

## Gewerbeanmeldung als Gastronomiebetrieb

### Anmeldung beim Gewerbeamt

Beim Ausschank alkoholischer Getränke müssen zur Prüfung der Zuverlässigkeit folgende Unterlagen, die nicht älter als drei Monate sein dürfen, vorgelegt werden:

- Führungszeugnis (zur Vorlage bei einer Behörde); zu beantragen bei der örtlichen Meldebehörde oder online unter [www.fuehrungszeugnis.bund.de](http://www.fuehrungszeugnis.bund.de)
- Auskunft aus dem Gewerbezentralregister (zur Vorlage bei einer Behörde); zu beantragen für Privatpersonen bei der örtlichen Meldebehörde, für juristische Personen bei der zuständigen Gewerbebehörde oder online unter [www.fuehrungszeugnis.bund.de](http://www.fuehrungszeugnis.bund.de)
- Auszug aus dem Verzeichnis des Vollstreckungsgerichts (lt. Zivilprozessordnung); online zu beantragen unter [www.vollstreckungsportal.de](http://www.vollstreckungsportal.de)
- Bescheinigung in Steuersachen; zu beantragen beim zuständigen Finanzamt

### Anmeldung bei der Behörde zur Lebensmittelüberwachung

Lebensmittelunternehmer sind verpflichtet, ihre Betriebseröffnung an die zuständige Behörde der Lebensmittelüberwachung zu melden. Das Meldeformular finden Sie unter [www.darmstadt.ihk.de](http://www.darmstadt.ihk.de), Nr. 122537. Dieses senden Sie ausgefüllt an das für Sie zuständige Veterinäramt.

*Abteilung Veterinärwesen und Verbraucherschutz, Odenwaldstr. 5, 64646 Heppenheim*

*vetamt@Kreis-Bergstrasse.de*

*Telefon: 06252 15 59 77*

### Pflichtschulungen für Lebensmittelunternehmer und deren Beschäftigte

#### 1. Schulung nach § 4 der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)

Leicht verderbliche Lebensmittel wie beispielsweise Fleisch, Milch oder Rohkostsalate dürfen nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, die auf Grund einer Schulung entsprechende Fachkenntnisse vorweisen können. Die geforderten Schulungsinhalte sind in der Lebensmittelhygieneverordnung in Anlage 1 festgeschrieben. Die Schulung informiert Sie über wichtige Hygieneregeln bei der Verarbeitung von Lebensmitteln (Lagerung, Kühlung, Erhitzen, Reinigung, Personalhygiene, ...). Von der Schulung nach § 4 LMHV ausgenommen sind Personen mit einschlägiger Fachausbildung, in der Kenntnisse und Fertigkeiten auf dem Gebiet des Verkehrs mit Lebensmitteln einschließlich der Lebensmittelhygiene vermittelt werden.

Kenntnisse zur Lebensmittelhygiene müssen im Folgenden einmal jährlich aufgefrischt werden.

Weitere Informationen zur Schulung finden Sie unter [www.darmstadt.ihk.de](http://www.darmstadt.ihk.de), Nr. 127524.

#### 2. Belehrung nach § 43 des Infektionsschutzgesetzes („Gesundheitszeugnis“)

Gemeinsames Informationsblatt der Veterinärämter Darmstadt, Darmstadt-Dieburg, Bergstraße, Groß-Gerau und Odenwaldkreis und der IHK Darmstadt; Stand: November 2024

*Dieses Informationsblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Obwohl es mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurde, kann eine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit nicht übernommen werden.*



Darmstadt  
Rhein Main Neckar

Jede Person, die sich mit der Zubereitung von Speisen und Getränken beschäftigt oder mit entsprechenden Geräten in Berührung kommt, muss vor erstmaligem Beginn der Beschäftigung diese Belehrung durch das Gesundheitsamt erhalten. Ziel der Belehrung ist es, dass Infektionskrankheiten, deren Symptome und damit einhergehende Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote bekannt sind und so deren Verbreitung eingedämmt werden kann. Die Belehrung soll im Folgenden alle zwei Jahre wiederholt werden.

*Gesundheitsamt Kreis Bergstraße  
Kettelerstr. 29, 64646 Heppenheim  
Telefon: 06252 1580*

Bitte beachten Sie, dass die Pflichtschulungen auch für Ihre Mitarbeiter gelten, wenn sie in entsprechenden Bereichen tätig sind. Unterlagen zum Nachweis der Schulungen müssen den Behörden auf Anfrage vorgelegt werden können. Weitere Informationen zu den Pflichtschulungen finden Sie unter [www.darmstadt.ihk.de](http://www.darmstadt.ihk.de), Nr. 127524.

### **Hygienekonzept**

Um die Hygiene in Ihrem Betrieb sicher zu stellen, müssen Sie sich Gedanken zu den Risiken in Ihrem Betrieb machen und ein Konzept entwickeln, wie Sie diese Risiken, speziell auf Ihren Betrieb bezogen, minimieren. Dies nennt sich HACCP-Konzept. Dazu gehören beispielsweise die Wareneingangskontrolle, Temperaturüberwachung, Reinigung und Desinfektion oder auch die Schädlingsbekämpfung. Informationen und Checklisten zu HACCP finden Sie unter [www.darmstadt.ihk.de](http://www.darmstadt.ihk.de), Nr. 2544884. Auf der Seite finden Sie unter "Weiterführende Links" als "HACCP Checkliste" auch Vordrucke zur Dokumentation. Ihre Mitarbeiter müssen von Ihnen zu Ihrem HACCP-Konzept geschult sein.

Sie haben weitere Fragen rund um Ihre Gründung? Nutzen Sie gerne den Gastromat, um sich Ihr persönliches Themenpaket rund um Ihr Gründungsvorhaben zusammenzustellen unter <https://gastromat.ihk.de>

Auch steht Ihnen die IHK Darmstadt gerne persönlich für weitere Fragen rund um Ihre Gründung zur Verfügung.

*Katharina Kreutz  
Telefon: 06151 871 1212  
Mail: [Katharina.Kreutz@darmstadt.ihk.de](mailto:Katharina.Kreutz@darmstadt.ihk.de)  
[www.darmstadt.ihk.de](http://www.darmstadt.ihk.de)*