebensmittelhygieneverordnung oder die europäischen Hygienevorschriften.

Um die Auswirkungen aus den momentanen Veränderungen herauszufinden, wurde nur ein Interview mit einem Fachmann durchgeführt. Vorgesehen waren jedoch mehrere. Gründe dafür sind einerseits ein unpassendes Zeitmanagement und andererseits die laufenden Veränderungen der Diplomarbeit. Denn letztendlich ist es anders gekommen, als es eigentlich geplant war. Es ergaben sich neue Aspekte, die Zeit in Anspruch nahmen. Diese Zeit war eigentlich nicht vorgesehen und das lies Platz für nur ein Interview. In dem Interview kam heraus, dass die Veränderungen für Betriebe ohne Ausschank von Alkohol positiv sind. Keine Veränderungen dagegen traten für Betriebe mit Alkoholausschank auf. Sie haben das gleiche System zu bewältigen, wie vorher schon. Das Interview stellt eine Meinung von vielen dar. Es gibt andere Meinungen. Gerade, wenn beachtet wird, dass Herr Augstein ein „Theoretiker“ ist, weil er eher an der Ausarbeitung von Gesetzen mitwirkt. Ein „Praktiker“ dagegen arbeitet sozusagen „an der Front“ und hat tatsächlich mit der Umsetzung der Gesetze zu tun. Dieser vermag eine ganz andere Meinung über das Thema zu haben, welche in dieser Arbeit nicht aufgeführt wird. Daher kann es in diesen Bereich zu Unvollständigkeiten kommen. Letztendlich hat das Interview wertvolle Informationen her-

vorgebracht, die entweder vorhandene Sachverhalte bestätigte oder aber neue noch nicht in Erfahrung gebrachte Aspekte darstellte. Letzteres ist für die Ausarbeitung der Gedanken zum „zukünftigen GastG“ nützlich gewesen. Die Überlegungen handeln von einer Förderalismusreform. Damit wird das einheitliche GastG für den Bund abgeschafft und den Bundesländer die Möglichkeit zu einem eigenen GastG gegeben. Für diese Veränderung spricht der Fakt, dass das deutsche GastG nicht wirklich die Lebensmittelsicherheit tangiert. Sie wird in diesem Gesetz gar nicht erwähnt, was zu dem Entschluss führt, dass die Abschaffung des Gesetzes in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit sinnvoll ist. Dagegen spricht eventuell, dass es dann kein einheitliches Gesetz mehr gibt, woran sich alle zu halten haben. Anfänglich könnte dies bei einigen Unternehmern für Verwirrungen sorgen. Doch ganz verschwindet das Gesetz nicht, da die Länder noch die Möglichkeit zu einem GastG auf Länderebene haben.

Zudem können Alternativen geschaffen werden, um die Lebensmittelsicherheit in den deutschen Gesetzen vermehrt mit einzubeziehen. Dabei ist es wichtig, die bestehenden Gesetze in Bezug auf Lebensmitteln zu erhalten und eventuell so auszuarbeiten, dass die Sicherheit von Lebensmitteln in einem eigenen Absatz erscheinen. Das Prinzip mit den expliziten Vorgaben für die Lebensmittelsicherheit setzt die EU seit dem 01. Januar 2006 ein. Das ist ein entscheidender Schritt gewesen, an welchem sich die einzelnen Ländern orientieren sollten, wenn sie ihre Lebensmittel für die Verbraucher sicherer gestalten wollen. Weiterhin ist es nicht einfach, wenn ein Unternehmer in Deutschland ein Gastgewerbe eröffnen möchte. Das ist bestimmt in anderen Branchen Deutschlands ebenfalls so. Denn es gibt sehr viele autonome Gesetze, die beachtet werden müssen. Ein Überlegung wäre hier, die bestehenden Gesetze auf ihre Notwendigkeit hin zu überprüfen und die „überflüssigen“ Absätze auszurangieren bzw. zu ändern, so dass das Arbeiten mit den Gesetzen einfacher von der Handhabung wird.

Der zweite Teil des Themas der Diplomarbeit ist der Vergleich mit der Schweiz. Es ist erstaunlich, dass sich einige Länder bereits zuvor schon Gedanken über die Lebensmittelsicherheit gemacht haben, bevor die europäischen Verordnungen überhaupt in Kraft getreten sind. Ein Beispiel dafür stellt die Schweiz dar. Sie ist kein Mitglied der EU, wohl aber ein Drittstaat. Jene Länder haben also ebenfalls die EG - Vorschriften einzuhalten. Dies ist ein Punkt, der nicht zu erwarten war und der den-

noch Sinn macht, weil Produkte aus Nicht - EU - Staaten in den EU - Raum importiert werden. Positiv aufgefallen ist, dass zwar einiges von der Schweiz ergänzt werden musste, aber schon vorher die einen oder anderen Vorschriften zum Thema Lebensmittelsicherheit existierten. Zum Beispiel spielte die Selbstkontrolle eine wichtige Rolle und wurde dementsprechend nur in einigen Teilen ergänzt. Dieser Fakt spricht für die Schweiz.

Ein Gaststättengesetz, wie die Deutschen es haben, haben die Schweizer nicht. Es gibt also kein explizites Gesetz auf Bundesebene, um das Gastgewerbe zu regeln. Sie weist zwei äußerst wichtige Gesetze auf, welche vorrangig das Schweizer Lebensmittelrecht regeln – das Lebensmittelgesetz und die Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung. Hinzu kommen ergänzende Gesetze. Denn nur mit diesen beiden Gesetzen ließe sich das gesamte Lebensmittelrecht der Schweiz nicht lösen.

Obwohl die Schweiz kein einheitliches Gesetz in Bezug auf das Gastgewerbe hat, ergeben sich keine Probleme. Es sind also keine Folgen im negativen Bereich sichtbar. Denn einerseits haben die einzelnen Kantone die Möglichkeit ein Gastgewerbegesetz einzusetzen, in welchem sie die entsprechenden Sachverhalte des Gastgewerbes regeln. Andererseits gibt es noch die zwei wichtigen Gesetze, LGV und LMG, welche die Angelegenheiten der Lebensmittelsicherheit ebenfalls beachten.

Sofern in Deutschland die Förderalismusreform in Kraft getreten ist, ähnelt dies der Schweizer Situation. Denn dann gibt es in beiden Ländern kein einheitliches Gesetz mehr, welches speziell auf das Gastgewerbe zugeschnitten ist. Beide Länder regeln von dem Zeitpunkt an das Thema der Lebensmittelsicherheit in vielen Gesetzen, die nebenher bestehen und vor allem gleichzeitig beachtet und umgesetzt werden müssen.

Alles in allem regelt die EU ein beachtliches Maß an Vorschriften, die sich an die Lebensmittelsicherheit richten. Sowohl die Schweiz als auch Deutschland sind von diesen Regelungen betroffen. Sie ergänzen ihre eigenen Gesetze in Bezug auf Lebensmittelsicherheit und haben dementsprechend nur in dem Ergänzten Unterschiede aufzuweisen.

Letztendlich gibt es einen gewaltigen Unterschied zwischen Theorie und Praxis. Es ist positiv, dass sich die EU im Bereich der Lebensmittelsicherheit dem Rechtsmittel der Verordnung bedient. Dadurch werden den Ländern Spielräume bei der Gestaltung und Durchführung auf dem Gebiet der Lebensmittelsicherheit gegeben. Wenn es aber die Gesetze gibt, darf nicht davon ausgegangen werden, dass die Umsetzung dessen anstandslos funktioniert und zu 100% erfolgt. Ein wichtiger Faktor, auf den es letztendlich ankommt, ist der Mensch, der mit und in diesen Systemen arbeitet. Das zeigt zum Beispiel der jüngste Skandal mit dem sogenannten Gammelfleisch. Durch die praktisch nicht durchführbare immerwährende Präsenz der Lebensmittelkontrolleure, können jene Fälle auftreten. Das werden sie auch in Zukunft, auch wenn dies eigentlich nicht der Fall sein sollte. Dann kommt es darauf an, aus diesen Situationen zu lernen. Mag dies bedeuten, dass einige Bestimmungen eventuell neu zu überdenken oder andere Bestimmungen zu verschärfen sind. Die Lebensmittelsicherheit sollte dabei aber auf keinen Fall außer Acht gelassen werden. Sie muss im Auge behalten werden, um den Verbraucher selbst besser schützen zu können.

## 7 Zusammenfassung

Die Lebensmittelsicherheit ist in der heutigen Zeit ein wichtiges Thema und zugleich fester Bestandteil der Gesetze geworden, sei es in den europäischen Gesetzen oder aber in den jeweiligen Gesetzen der Länder. Sie ist unerlässlich, wenn es um die Gesundheit des Menschen geht, gerade heute, wo die Produkte der einzelnen Firmen eine ziemlich breite Masse an Menschen erreichen. Es wäre fatal, wenn dort die Sicherheit der Lebensmittel nicht beachtet werden würde. Daher muss die Lebensmittelsicherheit, soweit es irgendwie geht bzw. machbar ist, gewährleistet werden können.

In dieser Diplomarbeit wurde die europäische Sichtweise zu dem Thema Lebensmittelsicherheit ausgearbeitet. Das heißt, es wurden die zurzeit bestehenden Vorschriften aufgezeigt, an die sich die EU - Mitgliedsstaaten zu halten haben. Unter anderem bestehen in diesem Bereich die EG - Hygienevorschriften, welche seit dem 01. Januar 2006 in Kraft getreten sind. Deutschland ist bekanntlich ein Mitgliedsstaat der EU und hat somit genau diese Aspekte einzuhalten, umzusetzen und falls nötig, in einigen Bereichen mittels eigener Gesetze zu ergänzen.

Speziell für das Gastgewerbe gibt es in Deutschland das sogenannte Gaststättengesetz, welches in der letzten Zeit einigen Veränderungen unterzogen wurde. Diese bestehen bereits seit dem 01. Juli 2005. Jene Veränderungen wurden in der Arbeit aufgezeigt und erläutert. Äußerst wichtig ist dabei der Fakt, dass die Gaststättenerlaubnis weiterhin ein Grundpfeiler ist, um ein Geschäft im Gastgewerbe eröffnen zu können.

Mit Hilfe eines Interviews, welches mit einem Juristen von der Behörde für Wirtschaft und Arbeit durchgeführt wurde, wurden schließlich die aus den Veränderungen entstehenden Auswirkungen aufgezeigt und auch aufgrund seiner Erfahrungen beurteilt. Heraus kam, dass die Veränderungen recht positiv für Betriebe ohne Ausschank von Alkohol sind. Weiterhin wurde festgestellt, welches die neuesten geplanten Veränderungen sind. Dabei kam die Förderalismusreform zur Ansprache. Bei ihrer Durchsetzung wird es kein einheitliches Gaststättengesetz mehr auf Bundesebene geben,

sondern nur noch ein Gaststättengesetz auf Länderebene. Dabei kann jedes Bundesland für sich selbst entscheiden, ob es ein solches Gesetz realisieren möchte. Bis dahin gilt aber noch das jetzige Gaststättengesetz.

Als Vergleichsland wurde die Schweiz ausgewählt, weil die Schweiz zum einen ein Anrainerstaat und zum anderen kein Mitglied der EU ist. Es ist sehr interessant zu bemerken, dass die Schweiz, obwohl sie kein EU - Mitglied ist, dennoch die europäischen Vorschriften einzuhalten hat, wenn sie weiterhin ihre Produkte in den EU - Raum exportieren möchte. Dabei stellt der EU - Markt einen der größten Abnehmer von Schweizer Produkten dar. In der Schweiz wird das Lebensmittelrecht ähnlich wie in Deutschland geregelt. Beispielsweise ähnelt die Lebensmittel- und Gebrauchsgenständeverordnung der Schweiz dem deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch. Aber ein Gaststättengesetz auf Bundesebene, wie es die Deutschen haben, gibt es in der Schweiz nicht. Dort haben sie lediglich die Möglichkeit, ein Gastgewerbegesetz auf Kantonsebene umzusetzen.

Insgesamt gesehen wird der Lebensmittelsicherheit in beiden Ländern große Aufmerksamkeit geschenkt, nicht zuletzt aufgrund der Tatsache, dass beide Staaten die Vorschriften der EU einzuhalten haben.

## 8 Abstract

Today food safety is an important topic and has become a firm component of laws at the same time. No matter if this are European laws or laws of the respective countries. Food safety is essential if it concerns the health of humans. Especially today where products from several companies achieve a rather huge crowd. It would be fatal if food safety would receive no consideration. Therefore food safety must be able to be ensured if it is possible or practicable.

In this thesis the European perception of food safety was elaborated. That means that at the moment existing regulations were presented. And EU member states have to comply with these regulations. For example exist EC hygiene regulations which came into force January 1<sup>st</sup>, 2006. Germany is as is generally known a member state of the European Union and has to keep and to realize exactly these aspects and if necessary to supplement by means of own laws.

Particularly for the hotel and restaurant industry there is a so - called Gaststättengesetz in Germany which was submitted lately to some changes. These changes already exist since July 1<sup>st</sup>, 2005 and were pointed out and described in this thesis. Very important is the fact that the Gaststättenerlaubnis furthermore is a pillar to be able to open a business in the hotel and restaurant industry.

With the help of an interview effects, developing from changes, were finally pointed out and also judged on the basis of the interviewers experience. The Interview was accomplished with a lawyer of authority for economic affairs and employment. It came out that changes are quite positive for firms without sale of alcoholic drinks. Furthermore it was determined which are the newest planned changes for the future. Thereby the so - called Förderalismusreform was mentioned. With its penetration it will not give a uniform Gaststättengesetz at federal level but only a Gaststättengesetz at land level. Every federal state can decide for itself whether it would like to realize such a law. Till then the Gaststättengesetz still applies.

## Abstract

For comparison Switzerland was selected because it is on the one hand a neighbouring state and on the other hand not a member of the European Union. It is very interesting to notice that Switzerland has to keep the European regulations while it is not a EU member. It has to do this if it further wants to export its products into the EU area. Thereby the EU areas mark one of the largest customers of Swiss products. In Switzerland food law is regulated similarly as in Germany. For example the so - called Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung of Switzerland resembles the German Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch. But a Gaststättengesetz at federal level like the Germans doesn't exist in Switzerland. They only have the possibility to realize a so - called Gastgewerbegesetz at canton level.

Altogether food safety is given a large attention in both countries. Last but not least due to the fact that both states have to keep regulations of the European Union.

Literaturverzeichnis

- [BFG] Bundesamt für Gesundheit,  
online im Internet: <http://www.bag.admin.ch>
- [BFVL] Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit,  
online im Internet: <http://www.bvl.bund.de>
- [CC] Creifelds, Carl: Rechtswörterbuch; 18., neubearbeitete Auflage;  
Beck, München, 2004
- [DP] "Das Parlament", Internetzeitschrift,  
online im Internet: <http://www.das-parlament.de>
- [DIHK] DIHK: Was der Gastwirt wissen muss - Rechtliche Grundlagen  
für das Gaststättengewerbe, Druck Center Meckenheim, April  
2006
- [DM] Dörfler, Matthias, Gaststättengesetz,  
online im Internet: <http://www.wedebruch.de>
- [GGG] Gastgewerbegesetz,  
online im Internet: <http://www.gesetzessammlung.bs.ch>
- [HKH] Handelskammer Hamburg,  
online im Internet: <http://www.kh24.de>
- [HIG] Hygiene in Großküchen, 9. Akt. - Lfg. 05/05: Rückverfolgbarkeit  
in der GV (Kopie im Anhang)
- [JMW] Jasper / Metzler / Weiler: EU - ABC: Lexikon für Politik, Recht,  
Wirtschaft, Steuern, Finanzen und Institutionen; 4., überarbeitete  
und erweiterte Auflage; Economica Verlag, Heidelberg, 2002

## Literaturverzeichnis

- [LGV] Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung,  
online im Internet: <http://www.admin.ch>
- [LMG] Lebensmittelgesetz,  
online im Internet: <http://www.admin.ch>
- [LDE] Lexikon der Ernährung - in drei Bänden; zweiter Band, Fettl bis  
M; Spektrum Akademischer Verlag, Heidelberg und Berlin, 2002
- [MKP] Michel / Kienzle / Pauly: Das Gaststättengesetz - Kommentar;  
13., überarbeitete und ergänzte Auflage, Carl Heymanns Verlag  
KG, Köln [u.a.], 1999
- [PTM] P.T. Magazin,  
online im Internet: <http://www.oppt.de>
- [PR] Pörtl, René: Gaststättenrecht - Kommentar zum Gaststättenge-  
setz mit den Vorschriften des Bundes und der Länder; 5., völlig  
neu bearbeitete Auflage, C.F. Müller Verlag, Heidelberg, 2003
- [VO] Verordnung (EG) Nr. 852/2004 (Kopie im Anhang)

## Glossar

Entscheidung der EG	Die EG - Entscheidung ist die dritte Form der Rechtsakte der EG. Sie ist in allen ihren Teilen Verbindlich, die sie bezeichnet und gilt lediglich für den Adressaten. <sup>51</sup>
Gesetz	<p>Gesetze gibt es im doppelten Sinn, zum einen im materiellen und zum anderen im formellen Sinn. Gesetze im materiellen Sinn sind sogenannte Rechtsnormen, welche allgemein verbindlich sind und somit für jeden gelten. Sie enthalten Regelungen, die durch die Regierung oder Verwaltung erlassen werden. Beispielsweise ist das BGB ein solches Gesetz.</p> <p>Gesetze im formellen Sinn sind Beschlüsse bzw. Maßnahmen, welche für den Erlass von Gesetzen wichtig sind. Jene Maßnahmen werden vom Parlament des Bundes oder des Landes festgelegt. Dazu führt das Parlament ein Gesetzgebungsverfahren durch. Anschließend wird das Gesetz dann im BGBl bzw. im Gesetzblatt des Landes publiziert.<sup>52</sup></p>
Rechtsakte der EG	Die Rechtsakte der EG greift entweder in die Rechtssphäre des EG - Bürgers ein oder beeinflusst und bestimmt das nationale Recht, sobald es das Land betrifft. Die Rechtsakte wird vom Rat der Europäischen Union erlassen. Dabei haben das Europäische Parlament und die EG - Kommission eine mitwirkende Rolle. Um rechtswirksam zu sein,

---

<sup>51</sup> Jasper / Metzler / Weiler: EU - ABC: Lexikon für Politik, Recht, Wirtschaft, Steuern, Finanzen und Institutionen; 4., überarbeitete und erweiterte Auflage; Economica Verlag, Heidelberg, 2002 [JMW]

<sup>52</sup> Creifelds, Carl: Rechtswörterbuch; 18., neubearbeitete Auflage; Beck, München, 2004 [CC]

müssen Gründe genannt werden, warum eine solche Rechtsakte gebildet wird. Zu der Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaften gehören Verordnungen, Richtlinien und Entscheidungen.<sup>53</sup>

**Richtlinien der EG**

Die EG - Richtlinie ist der EG -Verordnung gegenüber nur ein Rahmengesetz, an welches sich jeder Mitgliedstaat zu halten hat. Sie ist somit verbindlich. Das vorgesehene Ziel der EG - Richtlinie sollte umgesetzt werden. Dafür wird den Mitgliedsstaaten aber freigestellt, in welcher Form und mit welchen Mitteln sie dieses umsetzen. Eine Richtlinie tritt nicht erst durch die Veröffentlichung in Kraft wie die Verordnung, sondern sie wird bereits durch die Bekanntgabe an die Adressaten wirksam. Später erscheint dann noch ein Abzug im Amtsblatt der EG, um den Wortlaut der Richtlinie bekannt zu machen.<sup>54</sup>

**Verordnung der EG**

Sie ist allgemein gültig und in allen ihren Teilen verbindlich. Das besondere ist, dass sie unmittelbar in jedem Mitgliedsstaat gilt und Gesetzescharakter hat, d.h. sie hat Vorrang vor jedem nationalen Recht einschließlich des Verfassungsrechts der Mitgliedsstaaten. Die Geltung der EG - Verordnung wird gewissermaßen nicht beeinträchtigt. Mit Hilfe dieser Verordnungen können dem Bürger Rechte gewährt und zugleich Verpflichtungen auferlegt werden. In Kraft treten jene Verordnungen erst

---

<sup>53</sup> Jasper / Metzler / Weiler: EU - ABC: Lexikon für Politik, Recht, Wirtschaft, Steuern, Finanzen und Institutionen; 4., überarbeitete und erweiterte Auflage; Economica Verlag, Heidelberg, 2002 [JMW]

<sup>54</sup> Jasper / Metzler / Weiler: EU - ABC: Lexikon für Politik, Recht, Wirtschaft, Steuern, Finanzen und Institutionen; 4., überarbeitete und erweiterte Auflage; Economica Verlag, Heidelberg, 2002 [JMW]

dann, sofern sie im Amtsblatt der EG publiziert werden.<sup>55</sup>

---

<sup>55</sup> Jasper / Metzler / Weiler: EU - ABC: Lexikon für Politik, Recht, Wirtschaft, Steuern, Finanzen und Institutionen; 4., überarbeitete und erweiterte Auflage; Economica Verlag, Heidelberg, 2002 [**JMW**]

Anhang