

Hinweise:

Für den geordneten Schankbetrieb, die Einhaltung der Sperrzeit, der Jugendschutzbestimmungen, der lebensmittelhygiene- und infektionsschutzrechtlichen Vorschriften ist der Veranstalter bzw. dessen vertretungsberechtigte Person verantwortlich.

Auflagen:

An geeigneter Stelle muss ein von außen gut lesbares **Preisverzeichnis** angebracht werden.

Abgabe alkoholischer Getränke:

Mindestens ein alkoholfreies Getränk muss günstiger angeboten werden als die alkoholischen Getränke. An betrunkene Personen darf kein Alkohol verabreicht werden.

Die einschlägigen lebensmittelpolizeilichen Bestimmungen sind stets einzuhalten (siehe beiliegenden Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten). Kennzeichnungspflicht: Kenntlichmachung für Zusatzstoffen!

Die **bau- und feuerpolizeilichen Bestimmungen** (z. B. für „fliegende Bauten“) sind zu beachten. Für eine einwandfreie Beleuchtung des Raumes bzw. des Festzeltes und der Ein- und Ausgänge ist zu sorgen. Die allgemeinen Sicherheitsbestimmungen für Versammlungsräume usw. sind genau einzuhalten. Notausgänge dürfen nicht durch Möbel, Bühnen Tische, usw. verstellt sein. Hinweisschilder zu den Notausgängen dürfen nicht durch Dekorationen verdeckt sein. Notausgänge müssen – falls diese nicht mit einem Panikverschluss versehen sind – ständig unverschlossen bleiben. Zum Ausschmücken der Räume dürfen nur schwer entflammare Gegenstände verwendet werden.

Den Gästen sind hygienisch einwandfreie, nach Geschlechtern getrennte **Toiletten** mit Handwaschgelegenheit zur Verfügung zu stellen. Bei den Handwaschbecken sind für die Gäste stets Einmalseife und Einmalhandtücher bereitzuhalten. Auf die Toiletten ist im Veranstaltungsbereich durch entsprechende Schilder hinzuweisen.

Den Anweisungen der Polizei und ggf. eines autorisierten Gemeindebediensteten ist Folge zu leisten.

Insofern Raucherbereiche ausgewiesen sind, müssen **Aschenbecher** vorgehalten werden.

Die Vorschriften des **Jugendschutzgesetzes** in der jeweils geltenden Fassung sind zu beachten. **Der vorgeschriebene Aushang muss deutlich sichtbar sein.**

Die Duldung eines Gastes in der Gastwirtschaft oder öffentlichen Vergnügungsstätte nach Beginn der Sperrzeit stellt eine Ordnungswidrigkeit dar, die mit einer Geldbuße geahndet werden kann.

Der Inhaber dieser vorübergehenden Gestattung ist verantwortlich für die Einhaltung der Sperrzeit.

Der Veranstalter hat dafür Sorge zu tragen, dass bei Ende der Veranstaltung durch die Besucher kein ruhestörender Lärm verursacht wird. Dies gilt besonders auch bei nächtlichen An- und Abfahrten von Fahrzeugen.

Hinweis nach §§ 11 und 12 Mitteilungsverordnung:

Es erfolgt eine Mitteilung der nach § 8 Mitteilungsverordnung geforderten Angaben an die Finanzbehörde. Sie werden hiermit auf Ihre steuerlichen Aufzeichnungs- und Erklärungsspflichten hingewiesen.

Jugendschutzgesetz (JuSchG)

(Auszug aus dem Gesetz vom 23. Juli 2002; BGBl. I S. 2730, zuletzt geändert durch Artikel 1 des Gesetzes vom 3. März 2016; BGBl. I S. 369.)

§ 1 Begriffsbestimmungen

(1) Im Sinne dieses Gesetzes

1. sind Kinder Personen, die noch nicht 14 Jahre alt sind,
2. sind Jugendliche Personen, die 14, aber noch nicht 18 Jahre alt sind,
3. ist personensorgeberechtigte Person, wem allein oder gemeinsam mit einer anderen Person nach den Vorschriften des Bürgerlichen Gesetzbuchs die Personensorge zusteht,
4. ist erziehungsbeauftragte Person, jede Person über 18 Jahren, soweit sie auf Dauer oder zeitweise aufgrund einer Vereinbarung mit der personensorgeberechtigten Person Erziehungsaufgaben wahrnimmt oder soweit sie ein Kind oder eine jugendliche Person im Rahmen der Ausbildung oder der Jugendhilfe betreut.

(2) Trägermedien im Sinne dieses Gesetzes sind Medien mit Texten, Bildern oder Tönen auf gegenständlichen Trägern, die zur Weitergabe geeignet, zur unmittelbaren Wahrnehmung bestimmt oder in einem Vorführ- oder Spielgerät eingebaut sind. Dem gegenständlichen Verbreiten, Überlassen, Anbieten oder Zugänglichmachen von Trägermedien steht das elektronische Verbreiten, Überlassen, Anbieten oder Zugänglichmachen gleich, soweit es sich nicht um Rundfunk im Sinne des § 2 des Rundfunkstaatsvertrages handelt.

(3) Telemedien im Sinne dieses Gesetzes sind Medien, die nach dem Telemediengesetz übermittelt oder zugänglich gemacht werden. Als Übermitteln oder Zugänglichmachen im Sinne von Satz 1 gilt das Bereithalten eigener oder fremder Inhalte.

(4) Versandhandel im Sinne dieses Gesetzes ist jedes entgeltliche Geschäft, das im Wege der Bestellung und Übersendung einer Ware durch Postversand oder elektronischen Versand ohne persönlichen Kontakt zwischen Lieferant und Besteller oder ohne dass durch technische oder sonstige Vorkehrungen sichergestellt ist, dass kein Versand an Kinder und Jugendliche erfolgt, vollzogen wird.

(5) Die Vorschriften der §§ 2 bis 14 dieses Gesetzes gelten nicht für verheiratete Jugendliche.

§ 4 Gaststätten

(1) Der Aufenthalt in Gaststätten darf Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren nur gestattet werden, wenn eine personensorgeberechtigte oder erziehungsbeauftragte Person sie begleitet oder wenn sie in der Zeit zwischen 5 Uhr und 23 Uhr eine Mahlzeit oder ein Getränk einnehmen. Jugendlichen ab 16 Jahren darf der Aufenthalt in Gaststätten ohne Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person in der Zeit von 24 Uhr und 5 Uhr morgens nicht gestattet werden.

(2) Absatz 1 gilt nicht, wenn Kinder oder Jugendliche an einer Veranstaltung eines anerkannten Trägers der Jugendhilfe teilnehmen oder sich auf Reisen befinden.

(3) Der Aufenthalt in Gaststätten, die als Nachtbar oder Nachtclub geführt werden, und in vergleichbaren Vergnügungsbetrieben darf Kindern und Jugendlichen nicht gestattet werden.

(4) Die zuständige Behörde kann Ausnahmen von Absatz 1 genehmigen.

§ 5 Tanzveranstaltungen

(1) Die Anwesenheit bei öffentlichen Tanzveranstaltungen ohne Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person darf Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren nicht und Jugendlichen ab 16 Jahren längstens bis 24 Uhr gestattet werden.

(2) Abweichend von Absatz 1 darf die Anwesenheit Kindern bis 22 Uhr und Jugendlichen unter 16 Jahren bis 24 Uhr gestattet werden, wenn die Tanzveranstaltung von einem anerkannten Träger der Jugendhilfe durchgeführt wird oder der künstlerischen Betätigung oder der Brauchtumspflege dient.

(3) Die zuständige Behörde kann Ausnahmen genehmigen.

§ 6 Spielhallen, Glücksspiele

(1) Die Anwesenheit in öffentlichen Spielhallen oder ähnlichen vorwiegend dem Spielbetrieb dienenden Räumen darf Kindern und Jugendlichen nicht gestattet werden.

(2) Die Teilnahme an Spielen mit Gewinnmöglichkeit in der Öffentlichkeit darf Kindern und Jugendlichen nur auf Volksfesten, Schützenfesten, Jahrmärkten, Spezialmärkten oder ähnlichen Veranstaltungen und nur unter der Voraussetzung gestattet werden, dass der Gewinn in Waren von geringem Wert besteht.

§ 7 Jugendgefährdende Veranstaltungen und Betriebe

Geht von einer öffentlichen Veranstaltung oder einem Gewerbebetrieb eine Gefährdung für das körperliche, geistige oder seelische Wohl von Kindern oder Jugendlichen aus, so kann die zuständige Behörde anordnen, dass der Veranstalter oder Gewerbetreibende Kindern und Jugendlichen die Anwesenheit nicht gestattet darf. Die Anordnung kann Altersbegrenzungen, Zeitbegrenzungen oder andere Auflagen enthalten, wenn dadurch die Gefährdung ausgeschlossen oder wesentlich gemindert wird.

§ 8 Jugendgefährdende Orte

Hält sich ein Kind oder eine jugendliche Person an einem Ort auf, an dem ihm oder ihr eine unmittelbare Gefahr für das körperliche, geistige oder seelische Wohl droht, so hat die zuständige Behörde oder Stelle die zur Abwendung der Gefahr erforderlichen Maßnahmen zu treffen. Wenn nötig, hat sie das Kind oder die jugendliche Person

1. zum Verlassen des Ortes anzuhalten,
2. der erziehungsberechtigten Person im Sinne des § 7 Abs. 1 Nr. 6 des Achten Buches Sozialgesetzbuch zuzuführen oder, wenn keine erziehungsberechtigte Person erreichbar ist, in die Obhut des Jugendamtes zu bringen.

In schwierigen Fällen hat die zuständige Behörde oder Stelle das Jugendamt über den jugendgefährdenden Ort zu unterrichten.

§ 9 Alkoholische Getränke

(1) In Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit dürfen

1. Branntwein, branntweinhaltige Getränke oder Lebensmittel, die Branntwein in nicht nur geringfügiger Menge enthalten, an Kinder und Jugendliche,
2. andere alkoholische Getränke an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren weder abgegeben noch darf ihnen der Verzehr gestattet werden.

(2) Absatz 1 Nr. 2 gilt nicht, wenn Jugendliche von einer personensorgeberechtigten Person begleitet werden.

(3) In der Öffentlichkeit dürfen alkoholische Getränke nicht in Automaten angeboten werden. Dies gilt nicht, wenn ein Automat

1. an einem für Kinder und Jugendliche unzugänglichen Ort aufgestellt ist oder
2. in einem gewerblich genutzten Raum aufgestellt und durch technische Vorrichtungen oder durch ständige Aufsicht sichergestellt ist, dass Kinder und Jugendliche alkoholische Getränke nicht entnehmen können.

§ 20 Nr. 1 des Gaststättengesetzes bleibt unberührt.

(4) Alkoholhaltige Süßgetränke im Sinne des § 1 Abs. 2 und 3 des Alkopopsteuergesetzes dürfen gewerbsmäßig nur mit dem Hinweis "Abgabe an Personen unter 18 Jahren verboten, § 9 Jugendschutzgesetz" in den Verkehr gebracht werden. Dieser Hinweis ist auf der Fertigpackung in der gleichen Schriftart und in der gleichen Größe und Farbe wie die Marken- oder Phantasienamen oder, soweit nicht vorhanden, wie die Verkehrsbezeichnung zu halten und bei Flaschen auf dem Frontetikett anzubringen.

§ 10 Rauchen in der Öffentlichkeit, Tabakwaren

(1) In Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit dürfen Tabakwaren und andere nikotinhaltige Erzeugnisse und deren Behältnisse an Kinder oder Jugendliche weder abgegeben noch darf ihnen das Rauchen oder der Konsum nikotinhaltiger Produkte gestattet werden.

(2) In der Öffentlichkeit dürfen Tabakwaren und andere nikotinhaltige Erzeugnisse und deren Behältnisse nicht in Automaten angeboten werden. Dies gilt nicht, wenn ein Automat

1. an einem Kindern und Jugendlichen unzugänglichen Ort aufgestellt ist oder
2. durch technische Vorrichtungen oder durch ständige Aufsicht sichergestellt ist, dass Kinder und Jugendliche Tabakwaren und andere nikotinhaltige Erzeugnisse und deren Behältnisse nicht entnehmen können.

(3) Tabakwaren und andere nikotinhaltige Erzeugnisse und deren Behältnisse dürfen Kindern und Jugendlichen weder im Versandhandel angeboten noch an Kinder und Jugendliche im Wege des Versandhandels abgegeben werden.

(4) Die Absätze 1 bis 3 gelten auch für nikotinfreie Erzeugnisse, wie elektronische Zigaretten oder elektronische Shishas, in denen Flüssigkeit durch ein elektronisches Heizelement verdampft und die entstehenden Aerosole mit dem Mund eingeatmet werden, sowie für deren Behältnisse.

§ 12 Bildträger mit Filmen oder Spielen

(1) Bespielte Videokassetten und andere zur Weitergabe geeignete, für die Wiedergabe auf oder das Spiel an Bildschirmgeräten mit Filmen oder Spielen programmierte Datenträger (Bildträger) dürfen einem Kind oder einer jugendlichen Person in der Öffentlichkeit nur zugänglich gemacht werden, wenn die Programme von der obersten Landesbehörde oder einer Organisation der freiwilligen Selbstkontrolle im Rahmen des Verfahrens nach § 14 Abs. 6 für ihre Altersstufe freigegeben und gekennzeichnet worden sind oder wenn es sich um Informations-, Instruktions- und Lehrprogramme handelt, die vom Anbieter mit "Infoprogramm" oder "Lehrprogramm" gekennzeichnet sind.

(2) Auf die Kennzeichnungen nach Absatz 1 ist auf dem Bildträger und der Hülle mit einem deutlich sichtbaren Zeichen hinzuweisen. Das Zeichen ist auf der Frontseite der Hülle links unten auf einer Fläche von mindestens 1.200 Quadratmillimetern und dem Bildträger auf einer Fläche von mindestens 250 Quadratmillimetern anzubringen. Die oberste Landesbehörde kann

1. Näheres über Inhalt, Größe, Form, Farbe und Anbringung der Zeichen anordnen und
 2. Ausnahmen für die Anbringung auf dem Bildträger oder der Hülle genehmigen.
- Anbieter von Telemedien, die Filme, Film- und Spielprogramme verbreiten, müssen auf eine vorhandene Kennzeichnung in ihrem Angebot deutlich hinweisen.

(3) Bildträger, die nicht oder mit "Keine Jugendfreigabe" nach § 14 Abs. 2 von der obersten Landesbehörde oder einer Organisation der freiwilligen Selbstkontrolle im Rahmen des Verfahrens nach § 14 Abs. 6 oder nach § 14 Abs. 7 vom Anbieter gekennzeichnet sind, dürfen

1. einem Kind oder einer jugendlichen Person nicht angeboten, überlassen oder sonst zugänglich gemacht werden,
2. nicht im Einzelhandel außerhalb von Geschäftsräumen, in Kiosken oder anderen Verkaufsstellen, die Kunden nicht zu betreten pflegen, oder im Versandhandel angeboten oder überlassen werden.

(4) Automaten zur Abgabe bespielter Bildträger dürfen

1. auf Kindern oder Jugendlichen zugänglichen öffentlichen Verkehrsflächen,
2. außerhalb von gewerblich oder in sonstiger Weise beruflich oder geschäftlich genutzten Räumen oder
3. in deren unbeaufsichtigten Zugängen, Vorräumen oder Fluren nur aufgestellt werden, wenn ausschließlich nach § 14 Abs. 2 Nr. 1 bis 4 gekennzeichnete Bildträger angeboten werden und durch technische Vorkehrungen gesichert ist, dass sie von Kindern und Jugendlichen, für deren Altersgruppe ihre Programme nicht nach § 14 Abs. 2 Nr. 1 bis 4 freigegeben sind, nicht bedient werden können.

(5) Bildträger, die Auszüge von Film- und Spielprogrammen enthalten, dürfen abweichend von den Absätzen 1 und 3 im Verbund mit periodischen Druckschriften nur vertrieben werden, wenn sie mit einem Hinweis des Anbieters versehen sind, der deutlich macht, dass eine Organisation der freiwilligen Selbstkontrolle festgestellt hat, dass diese Auszüge keine Jugendbeeinträchtigungen enthalten. Der Hinweis ist sowohl auf der periodischen Druckschrift als auch auf dem Bildträger vor dem Vertrieb mit einem deutlich sichtbaren Zeichen anzubringen. Absatz 2 Satz 1 bis 3 gilt entsprechend. Die Berechtigung nach Satz 1 kann die oberste Landesbehörde für einzelne Anbieter ausschließen.

§ 13 Bildschirmspielgeräte

(1) Das Spielen an elektronischen Bildschirmspielgeräten ohne Gewinnmöglichkeit, die öffentlich aufgestellt sind, darf Kindern und Jugendlichen ohne Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person nur gestattet werden, wenn die Programme von der obersten Landesbehörde oder einer Organisation der freiwilligen Selbstkontrolle im Rahmen des Verfahrens nach § 14 Abs. 6 für ihre Altersstufe freigegeben und gekennzeichnet worden sind oder wenn es sich um Informations-, Instruktions- oder Lehrprogramme handelt, die vom Anbieter mit "Infoprogramm" oder "Lehrprogramm" gekennzeichnet sind.

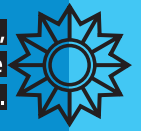
(2) Elektronische Bildschirmspielgeräte dürfen

1. auf Kindern oder Jugendlichen zugänglichen öffentlichen Verkehrsflächen,
2. außerhalb von gewerblich oder in sonstiger Weise beruflich oder geschäftlich genutzten Räumen oder
3. in deren unbeaufsichtigten Zugängen, Vorräumen oder Fluren nur aufgestellt werden, wenn ihre Programme für Kinder ab sechs Jahren freigegeben und gekennzeichnet oder nach § 14 Abs. 7 mit "Infoprogramm" oder "Lehrprogramm" gekennzeichnet sind.

(3) Auf das Anbringen der Kennzeichnungen auf Bildschirmspielgeräten findet § 12 Abs. 2 Satz 1 bis 3 entsprechende Anwendung.

§ 28 Bußgeldvorschriften - Auszug

Eine Ordnungswidrigkeit kann mit einer Geldbuße bis zu fünfzigtausend Euro geahndet werden.



Jugendschutz – Checkliste für Festveranstalter

Was haben Prävention und Feste miteinander zu tun?

Das Merkblatt gibt Veranstaltern Hinweise, wie Veranstaltungen unter Beachtung rechtlicher Vorschriften geplant und durchgeführt werden sollten.

Wenn sich bei Veranstaltungen der Schwerpunkt vom Genuss auf den Exzess verschiebt, besteht die Gefahr, dass es neben dem gesundheitsschädlichen massiven Alkoholkonsum auch zu Gewalt und Vandalismus kommt.

Die Einhaltung der Jugendschutzbestimmungen kann dazu beitragen, dass Genuss und Geselligkeit im Vordergrund stehen und Polizei sowie Rettungsdienste nicht zum Einsatz kommen müssen.

Wer trägt Verantwortung für den Jugendschutz?

Die Verantwortung für den Jugendschutz liegt nicht allein bei den Erziehungsberechtigten. Da Feste und Alkoholkonsum oftmals eng miteinander verknüpft sind, spielen Sie als Veranstalter eine wichtige Rolle. Auch Sie tragen die Verantwortung dafür, dass die Jugendschutzbestimmungen eingehalten werden.

Informieren Sie sich daher über die für Sie als Veranstalter wichtigen Bestimmungen des Jugendschutzgesetzes, insbesondere über die Altersgrenzen für den Besuch von Veranstaltungen und die Abgabe von alkoholischen Getränken. Wer sich über die Bestimmungen des Jugendschutzes hinwegsetzt, begeht eine Ordnungswidrigkeit, die mit einer Geldbuße geahndet werden kann. Bei gravierenden Verstößen oder im Wiederholungsfalle droht sogar eine Freiheitsstrafe. Im begründeten Einzelfall kann auch die Zuverlässigkeit des Gewerbetreibenden angezweifelt und die zum Betrieb des Gewerbes erforderliche Erlaubnis entzogen werden.

Checkliste für die Vorbereitung der Veranstaltung:

- Veranstaltung bei der Gemeinde- oder Stadtverwaltung anmelden (Schankerlaubnis/Sperrzeitverkürzung etc.).
- Vorbesprechung mit der zuständigen Polizeidienststelle, der Feuerwehr und dem Rettungsdienst.
- Beauftragung eines gewerblichen Sicherheitsdienstes oder von Ordnern des Veranstalters in Abhängigkeit von der Gefahrenanalyse.
- Urheberrechtliche Bestimmungen beachten (ggf. Anmeldung bei der GEMA).
- Zutrittskontrolle zur Veranstaltung (Hausrechtsbereich) organisieren. Eine Alterskennzeichnung mittels verschie-

denfarbiger Kontrollbänder, die zugleich auch Eintrittsnachweis sind, entlastet das Servicepersonal.

- In den Werbemedien auf besondere Regelungen hinweisen (Altersbeschränkungen, Ausweispflicht, Erforderlichkeit des Nachweises einer Erziehungsbeauftragung durch schriftliche Erklärung der Eltern, Verbot des Mitbringens von gefährlichen Gegenständen und alkoholischen Getränken etc.).
- Hinweistafeln zum Jugendschutz bereithalten.
- Bei größeren Anlässen: Heimkehrservice organisieren, Kooperation mit Taxiunternehmen.

Checkliste für die Durchführung der Veranstaltung

Machen Sie sich im Vorfeld Ihrer Veranstaltung Gedanken darüber, wie Sie dem Alkohol- und Drogenmissbrauch sowie der Gewalt begegnen wollen. Dabei muss das eingesetzte Personal ein positives Beispiel geben und darf selbst keinen Alkohol trinken. Wer entsprechende Maßnahmen in einem Präventionskonzept festhält, erspart sich Stress und negative Schlagzeilen. Schon mit einer Einlasskontrolle können Sie zu einer gelungenen Veranstaltung beitragen:

- Eingangsbereich als Schleuse gestalten.
- Vorschriften des Jugendschutzgesetzes deutlich sichtbar anbringen.
- Durchführung von Alterskontrollen, im Zweifelsfall Altersnachweis verlangen. Amtliche Ausweise vorlegen lassen, da Schülerausweise ohne großen Aufwand gefälscht werden können.
- Erziehungsbeauftragung kontrollieren.
- Kasse und Einlasskontrolle mit mehreren Personen besetzen.
- Eingangskontrolle auch bei Andrang und während der gesamten Veranstaltung nicht vernachlässigen; auch nach Kassenschluss durchführen.
- Erkennbar alkoholisierten Besuchern den Zutritt verwehren.
- Keine Überfüllung des Veranstaltungsraumes zulassen.
- Kontrolle auf mitgebrachte Gegenstände, insbesondere auf alkoholische Getränke.
- Am Einlass sollte die Erreichbarkeit mindestens eines volljährigen Verantwortlichen für die Veranstaltung bekannt sein.



Jugendliche und Alkohol: eine explosive Mischung

Alkohol ist nicht nur Genussmittel, sondern auch ein abhängig machendes Rauschmittel. Kinder und Jugendliche reagieren empfindlicher als Erwachsene, da infolge des geringeren Körpergewichts der Alkoholgehalt im Blut stärker ansteigt. Auch das für den Alkoholabbau verantwortliche Enzym wird vom jugendlichen Körper noch nicht in ausreichendem Maße produziert. Alkohol hat für Jugendliche vielfältige Folgen:

- Rauschtrinken kann bei Jugendlichen schneller zu einer massiven Alkoholvergiftung führen.
- Bereits bei einer geringen Menge Alkohol wird das Unfallrisiko deutlich erhöht, die Tendenz zu unkontrolliertem und aggressivem oder aber auch depressivem Verhalten nimmt zu.
- Je früher Jugendliche große Mengen Alkohol konsumieren, desto größer ist das Risiko, dass sie als Erwachsene Alkohol-, Sucht- und/oder Gesundheitsprobleme bekommen.

Ordner/Sicherheitsdienst

Ordner achten auf Ordnung im Innen- und im Außenbereich. Sie müssen eindeutig erkennbar sein und dürfen während der Veranstaltung keine anderen Aufgaben übernehmen. Auf ihre Aufgaben müssen sie entsprechend vorbereitet werden: Notausgänge dürfen nicht verstellt und versperrt sein. Sie sollten von Ordnern besetzt sein, damit sich niemand Zutritt zur Veranstaltung verschaffen kann. Ebenso müssen Zufahrtswege für Einsatzfahrzeuge von Feuerwehr, Polizei und Rettungsdienst freigehalten werden.

Sicherheit im Außenbereich:

- Konsum von mitgebrachtem Alkohol auf dem Parkplatz unterbinden.
- Ordner sollen Beschädigungen und Schlägereien verhindern. In Notfällen müssen sie für rasche Hilfe sorgen.

Verkaufs- und Servicepersonal

Dem Servicepersonal müssen die Jugendschutzbestimmungen bekannt sein, und diese müssen konsequent angewendet werden. Sofern keine Alterskennzeichnung mittels farblicher Bänder erfolgt, muss beim Alkoholausschank der Ausweis verlangt werden.

Gäste, die keinen Alkohol erhalten, reagieren oft aggressiv. Sie können das Bedienungspersonal unterstützen, indem Sie mit ihnen den Umgang mit heiklen Situationen im Vorfeld üben:

- Klare Haltung einnehmen. Die Grundhaltung zum Jugendschutz entscheidet maßgeblich, ob Jugendliche ein „Nein“ akzeptieren oder nicht.
- Klaren Grund für die Verweigerung nennen.
- Konsequenzen für den Veranstalter bei Verstoß gegen das Gesetz aufzeigen.
- Alkoholfreie Alternativen offerieren; mindestens ein alkoholfreies Getränk günstiger anbieten.
- Neutral bleiben und das Gespräch führen, ohne persönlich zu werden.

Zu guter Letzt

Damit Ihre Gäste sicher nach Hause kommen und um alkoholbedingte Unfälle zu vermeiden, bringen Sie Hinweise auf Heimkehrservice oder Telefonnummern von Taxis gut sichtbar an. Sprechen Sie angeheiterte Personen am Ausgang auf ihre Fahrtüchtigkeit an und organisieren Sie auf Wunsch ein Taxi.

Weitere Informationen rund ums Thema Jugendschutz erhalten Sie im Internet unter:

- www.polizei-beratung.de
- www.time4teen.de
Rubrik Spielregeln ▶ Jugendschutz
- <http://staygold.polizei-beratung.de>



Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

**An der Erarbeitung dieses Leitfadens wirkten mit:
Tierärztliche und Lebensmittelchemische Sachverständige,
Lebensmittelkontrolleure des Landes Baden-Württemberg
sowie Medizinische Sachverständige für den Bereich der Personalhygiene**

Inhalt

| | |
|---|----|
| Bauliche und sonstige Voraussetzungen..... | 4 |
| Geschirr und Gerätschaften..... | 4 |
| Trink- und Abwasser..... | 5 |
| Abfallentsorgung..... | 5 |
| Toiletten..... | 6 |
| Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln..... | 6 |
| Grundsätze..... | 6 |
| Leicht verderbliche Lebensmittel..... | 7 |
| Getränke..... | 8 |
| Kennzeichnung..... | 8 |
| Wein..... | 9 |
| Preisauszeichnung..... | 9 |
| Personalhygiene..... | 9 |
| Rechtsgrundlagen und Merkblätter..... | 10 |

Vorwort

Vereins- und Straßenfeste sind nicht mehr wegzudenkende Veranstaltungen des öffentlichen Lebens. Der Umgang mit und die Abgabe von Lebensmitteln hat auf diesen Veranstaltungen eine erhebliche Bedeutung.

Zu bedenken ist dabei, dass Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln zu schwerwiegenden Erkrankungen führen können, die besonders bei Kleinkindern und älteren Menschen lebensbedrohlich werden können. Derartige Lebensmittelinfektionen können gerade bei Vereins- und Straßenfesten schnell einen größeren Personenkreis betreffen. Darum ist es von großer Bedeutung, von vornherein Risiken so klein wie möglich zu halten, und zwar nicht nur, um lebensmittelbedingte Krankheitsfälle bei den Besuchern zu vermeiden, sondern auch, um die Anbieter der Lebensmittel vor strafrechtlicher Verfolgung zu bewahren.

In diesem Sinne gibt der vorliegende Leitfaden Veranstaltern von Vereins- und Straßenfesten Hinweise zum sachgerechten

Umgang mit Lebensmitteln, insbesondere mit leicht verderblichen Lebensmitteln.

Auf wichtige hygiene- und lebensmittelrechtlich relevante Vorschriften, Technische Regeln und Merkblätter zum Umgang mit bestimmten Lebensmitteln wird am Ende dieses Leitfadens verwiesen. Die einzelnen Dokumente sind über die dort genannten Links zu erhalten.

Gewerberechtliche Vorschriften sind nicht berücksichtigt.

Der Leitfaden wendet sich an die Organisatoren/ Vorstände der Vereine und deren ehrenamtliche Helfer.

Für Fragen stehen die unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden bei den Landratsämtern oder den Bürgermeisterämtern der Stadtkreise zur Verfügung.

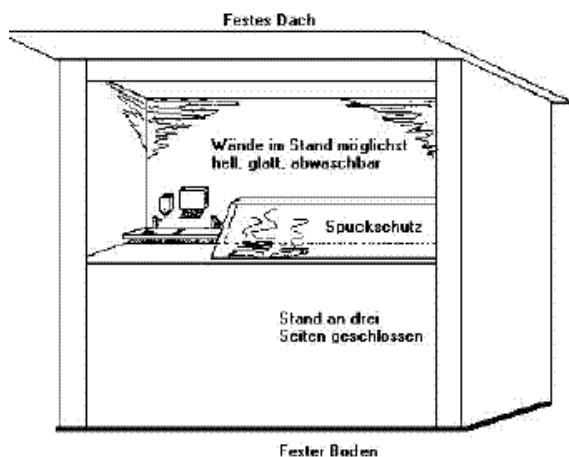
Wir wünschen Ihnen einen erfolgreichen und ungestörten Verlauf Ihrer Veranstaltung.

Dieser Leitfaden wurde überreicht durch:

Bauliche und sonstige Voraussetzungen

Der Untergrund für Lebensmittelverkaufsstände muss befestigt sein und sauber gehalten werden.

Lebensmittelverkaufsstände müssen so aufgestellt werden, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel durch z.B. Staub, Gerüche, Insekten, Witterungseinflüsse, Rauch oder auch Abfälle vermieden wird. Sie müssen überdacht sowie seitlich und rückwärts umschlossen sein.

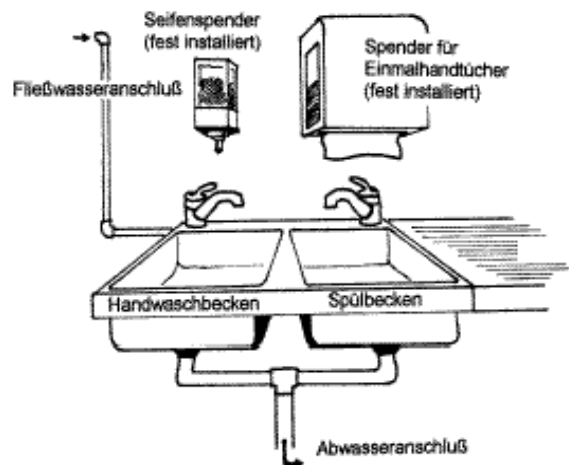


Offene Lebensmittel müssen an der Vorderseite des Verkaufsstandes durch eine ausreichende Abschirmung (z.B. vor Husten oder Niesen von Kunden und Passanten) geschützt werden.

Bereiche zur Herstellung, Behandlung oder Lagerung von Lebensmitteln müssen trocken und staubfrei sein. Die Wände müssen aus festem, leicht zu reinigendem Material bestehen. Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Dabei sind glatte, abriebfeste, korrosionsfeste, nicht toxische und abwaschbare Materialien zu verwenden.

Es muss neben einer Geschirrspülmöglichkeit eine leicht erreichbare Handwaschgelegenheit mit ausreichender Warm- und

Kaltwasserzufuhr, Flüssigseife sowie Einmalhandtüchern vorhanden sein.



Für leicht verderbliche Lebensmittel sind ausreichende Kühlmöglichkeiten vorzusehen.

Bereiche, in denen Lebensmittel hergestellt bzw. zubereitet werden müssen vom Publikumsverkehr abgeschirmt oder aber ausreichend ($> 1,5$ m) entfernt sein.

Geschirr und Gerätschaften

Die zur Herstellung und Behandlung der Lebensmittel verwendeten **Behältnisse Geräte und Arbeitsflächen** müssen glatte Oberflächen haben, korrosionsbeständig gegen Spülmittel und saure Lebensmittel, temperaturbeständig (bis mindestens 90°C) sein und sich in einwandfreiem, sauberem Zustand befinden.

Sie müssen nach Bedarf zwischengereinigt werden. Beschädigte oder gesplitterte Behältnisse dürfen nicht verwendet werden. Aus Umweltgründen sollte zum Verzehr der Lebensmittel an Ort und Stelle Mehrweggeschirr und -besteck verwendet werden.

Für den Verkauf von Speisen zum Mitnehmen sind, soweit erforderlich, geeignete

und hygienisch einwandfreie Behältnisse bereitzustellen.

Die Eignung dieser Bedarfsgegenstände für Lebensmittel ist i.d.R. an der Aufschrift „Für Lebensmittel“ oder an dem dargestellten Piktogramm zu erkennen.



Von Kunden mitgebrachte Behältnisse sollten nicht befüllt werden.

Papier, das mit unverpackten Lebensmitteln in Berührung kommt, muss sauber und farbfest sein und darf an der Lebensmittelkontaktseite weder beschrieben noch bedruckt sein. Zeitungspapier oder gebrauchte Behältnisse (Kartons) dürfen nicht verwendet werden.

Die **Reinigung von Geschirr und Trinkgläsern** sollte vorzugsweise maschinell erfolgen. Alternativ müssen für eine sachgerechte manuelle Reinigung 2 Spülbecken genutzt werden, eines mit heißem Wasser (so heiß wie möglich) und Spülmittel, eines mit sauberem, warmen Nachspülwasser. Ein regelmäßiger Wechsel des Wassers und der Trockentücher muss selbstverständlich sein. Beim Trocknen des Geschirrs ist auf einen ungehinderten Abfluss des Waschwassers zu achten (feuchtes Geschirr nicht stapeln).

Sauberes Geschirr ist getrennt von Schmutzgeschirr zu lagern und vor Verschmutzung zu schützen.

Trink- und Abwasser

Wasser für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln sowie zum Reinigen von Gerätschaften und Geschirr muss Trinkwasserqualität haben. Es sollte aus einer Entnahmestelle bezogen werden, die an die zentrale Trinkwasserversorgungsanlage angeschlossen ist. Trinkwasserschlauch-

leitungen müssen ein DVGW-Zertifikat besitzen oder der KTW-Empfehlung und dem DVGW-Merkblatt W 270 entsprechen. Handelsübliche Gartenschläuche erfüllen i.d.R. nicht diese Anforderungen. Vor dem erstmaligen Gebrauch sowie täglich vor Betriebsbeginn empfiehlt es sich, die Leitungen gründlich durchzuspülen. Schlauchleitungen sind so zu verlegen, dass Stauwasser vermieden wird.

Die Einrichtung einer Anlage, aus der Trinkwasser zeitweilig entnommen oder zeitweilig an Verbraucher abgegeben wird, sowie die voraussichtlicher Dauer des Betriebs ist dem örtlichen Gesundheitsamt so früh wie möglich schriftlich anzuzeigen.

Eis, das direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommt oder in Getränke gegeben wird, muss aus Trinkwasser hergestellt sein. Hierbei ist besonders auf die Sauberkeit der verwendeten Herstellungs- und Aufbewahrungsbehältnisse zu achten. Das Eis darf nicht mit der bloßen Hand berührt werden.

Abwasser ist in das Abwassernetz einzuleiten oder muss bis zum Abtransport in geschlossenen Behältern verwahrt werden. Ausnahmen bedürfen der schriftlichen Genehmigung der Landratsämter in den Landkreisen bzw. der Stadtverwaltungen in den Stadtkreisen. Entsprechende Gemeindecapitulationen sind zu beachten.

Abfallentsorgung

Anfallende (Lebensmittel-)Abfälle müssen so rasch wie möglich von den Lebensmitteln separiert und beseitigt werden. **Müllsammelbehälter** (Müllcontainer) zur ordnungsgemäßen Entsorgung der Abfälle, auch der Lebensmittelabfälle, sind vom Veranstalter bereitzuhalten. Sie müssen dicht schließen und so aufgestellt werden,

dass eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln vermieden wird.

Es wird empfohlen, sich bei der Entsorgung von Lebensmittelabfällen mit anderen Anbietern abzusprechen und ein Entsorgungsunternehmen mit der Beseitigung der Speiseabfälle zu beauftragen. Eine Entsorgung über die Biotonne ist nicht zulässig.

Hinweis: Auch für die Festbesucher müssen ausreichend Müllsammelbehälter in Standnähe zur Verfügung stehen.

Toiletten

Toilettenräume müssen leicht erreichbar, in ausreichender Zahl und getrennt nach Geschlechtern vorhanden sein.

Toiletten für Beschäftigte sollten getrennt bereitgestellt werden.

Sie müssen mit einer Handwaschgelegenheit mit Warm- und Kaltwasser, Flüssigseife und Einmalhandtüchern versehen sein.

Falls keine ortsfesten Toiletten zur Verfügung stehen, wird das Aufstellen von Toilettenwagen empfohlen. Die Toiletten sollten an die Wasser- und Abwasserleitungen angeschlossen werden. Ist dies nicht möglich, sind ausreichend Wasser- und Auffangbehälter zur nachfolgenden Beseitigung in Kläranlagen bereitzustellen. Verordnungen der Gemeinden sind zu beachten.

Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln

Grundsätze

Lebensmittel dürfen nur unter einwandfreien hygienischen Bedingungen hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden. Insbesondere ist zu beachten:

- ☞ Nicht verpackte Lebensmittel dürfen nur in Behältern und abgedeckt transportiert werden. Transportbehältnisse und Verpackungsmaterialien müssen sauber und für Lebensmittel geeignet sein.
- ☞ Bei der Aufbewahrung muss Rohware getrennt von verzehrfertigen Lebensmitteln gelagert werden, auch in Kühlbehältnissen.
- ☞ Kühlgeräte sind so einzustellen, dass die Temperatur den produktspezifischen Temperaturanforderungen entspricht. Diese können vom Etikett der Produkte abgelesen oder vom Lebensmittelhersteller bzw. -lieferanten erfragt werden und sind einzuhalten.

- ☞ Lebensmittel, die nicht durcherhitzt werden, sollten nicht unter Verwendung roher Eianteile hergestellt werden (Salmonellengefahr).
- ☞ Zu garende Speisen sollen (bis in den Kern) durcherhitzt werden.
- ☞ Warm verzehrte Speisen sind bis zur Abgabe durchgängig heiß zu halten (Produkttemperatur über 65°C) und nicht länger als 3 Stunden vorrätig zu halten.
- ☞ Verzehrfertige (dazu zählen auch Speisen, die nicht zubereitet werden müssen, wie Backwaren, Rauchenden, Bockwürste etc.) Speisen sollen nicht mit der bloßen Hand angefasst werden (Empfehlung: Einweghandschuhe oder entsprechendes Besteck).
- ☞ Tiere sind von der Speisezubereitung und -ausgabe fernzuhalten.
- ☞ Vorratsgefäße müssen vor dem Wiederauffüllen gereinigt werden.

- ☞ Länger vorrätig gehaltene Lebensmittel sollten grundsätzlich vor der frisch nachgelegten Ware verwendet bzw. abgegeben (First-In-First-Out-Prinzip) werden.
- ☞ Bei der Zubereitung von kühlpflichtigen Lebensmitteln ist darauf zu achten, dass die Lebensmittel der Kühlung bedarfsgerecht und nicht in zu großem Vorrat entnommen werden (z.B. Stapeln von Bratwurst auf dem Grill).
- ☞ Aufgrund der damit verbundenen Risiken wird von einer Abgabe offener Speisen in Selbstbedienung grundsätzlich abgeraten. Andernfalls muss durch entsprechende Einrichtungen (Spuckschutz) und eine Aufsichtsperson ständig dafür gesorgt werden, dass diese Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung geschützt werden.

Leicht verderbliche Lebensmittel

Bei Transport und Lagerung leicht verderblicher Lebensmittel muss auf eine ausreichende **Kühlung** geachtet werden.

Temperaturanforderungen (Ausschnitt):

| Erzeugnisse | max. |
|--|-------------|
| <i>Geflügel u. Hackfleischerzeugnisse</i> | 4°C |
| <i>Frischfleisch u. Fleischerzeugnisse</i> | 7°C |
| <i>Milchprodukte, Kremtorten, Salate</i> | 10°C |
| <i>Tiefkühlprodukte</i> | -18°C |

Torten und Kuchen mit nicht durcherhitzten Füllungen und Auflagen (Sahne, Butterkrem), Milch, Milcherzeugnisse, Salate, Dressings sowie belegte Brötchen müssen gekühlt aufbewahrt werden (Kühlschrank, auf die DIN 10508 Temperaturen für Lebensmittel wird verwiesen). Sie dürfen zum Verkauf nur kurzzeitig aus der Kühlung genommen werden. Die Angebotsmenge muss dem jeweiligen Bedarf angepasst sein. Bei Betriebsschluss noch vorhandene

Backwaren dieser Art sollten am nächsten Tag nicht noch einmal angeboten werden.

Fleisch und Fleischerzeugnisse müssen in Kühlschränken oder Kühlboxen, jeweils getrennt von anderen Lebensmitteln, bei der erforderlichen Temperatur (s.o.) gelagert werden.

Erzeugnisse aus **Hackfleisch** sollten auf Vereins- und Straßenfesten grundsätzlich nicht hergestellt, sondern nur von einem Fachbetrieb (Metzgerei) bezogen werden und in durcherhitztem Zustand abgegeben werden. Dazu zählen: Bratwurst, Schaschlik, Frikadellen, Hamburger, Cevapcici, Döner Kebab und ähnliche Erzeugnisse. Gleiches gilt für Steaks oder Schnitzel, die mit Mürbeschneidern behandelt worden sind.

Bei der Abgabe von **Döner Kebab** muss darauf geachtet werden, dass die abgeschnittenen Fleischstücke durcherhitzt sind (kein rötlicher Flüssigkeitsaustritt aus dem Spieß). Als Beilage bestimmte Salate und Soßen müssen gekühlt aufbewahrt werden.

Teig für **Waffeln/ Crêpes** sollte gekühlt aufbewahrt werden. Die Verwendung von pasteurisiertem Flüssigei ist ratsam. Eine ausreichende Durcherhitzung ist erforderlich.

Bei der Herstellung von **Pommes Frites** und anderem **Frittiertem** soll die Friteuse auf max. 175°C eingestellt werden, um eine unerwünschte Acrylamidbildung zu vermeiden (siehe auch Merkblatt "Frittierfette")

Tiramisu oder ähnliche, nicht durcherhitzte Speisen unter Verwendung roher Eier sollten nicht abgegeben werden.

Bei der Abgabe von **Speiseeis** muss auf die Sauberkeit der Eisportionierer geachtet werden. Das Wasser des Aufbewahrungsbades ist regelmäßig, möglichst halb-

stündlich, zu wechseln. Bei Bedarf sind Zwischenreinigungen vorzunehmen.

Bei der Herstellung von **Salaten** ist äußerste Sauberkeit geboten, da keine weiteren Maßnahmen zur Keimreduzierung (wie z.B. eine Erhitzung) stattfinden. Zur Ausgabe muss geeignetes Salatbesteck verwendet werden.

Backwaren sind vorzugsweise aus Fachbetrieben zu beziehen oder aber in geeigneten Betriebsräumen herzustellen.

Wird **Geflügel** angeboten, so muss wegen der hohen Infektionsgefahr durch das rohe Geflügel (Salmonellen) ein getrennter Arbeitsbereich mit folgenden Einrichtungen vorhanden sein:

- ☞ getrennte Abtauvorrichtung mit Einrichtung zur separaten Ableitung des Auftauwassers
- ☞ getrennte Kühlvorrichtung bzw. abgetrennte Behältnisse zur Lagerung (max. Aufbewahrungstemperatur 4°C)
- ☞ getrennte Arbeitsgeräte und getrennte Schneidbretter (nicht aus Holz)
- ☞ Spülmaschinen zur Reinigung und Keim-

Kennzeichnung

Bei Lebensmitteln gibt es umfangreiche Kennzeichnungsvorschriften zum Schutz des Verbrauchers vor Gesundheitsgefährdung und Täuschung.

Die Kennzeichnung erfolgt auf einem Preisaushang oder einer Speisekarte. Hier sind bei offen abgegebenen Lebensmitteln mindestens anzugeben:

- ☞ Die **Verkehrsbezeichnung** des Lebensmittels.
- ☞ Die enthaltenen **Zusatzstoffe** wie z. B. Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Phosphate oder

freimachung von Arbeitsgeräten

Getränke

Für **Getränke aus Getränkeschankanlagen** sollten verwendungsfertige, transportable Anlagen benutzt werden.

Für die Betriebssicherheit (Prüfungspflicht durch befähigte Person) und die Hygiene dieser Anlagen sind Verleiher aber auch Entleiher verantwortlich.

In Bezug auf die hygienerechtlichen Anforderungen wird auf das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) und auf die nationale Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) bzw. auf die VO (EG) Nr. 852/2004 verwiesen.

Zur Gewährleistung dieser Anforderungen (Reinigung und Desinfektion) dienen u.a. die Technischen Regeln (TRSK) und die DIN-Normen speziell die DIN 6650.

Oberflächenbehandlungsmittel für **Zitrusfrüchte** dringen teilweise in die Schalen ein und sind durch Waschen mitunter nicht vollständig zu entfernen. Sollen Zitrusfrüchte ungeschält Getränken zugegeben werden, so ist es besser, auf unbehandelte Ware zurückzugreifen.

auch bestimmte Aromastoffe wie Koffein oder Chinin in Getränken (Details siehe Merkblatt Kenntlichmachung von Zusatzstoffen im Gastronomiebereich).

Allergenkennzeichnung

Es wird **empfohlen** allergieauslösende Bestandteile, sofern die Verkehrsbezeichnung nicht bereits auf die Verwendung dieser Stoffe schließen lässt (z.B. bei Nusskuchen) anzugeben. Allergieauslösende Bestandteile von Lebensmittel können sein:

- Glutenthaltiges Getreide (z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)

- Fisch und Krebstiere
- Eier
- Soja
- Milch (einschließlich Laktose)
- Nüsse
- Sellerie
- Senf
- Sesamsamen
- Schwefeldioxid und Sulfite

Wein

Bei der Abgabe von offenem oder abgefülltem **Wein** gelten weiterführende Regelungen. Es ist die Qualitätsstufe (z. B. Tafelwein, Landwein, Qualitätswein) anzugeben, ergänzt durch die Herkunftsangaben:

- bei Tafelwein durch das Herkunftsland (z. B. "Deutscher Tafelwein")
- bei Landwein durch das Landweingebiet (z. B. "Südbadischer Landwein")
- bei Qualitätswein durch das bestimmte Anbaugebiet (z. B. "Baden" oder "Württemberg").

Personalhygiene

Die persönliche Körperhygiene ist neben den allgemeinen Hygienegeboten von besonderer Bedeutung beim Umgang mit Lebensmitteln. Personen, die mit der Herstellung, Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln beschäftigt werden, dürfen keine Krankheiten haben, die über Lebensmittel übertragen werden können. Hierzu zählen insbesondere Hauterkrankungen, Magen-Darm-Erkrankungen (auch Salmonellenausscheider) sowie eiternde oder nässende Wunden im Bereich der Arme und Hände. Andere Wunden, z.B. Schnittwunden an Händen und Armen, müssen wasserdicht (Gummifingerling, -handschuh) verbunden werden.

Speisen dürfen **nicht angestrichelt oder angehustet** werden.

Weitere Angaben wie Rebsorte, Jahrgang, Lage, Prädikat usw. sind möglich. Bei ausländischem "Neuen Wein" ist das Herkunftsland anzugeben.

(Achtung: Im Lauf des Jahres 2010 wird ein neues Weinbezeichnungsrecht in Kraft treten, das spätestens ab 1.1.2011 gelten wird. Weine, die vor dem 1.1.2011 korrekt etikettiert wurden, dürfen jedoch weiterhin unter ihrer alten Bezeichnung verkauft werden)

Preisauszeichnung

Die Preise der am Stand angebotenen Produkte sind an gut sichtbarer Stelle, deutlich lesbar und soweit erforderlich (z. B. bei Getränken) unter Bezeichnung der Abgabemenge (bezogen auf die verwendeten geeichten Gläser) auszuzeichnen.

Arbeitskleidung von Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, muss stets sauber sein. Eine geeignete Kopfbedeckung sollte getragen werden. Persönliche Kleidung darf im Zubereitungsbereich nicht offen aufbewahrt werden.

Die **Händereinigung** stellt einen zentralen Punkt in der Personalhygiene dar. Durch direkten Kontakt werden Keime über die Hände auf Lebensmittel übertragen. Daher müssen die Hände regelmäßig gereinigt werden, vor Arbeitsbeginn, nach jedem Toilettenbesuch, nach dem Arbeiten mit rohem Fleisch, Fisch, Geflügel oder Eiern. Zum Abtrocknen sind Einmalhandtücher zu verwenden.

Werden Einmalhandschuhe verwendet, sind diese regelmäßig, spätestens jedoch nach Kontakt mit unsauberen Bereichen oder Gegenständen (z.B. Verpackungsmaterial, Mülleimer, Geld), zu wechseln.

Rauchen ist im Bereich der Lebensmittelherstellung und -behandlung nicht erlaubt.

Es wird auf das Merkblatt „Vermeidung von Lebensmittelinfektionen für Ehrenamtliche bei Vereinsfesten, Freizeiten und ähnlichen Veranstaltungen“ verwiesen.

Rechtsgrundlagen und Merkblätter

Nachfolgend sind die Rechtsvorschriften, Technischen Regeln und Merkblätter zusammengestellt, die diesem Leitfaden zugrunde liegen. Für weitere Informationen steht Ihnen die für Sie zuständige untere Lebensmittelüberwachungsbehörde beim Landratsamt bzw. bei den Bürgermeisterämtern der Stadtkreise gerne zur Verfügung:

www.service-bw.de/ > Adressen, Nummern Öffnungszeiten > U > Untere Lebensmittelüberwachungsbehörden

Bei Fragen zum Infektionsschutzgesetz wenden Sie sich bitte an das für Sie zuständige Gesundheitsamt beim Landratsamt bzw. bei den Bürgermeisterämtern der Stadtkreise:

[http://www.gesundheitsamt-](http://www.gesundheitsamt-bw.de/oegd/Gesundheitsthemen/Arbeitsmedizin/StaatlicherGewerbearzt/Hauterkrankungen/Umgang_mit_Lebensmitteln/Seiten/Hygieneanforderungen_an_Nahrungsmittelbetriebe_nach_dem_lfSG.aspx)

[bw.de/oegd/Gesundheitsthemen/Arbeitsmedizin/StaatlicherGewerbearzt/Hauterkrankungen/Umgang_mit_Lebensmitteln/Seiten/Hygieneanforderungen_an_Nahrungsmittelbetriebe_nach_dem_lfSG.aspx](http://www.gesundheitsamt-bw.de/oegd/Gesundheitsthemen/Arbeitsmedizin/StaatlicherGewerbearzt/Hauterkrankungen/Umgang_mit_Lebensmitteln/Seiten/Hygieneanforderungen_an_Nahrungsmittelbetriebe_nach_dem_lfSG.aspx).

Rechtsvorschriften und Auslegungshinweise:

☞ VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:226:0003:0021:DE:PDF>

☞

☞ VO (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:226:0022:0082:DE:PDF>

☞

☞ Leitfaden für die Durchführung bestimmter Vorschriften der VO (EG) Nr. 852/2004

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_852-2004_de.pdf

☞

☞ Infektionsschutzgesetz <http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/ifsg/index.html>

☞

☞ LFGB <http://bundesrecht.juris.de/lfgb/index.html>

☞

☞ LMKV <http://bundesrecht.juris.de/lmkv/index.html>

☞

☞ ZZUV http://bundesrecht.juris.de/zzulv_1998/index.html

☞

☞ Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch
TrinkwV 2001 - Trinkwasserverordnung http://bundesrecht.juris.de/trinkwv_2001/index.html

☞

☞ Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts – Artikel 1 Verordnung über Anforderungen an die Hygiene bei der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung, LMHV) http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/lmhv_2007/gesamt.pdf

☞

☞

Technische Regeln und Normen:

☞ Technische Regeln für Getränkeschankanlagen

http://www.umwelt-online.de/recht/t_regeln/trsk/ueber.htm

- TRSK 500 (Betrieb von Getränkeschankanlagen)
- TRSK 501 (Reinigung von Getränkeschankanlagen)
- TRSK 502 (Betrieb von mobilen Getränkeschankanlagensystemen)
- ☞ DIN-Normen zur Lebensmittelhygiene (erhältlich unter <http://www.beuth.de/>)
 - DIN-Taschenbuch 280 Lebensmittelhygiene enthält u.a.:
 - DIN 6650 „Getränkeschankanlagen“
 - DIN 10508 „Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel“
 - DIN 10519 „Lebensmittelhygiene – Selbstbedienungseinrichtungen für unverpackte Lebensmittel- Hygieneanforderungen“

Merkblätter:

- ☞ Merkblatt „Vermeidung von Lebensmittelinfektionen für Ehrenamtliche bei Vereinsfesten, Freizeiten und ähnlichen Veranstaltungen“ des Regierungspräsidiums Stuttgart Landesgesundheitsamt <http://www.lsvbw.de/cms/docs/doc6693.pdf>
- ☞ Verbrauchertipps zu Lebensmittelhygiene, Reinigung und Desinfektion [www.bfr.bund.de/cm/238/verbrauchertipps zu lebensmittelhygiene reinigung und desinfektion.pdf](http://www.bfr.bund.de/cm/238/verbrauchertipps_zu_lebensmittelhygiene_reinigung_und_desinfektion.pdf)
- ☞ Temperaturanforderungen für bestimmte Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels lose oder selbst verpackt abgegeben werden <http://www.bll.de/download/themen/hygiene/leitlinie-temperaturanforderungen-2006.pdf>
- ☞ Merkblatt: „Frittierfette“ http://www.ua-bw.de/pub/beitrag.asp?ID=309&subid=0&Thema_ID=2&Pdf=Yes
- ☞ Merkblatt „Salatebüfets und -Theken zur Selbstbedienung“ http://www.ua-bw.de/pub/beitrag.asp?ID=711&subid=0&Thema_ID=2&Pdf=Yes
- ☞ Merkblatt „Kennzeichnung von unverpacktem Speiseeis“ der Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter Baden-Württemberg http://www.ua-bw.de/pub/beitrag.asp?ID=314&subid=0&Thema_ID=2&Pdf=Yes
- ☞ Merkblatt „Kenntlichmachung von Zusatzstoffen im Gastronomiebereich“ der Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter Baden-Württemberg http://www.ua-bw.de/pub/beitrag.asp?ID=312&subid=0&Thema_ID=2&Pdf=Yes
- ☞ Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis – Eigenkontrollen in ortsveränderlichen Betriebsstätten der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN)
- ☞ Hinweise zur Trinkwasserversorgung auf Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen Informationen des DVGW zur Trinkwasser-Installation www.dvgw.de/pdf/twin08_03.pdf

**Dieser Leitfaden ist kann beim
Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg
unter www.mlr.baden-wuerttemberg.de > Unser Service > Broschüren
heruntergeladen werden.**

Herausgeber: Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz
Baden-Württemberg
Postfach 10 34 44, 70029 Stuttgart
www.mlr.baden-wuerttemberg.de
Erstellt: April 1998, Überarbeitet: September 2014

Merkblatt des Wirtschaftsministeriums Baden-Württemberg

zu den haftungsrechtlichen Konsequenzen einer

Gestattung nach § 12 Gaststättengesetz

Als Antragsteller für eine Erlaubnis zur vorübergehenden Abgabe von Speisen und Getränken aus besonderem Anlass nach § 12 Gaststättengesetz weisen wir Sie auf die bestehenden Haftungsbestimmungen ausdrücklich hin.

Wenn ein Besucher Ihrer Veranstaltung hierbei zu Schaden kommt, kann eine Haftung des Veranstalters (Vereins), möglicherweise aber auch der verantwortlichen Person unter verschiedenen rechtlichen Gesichtspunkten z. B. in folgenden Fällen in Betracht kommen:

- Schadensersatz wegen Schädigung der Gesundheit durch Abgabe verdorbener oder mit Krankheitserregern (z. B. Salmonellen) behafteter Speisen
- Schadensersatz wegen Schädigung der Gesundheit oder einer Sache durch einen nicht ausreichend befestigten Teil eines Standes, durch ein umstürzendes Bierfass bzw. Ölgefäß oder auf Grund eines Sturzes infolge verschmutzten Bodens.

In derartigen Fällen kann der Veranstalter, möglicherweise auch unmittelbar die verantwortliche Person, grundsätzlich für den eingetretenen Schaden verantwortlich gemacht werden; besonders hervorzuheben ist, dass (nach dem Produkthaftungsgesetz) eine solche Haftung selbst dann eintreten kann, wenn kein Verschulden des Veranstalters oder eines Mitarbeiters festgestellt werden kann. Wenn sich eine Person verletzt, kann diese grundsätzlich auch die Bezahlung von Schmerzensgeld verlangen. Eine Haftung kann sich möglicherweise auch daraus ergeben, dass lediglich eine (geringfügige) Nachlässigkeit hinsichtlich der Organisation oder Überwachung angenommen wird.

Wir empfehlen Ihnen deshalb dringend, für einen ausreichenden Versicherungsschutz zu sorgen. Zur Vermeidung einer persönlichen Haftung des Vorstandes oder der Mitarbeiter muss sichergestellt sein, dass rechtzeitig vor der Veranstaltung alle genannten Risiken in ausreichender Höhe in einen wirksamen Versicherungsvertrag (nicht nur in einen Antrag auf eine solche Versicherung) einbezogen wurden.



Baden-Württemberg
LANDESGESUNDHEITSAMT BADEN-WÜRTTEMBERG
IM REGIERUNGSPRÄSIDIUM STUTT GART



Vermeidung von Lebensmittelinfektionen

für Ehrenamtliche bei Vereinsfesten,
Freizeiten und ähnlichen
Veranstaltungen

- Merkblatt -



Impressum

Landesgesundheitsamt Baden-Württemberg
im Regierungspräsidium Stuttgart
Nordbahnhofstr. 135
70191 Stuttgart
Tel. 0711 904-35000
Fax 0711 904-35010
abteilung9@rps.bwl.de
www.rp-stuttgart.de
www.gesundheitsamt-bw.de

Ansprechpartner:
Dr. Bertram Geisel
bertram.geisel@rps.bwl.de



Bildnachweis: © angelo.gi - fotolia.com

Warum müssen beim Umgang mit Lebensmitteln besondere Vorsichts- maßnahmen beachtet werden?

Hygienefehler beim Umgang mit
Lebensmitteln führen immer wieder zu
schwerwiegenden Erkrankungen, die
besonders bei Kleinkindern und älteren
Menschen lebensbedrohlich werden
können. Von solchen Lebensmittel-
infektionen kann gerade bei Vereins- und
Straßenfesten oder ähnlichen Veran-
staltungen schnell ein größerer
Personenkreis betroffen sein.

Das Merkblatt gibt eine Orientierungshilfe,
sich in diesem sensiblen Bereich richtig zu
verhalten, damit gemeinschaftliches Essen
und Trinken ungetrübt genossen werden
können.

Wichtig ist dabei, dass jeder, der außer-
halb des privaten hauswirtschaftlichen
Bereichs mit Lebensmitteln umgeht, sich
der Eigenverantwortung bei der
Vermeidung von lebensmittelbedingten
Infektionen bewusst ist.

Denn jeder, der Lebensmittel herstellt,
behandelt oder in Verkehr bringt, haftet
zivilrechtlich und strafrechtlich dafür, dass
dies einwandfrei erfolgt!

Durch welche Lebensmittel kommt es häufig zu Infektionen?

In manchen Lebensmitteln können sich Krankheitserreger besonders leicht vermehren. Dazu gehören

- Fleisch und Wurstwaren
- Fische, Krebse, Weichtiere („frutti di mare“)
- Milch und Milchprodukte
- Speiseeis und -halberzeugnisse
- Eier und Eierspeisen (insbesondere aus rohen Eiern)
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung (z. B. Sahnetorten)
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen und Saucen

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

Wer bei einem Fest oder ähnlichen Veranstaltungen außerhalb des privaten hauswirtschaftlichen Bereichs mit den genannten Lebensmitteln direkt oder indirekt (z. B. über Geschirr und Besteck bzw. auch bei der Reinigung dieser Bedarfsgegenstände) in Kontakt kommt, trägt ein hohes Maß an Verantwortung für die Gäste bzw. Teilnehmer. Er muss darauf achten, dass bei ihm keine Krankheitszeichen für Erkrankungen vorliegen, die über Lebensmittel übertragen werden können; hier besteht ein gesetzliches Tätigkeitsverbot. Im Umgang mit Lebensmitteln müssen zudem die allgemeinen Hygieneregeln sorgfältig beachtet werden.

Gesetzliche Tätigkeitsverbote

Personen mit

- akuter infektiöser Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall, evtl. begleitet von Übelkeit, Erbrechen, Fieber)
- Typhus oder Paratyphus
- Virushepatitis A oder E (Leberentzündung)
- infizierten Wunden oder einer Hautkrankheit, wenn dadurch die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger in Lebensmittel gelangen und damit auf andere Menschen übertragen werden können

dürfen nach dem Infektionsschutzgesetz §42 mit den genannten Lebensmitteln außerhalb des privaten hauswirtschaftlichen Bereichs nicht umgehen. Dabei ist es unerheblich, ob ein Arzt die Erkrankung festgestellt hat oder aber lediglich entsprechende Krankheitserscheinungen vorliegen, die einen dementsprechenden Verdacht nahe legen.

Gleiches gilt für Personen, bei denen die Untersuchung einer Stuhlprobe den Nachweis der Krankheitserreger Salmonellen, Shigellen, enterohämorrhagische Escherichia coli-Bakterien (EHEC) oder Cholera-vibrionen ergeben hat und zwar auch dann, wenn diese Bakterien ohne Krankheitssymptome ausgeschieden werden (sogenannte „Ausscheider“).

Symptome für die genannten Krankheiten, insbesondere nach einem Auslandsaufenthalt

- Durchfall mit mehr als 2 dünnflüssigen Stühlen pro Tag, ggf. mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber.
- Hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung können Zeichen für Typhus und Paratyphus sein.
- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel mit Schwäche und Appetitlosigkeit weisen auf eine Virushepatitis hin.
- Wunden und offene Hautstellen können infiziert sein, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind.

Treten bei Ihnen solche Krankheitszeichen auf, nehmen Sie bitte unbedingt ärztlichen Rat in Anspruch.

Hygieneregeln zur Vermeidung von Lebensmittelinfektionen

Persönliche Hygiene

- Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Seife unter fließendem Wasser. Verwenden Sie zum Abtrocknen Einmalhandtücher.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Handschmuck (z. B. Armbanduhr, Ringe) ab.
- Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster ab.
- Achten Sie auf saubere Arbeitskleidung.

Hygieneregeln beim Umgang mit Lebensmitteln

- Nicht verpackte Lebensmittel dürfen nur in Behältern und abgedeckt transportiert werden. Transportbehältnisse und Verpackungsmaterialien müssen sauber und für Lebensmittel geeignet sein.
- Bei der Aufbewahrung muss Rohware getrennt von verzehrfertigen Speisen gelagert werden. Dies gilt auch für die Kühlung.
- Gerätschaften und Arbeitsflächen müssen sauber, leicht zu reinigen und unbeschädigt sein. Sie sind regelmäßig zwischen zu reinigen.
- Husten und niesen Sie nicht auf Lebensmittel.
- Lebensmittel, die nicht durcherhitzt werden, sollten nicht unter Verwendung roher Eianteile hergestellt werden (Salmonellengefahr). Nicht durcherhitzte eihaltige Zubereitungen sollten daher nicht abgegeben werden.
- Zu garende Speisen sollten durcherhitzt werden.
- Warm verzehrte Speisen sind bis zur Abgabe durchgängig heiß zu halten.
- Verzehrfertige Speisen dürfen nicht mit der bloßen Hand angefasst werden.

Weitere Informationen

- **Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten** (Bestimmungen der Lebensmittelhygieneverordnung und Umgang mit leicht verderblichen und risikoreichen Lebensmitteln)

www.mlr.baden-wuerttemberg.de
Ministerium für Ländlichen Raum, Ernährung und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

- **Arbeitshilfe zum Infektionsschutzgesetz** (Infektionsschutzgesetz und Hygiene bei der Jugendarbeit und bei Zeltlagern)

www.ljrbw.de
Landesjugendring Baden-Württemberg

Eine Information des
Öffentlichen Gesundheitsdienstes Baden-Württemberg
www.gesundheitsamt-bw.de



Baden-Württemberg
LANDESGESUNDHEITSAMT BADEN-WÜRTTEMBERG
IM REGIERUNGSPRÄSIDIUM STUTT GART

Empfehlungen zur Verbesserung der Zusammenarbeit mit den örtlichen Wirten und der Gemeinde bei Vereins- und anderen Festen

(erarbeitet für Baden-Württemberg von einer Arbeitsgruppe der Vereinsverbände mit dem Hotel- und Gaststättenverband, dem Städte- und dem Gemeindetag sowie dem Innen- und dem Wirtschaftsministerium)

Kurzfassung zur Aushändigung bei Gestattungen

Der Ausgleich zwischen den teils unterschiedlichen Interessen einerseits der örtlichen Gastronomie, andererseits der Vereine und anderer Veranstalter von Festen mit Bewirtung sollte nach Meinung der Arbeitsgruppe im *freiwilligen* Zusammenwirken der Beteiligten vor Ort und durch Selbstbeschränkung auf zahlen- und umfangmäßig angemessene eigene Bewirtungsaktivitäten der Festveranstalter unter Berücksichtigung der jeweiligen örtlichen Tradition und Gepflogenheit sowie durch *verstärkte Heranziehung der örtlichen Gastronomie* in geeigneten Fällen angestrebt werden.

Im Einzelnen wird empfohlen:

- Frühzeitige Terminkoordinierung zwischen den Beteiligten
- Aufteilung der Bewirtung zwischen Gastwirten und Vereinen bei größeren Festen der gesamten örtlichen Gemeinschaft
- Verpachtung größerer Vereinsveranstaltungen an einen Gastwirt (Mustervertrag erhältlich beim Landessportverband Baden-Württemberg, Im Zinsholz, 73760 Ostfildern, und beim Hotel- und Gaststättenverband Baden-Württemberg, Augustenstr. 6, 70178 Stuttgart)
- Ein einfallreiches Vereinsmarketing der örtlichen Gastwirte, d. h. Pflege guter Beziehungen zu den örtlichen Vereinen und sonstigen Festveranstaltern
- Keine Vermietung von Räumen in Vereinsheimen u. ä. an vereinsfremde Personen für private Familienfeiern, wenn örtliche Gastwirte geeignete Räumlichkeiten haben und zur Bewirtung bereit und in der Lage sind.

Wann sollten Vereine und andere Veranstalter Gestattungen für Feste beantragen?

Nach § 12 des Gaststättengesetzes kann eine gastronomische Veranstaltung, sofern keine Gaststättenerlaubnis vorliegt, von der zuständigen Behörde nur aus besonderem Anlass gestattet werden. Die von der Behörde anzustellenden rechtlichen Erwägungen sind nicht Gegenstand dieses Faliblatts.

Empfehlungen für eine freiwillige Selbstbeschränkung:

Wo Vereine selbst Bewirtungsaktivitäten entfalten, müssen solche Aktivitäten vom Vereinszweck gedeckt sein. Die hierunter fallenden Veranstaltungen können zwar nicht annähernd vollständig aufgeführt werden. Jedoch sind nach Auffassung der Arbeitsgruppe z. B. folgende Fallgestaltungen durch den Vereinszweck gedeckt (wobei jeweils die Einhaltung der gaststättenrechtlichen Vorschriften vorausgesetzt wird):

–Bewirtung der Vereinsmitglieder im Vereinsheim

–„Runde“ Vereinsjubiläen, d. h. in Jahren, welche durch zehn oder 25 teilbar sind (nicht aber z. B. zu einem siebenjährigen Jubiläum)

–Vereinsfest mit einem eigenen, dem Vereinszweck entsprechenden Programm.

Zurückhalten sollten sich die Vereine mit eigenen Aktivitäten zur Bewirtung vereinsfremder Personen, wenn der Schwerpunkt oder eigentliche Anlass einer Veranstaltung nicht mehr mit dem Vereinszweck in Zusammenhang steht.

So sollte z. B. ein Verein von der Übernahme einer Bewirtung bei solchen Veranstaltungen absehen, bei denen er weder selbst Veranstalter ist noch sonst die Selbstdarstellung des Vereins oder Werbung für den Vereinszweck im Vordergrund steht. Daher sollte etwa die Bewirtung eines Betriebs- oder Behördenausflugs, einer Feier zur Einweihung einer örtlichen Einrichtung oder ähnlicher Veranstaltungen den örtlichen Gastwirten überlassen bleiben, sofern diese dazu bereit und in der Lage sind. Entsprechendes gilt auch für eine über längere Zeit fortgesetzte, nicht mehr der Selbstdarstellung oder Werbung des Vereins dienende Bewirtung von Ständen bei einer Landesgartenschau, Regionalmesse u. ä.

Kurzfristig wiederkehrende Bewirtungsaktivitäten für vereinsfremde Personen (z. B. ständige Bewirtung von Passanten an den Wochenenden) sollten unterbleiben.

Auch die öffentliche Hand sollte nach Auffassung der Arbeitsgruppe bei verschiedenen Anlässen stärker als bisher darauf achten, die Interessen der örtlichen Gastronomie zu berücksichtigen.