

Merkblatt für Ordner bei öffentlichen Veranstaltungen

Um den ordnungsgemäßen Ablauf einer öffentlichen Veranstaltung sicherzustellen, sind vom verantwortlichen Leiter der Veranstaltung eine angemessene Anzahl von Ordnern bereitzustellen.

Die folgenden Voraussetzungen werden an die Ordner gestellt:

- es dürfen nur volljährige, zuverlässige Personen bestellt werden,
- für diese Personen besteht während der Tätigkeit ein generelles Alkoholverbot,
- die Ordner sind als solche zu kennzeichnen (z.B. durch weiße Armbinden oder einheitliche Kleidung mit entsprechender Aufschrift),
- die Ordner müssen unbewaffnet sein.

Die Ordner haben das Hausrecht des Veranstalters auszuüben, sowie die im Genehmigungsbescheid genannten Kontroll- und Überwachungsmaßnahmen durchzuführen. Dazu haben sie die Veranstaltung ständig zu beobachten und bei erkennbaren Störungen der öffentlichen Sicherheit und Ordnung oder des Veranstaltungszweckes einzuschreiten.

Zu den Kontroll- und Überwachungsmaßnahmen gehören insbesondere

1. die Durchführung von ständigen Eingangskontrollen (bei Zweifel mit Ausweiskontrollen). Bei diesen Eingangskontrollen ist die Mitnahme von Gegenständen, die Unfälle verursachen können wie z.B. Flaschen, Dosen usw. zu unterbinden. Gleiches gilt für Gegenstände die als Hieb- oder Stoßwaffen verwendet werden können,
2. alkoholisierte oder unter Drogeneinfluss stehende Personen dürfen die Veranstaltung nicht betreten, bzw. sind von der Veranstaltung zu entfernen.
3. vorhandene Notausgänge sind ständig durch Ordner zu besetzen,
4. die Zu- und Abfahrtswege und die Rettungswege sind ständig freizuhalten,
5. die Besucher sind in die Parkplätze einzuweisen,
6. den Ordnern dürfen neben der Ordner Tätigkeit keine weiteren Aufgaben übertragen werden.

Landratsamt Günzburg

Stand: 02.01.2019

Auszug aus dem LStVG (Landesstraf- und Verordnungsgesetz)

2. ABSCHNITT

Vergnügungen

Art. 19 Veranstaltung von Vergnügungen

(1) Wer eine öffentliche Vergnügung veranstalten will, hat das der Gemeinde unter Angabe der Art, des Orts und der Zeit der Veranstaltung und der Zahl der zuzulassenden Teilnehmer spätestens eine Woche vorher schriftlich anzuzeigen. Für regelmäßig wiederkehrende, gleichartige öffentliche Vergnügungen genügt eine einmalige Anzeige.

(2) Absatz 1 gilt nicht für Vergnügungen, die vorwiegend religiösen, künstlerischen, kulturellen, wissenschaftlichen, belehrenden oder erzieherischen Zwecken oder der Wirtschaftswerbung dienen, sofern die Vergnügungen in Räumen stattfinden, die für Veranstaltungen der beabsichtigten Art bestimmt sind.

(3) Die Veranstaltung öffentlicher Vergnügungen bedarf der Erlaubnis, wenn

1. die nach Absatz 1 erforderliche Anzeige nicht fristgemäß erstattet wird,
2. es sich um eine motorsportliche Veranstaltung handelt oder
3. zu einer Veranstaltung, die außerhalb dafür bestimmter Anlagen stattfinden soll, mehr als eintausend Besucher zugleich zugelassen werden sollen.

Zuständig sind die Gemeinden, für motorsportliche Veranstaltungen die kreisfreien Gemeinden und Landratsämter.

(4) Die Erlaubnis nach Absatz 3 ist zu versagen, wenn es zur Verhütung von Gefahren für Leben, Gesundheit oder Sachgüter oder zum Schutz vor erheblichen Nachteilen oder erheblichen Belästigungen für die Allgemeinheit oder Nachbarschaft oder vor erheblichen Beeinträchtigungen der Natur oder Landschaft erforderlich erscheint. 2. Das gleiche gilt, sofern andere öffentlich-rechtliche Vorschriften entgegenstehen.

(5) Die Gemeinden, für motorsportliche Veranstaltungen die kreisfreien Gemeinden und Landratsämter, können zum Schutz der in Absatz 4 Satz 1 bezeichneten Rechtsgüter Anordnungen für den Einzelfall für die Veranstaltung öffentlicher Vergnügungen und sonstiger Vergnügungen treffen. 2. Reichen Anordnungen nach Satz 1 nicht aus oder stehen andere öffentlich-rechtliche Vorschriften entgegen, so kann die Veranstaltung untersagt werden.

(6) weggefallen

(7) Die Gemeinden können durch Verordnung

1. die Veranstaltung von Vergnügungen bestimmter Art von der Anzeigepflicht nach Absatz 1 oder von der Erlaubnispflicht nach Absatz 3 ausnehmen, soweit die Gemeinden nach Absatz 3 Satz 2 zuständig sind und diese Pflichten zum Schutz der in Absatz 4 Satz 1 bezeichneten Rechtsgüter nicht erforderlich erscheinen,
2. zum Schutz der in Absatz 4 Satz 1 bezeichneten Rechtsgüter die Anzeigepflicht nach Absatz 1 auf die Veranstaltung bestimmter Arten öffentlicher Vergnügungen im Sinn des Absatzes 2 erstrecken und Anforderungen an die Veranstaltung öffentlicher oder sonstiger Vergnügungen stellen,
3. zum Schutz der in Absatz 4 Satz 1 bezeichneten Rechtsgüter eine Sperrzeit für die Veranstaltung öffentlicher Vergnügungen oder bestimmter Arten öffentlicher Vergnügungen festsetzen; in der Verordnung kann bestimmt werden, daß die Sperrzeit bei Vorliegen eines öffentlichen Bedürfnisses oder besonderer örtlicher Verhältnisse für den Einzelfall verlängert, verkürzt oder aufgehoben werden kann.

Das Staatsministerium des Innern kann durch Rechtsverordnung gleiches für das gesamte Staatsgebiet bestimmen.

(8) Mit Geldbuße kann belegt werden, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. eine öffentliche Vergnügung ohne die erforderliche Anzeige oder Erlaubnis veranstaltet,
2. als Veranstalter einer Vergnügung die mit der Erlaubnis verbundenen vollziehbaren Auflagen nicht erfüllt oder einer vollziehbaren Anordnung nach Absatz 5 nicht Folge leistet oder
3. einer Verordnung nach Absatz 7 Nrn. 2 oder 3 zuwiderhandelt.

(9) Die Absätze 1 bis 5, 7 und 8 sind nicht anzuwenden, soweit bundesrechtliche oder besondere landesrechtliche Vorschriften bestehen.

Auszug aus dem Jugendschutzgesetz

(Auszug aus dem Gesetz vom 23. Juli 2002; BGBl. I S. 2730,
zuletzt geändert durch Artikel 11 des Gesetzes vom 10. März 2017 BGBl. I S. 420)

§ 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 Brauchtumpflege 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 gestatten 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. Bier, Wein, weinähnliche Getränke oder Schaumwein oder Mischungen von Bier, Wein, weinähnlichen Getränken oder Schaumwein mit nichtalkoholischen Getränken an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren,

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

(2) Absatz 1 Nr. 1 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 nikotinhalige Erzeugnisse und deren Behältnisse an Kinder oder Jugendliche weder abgegeben noch darf ihnen das Rauchen oder der Konsum nikotinhaliger Produkte gestattet werden.

(2) In der Öffentlichkeit dürfen Tabakwaren und andere nikotinhalige 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 nikotinhalige Erzeugnisse und deren Behältnisse nicht entnehmen können.

(3) Tabakwaren und andere nikotinhalige 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.

Für ein gelungenes Fest!

Damit das Fest ein Erfolg wird, investieren die Organisatoren oft viel Mühe und auch Geld. Viele machen dies nicht professionell, sondern aus Spaß an der Freud. Der Veranstalter eines öffentlichen Festes hat aber zahlreiche gesetzliche Pflichten und eine Menge Verantwortung, dies gilt besonders, wenn Kinder und Jugendliche mitfeiern (z.B. Jugendschutzgesetz §§ 4, 5, 9 und Gaststättengesetz §§ 6, 19, 20 u.a.).

Empfehlungen für Veranstalter

1. Genaue Festlegung der Verantwortlichkeiten

Mindestens ein (volljähriger!) Hauptverantwortlicher muss namentlich bekannt und während der Veranstaltung vor Ort erreichbar sein. Er beauftragt andere Personen nach sorgfältiger Auswahl und weist sie rechtzeitig und ausführlich in ihre Aufgaben ein. Diese Person ist Ansprechpartner für die Behörden und grundsätzlich haftbar. Es sollte überprüft werden, in wieweit Versicherungsschutz für möglicherweise auf der Veranstaltung eintretende Sach- und Personenschäden besteht. Die Veranstalter wie die sonstigen Verantwortlichen sollten während des Festes keinen Alkohol trinken.

2. Information der zuständigen Behörden

Das örtlich zuständige Ordnungsamt, das seinerseits häufig mit dem Jugendamt sowie der Polizei zusammenarbeitet, ist rechtzeitig über die geplante Veranstaltung zu informieren, damit alle erforderlichen Genehmigungen erteilt und Sicherheitsmaßnahmen erörtert werden können. Es sind viele Vorschriften vom Brandschutz über Hygiene bis zum Gaststättenrecht zu beachten. Die Behörden können aus ihrer Erfahrung häufig gute Hinweise geben.

3. Sorgfältige Auswahl des Sicherheitspersonals

Für die Sicherheit während des Festes wie auch für die Einlasskontrolle sind geeignete und erfahrene Personen erforderlich. Sie müssen in Konfliktsituationen besonnen, aber entschieden reagieren können mit dem Ziel, die Situation möglichst schnell zu beruhigen. Häufig kommen daher nur professionelle Sicherheitsdienste in Frage. Sie sollten über die Erlaubnis zum Betrieb eines Bewachungsgewerbes gemäß § 34a Gewerbeordnung

verfügen. Als Faustregel sollte pro 50 Besucher eine Sicherheitsperson tätig sein. Das Sicherheitspersonal muss deutlich erkennbar sein, z. B. durch einheitliche Kleidung.

4. Wer hat Zutritt?

Im Vorfeld muss genau geklärt werden, welche Altersgrenzen für die Veranstaltung gelten sollen – in jedem Falle aber diejenigen des Jugendschutzgesetzes. Bei Abendveranstaltungen ist zu empfehlen, grundsätzlich Jugendliche erst ab 16 Jahren einzulassen. Ebenso sollte der Zutritt für Personen verboten werden, die Alkohol, Waffen oder sonstige gefährliche Gegenstände mit sich führen. Das Gleiche gilt für alkoholisierte oder erkennbar gewaltbereite Personen.

5. Werbung

Soweit im Vorfeld auf Plakaten oder in den Medien Werbung für die Veranstaltung gemacht wird, sollte auf die geltenden Altersgrenzen sowie die Durchführung von Alterskontrollen hingewiesen werden (z. B. „Jugendliche unter 16 Jahren haben keinen Zutritt“). Ein entsprechender Hinweis sollte sich auch auf den Eintrittskarten im Vorverkauf befinden.

6. Einlasskontrollen

Die Altersgrenzen und sonstigen Zutrittsverbote sind beim Einlass effektiv zu kontrollieren. Es kann dadurch zu Wartezeiten beim Einlass kommen. Deshalb sollte ausreichend Kontrollpersonal zur Verfügung stehen (bei Bedarf Drängelgitter aufstellen). Auch sollten unterschiedliche Durchgänge für den Ein- und Ausgang eingerichtet werden. Im Vorfeld ist mit dem Sicherheitspersonal und den Behörden das genaue Vorgehen zu besprechen, wenn es beim Einlass zu Problemen kommt.

7. Kontrolle der Altersgrenzen, erziehungsbeauftragte Person

Nur fälschungssichere Dokumente wie Personalausweis oder Führerschein akzeptieren. Grundsätzlich ist bei jedem Gast das Alter zu kontrollieren, der nicht offensichtlich volljährig ist. Wird ein Kind oder eine jugendliche Person von einem Erziehungsbeauftragten begleitet, muss dieser auf Verlangen des Veranstalters seine Volljährigkeit sowie die Vereinbarung mit der personensorgeberechtigten Person über die Aufsicht während der Veranstaltung darlegen. Dies kann in schriftlicher oder mündlicher Form geschehen. Im Zweifel sind die Angaben z. B. durch Anruf bei den Eltern zu überprüfen. Nach 24 Uhr dürfen grundsätzlich keine unbegleiteten Kinder und Jugendlichen mehr auf der Veranstaltung sein, ein Verstoß gegen diese Regel kann zu Bußgeldern (bis zu 50.000,- €) führen.

8. Alkoholausschank

Die durch das Jugendschutzgesetz vorgegebenen Altersgrenzen sind vom Thekenpersonal strikt einzuhalten. Hierbei helfen farbige Bändchen oder Stempel zur Kennzeichnung der unter 18- bzw. unter 16jährigen. Der Veranstalter muss das Thekenpersonal sorgfältig auswählen und einweisen, es sollte aber auch während des Abends immer eine verantwortliche Person den Ausschank kontrollieren. Wer erkennbar zu viel getrunken hat, bekommt keinen Alkohol mehr.

9. Sicherheit im Außenbereich

Die örtlichen Behörden geben hierüber Auskunft. Gegebenenfalls Sicherheitspersonal einplanen. Vor allem das Konsumieren von selbst mitgebrachtem Alkohol kann hier ein Problem darstellen. Neben Kontrollen ist hiergegen auch eine Regelung denkbar, dass Eintrittskarten bei Verlassen des Veranstaltungsortes ihre Gültigkeit verlieren. Der Veranstalter sollte dafür sorgen, dass es bei der Abreise nicht zu Gefahren kommt (evtl. organisieren von Bussen oder Taxen, wenn keine öffentlichen Verkehrsmittel am Veranstaltungsort mehr verkehren sollten).

10. Was tun im Notfall?

Im Vorfeld „Notfallpläne“ erarbeiten. Grundsätzlich die Polizei umgehend informieren, wenn das Sicherheitspersonal eine Situation nicht mehr kontrollieren kann (z. B. Schlägereien, Besucher widersetzt sich dem Hausverbot). Bei massiven Ausfallerscheinungen durch zu viel Alkohol (z. B. Person ist nicht mehr ansprechbar) oder Verletzungen den Notarzt rufen. Genügend Fluchtwege und Zufahrtsmöglichkeiten für die Polizei oder den Rettungswagen müssen freigehalten werden.

Wichtig zu wissen:

- Der Veranstalter muss bei der Auswahl des Personals für den Ausschank, die Sicherheit und die Aufsicht mit der erforderlichen Sorgfalt vorgehen und nur geeignete und erfahrene Personen einsetzen. Nur dann kann er sich bei möglichen Sach- oder Personenschäden von seiner persönlichen Haftung befreien.
Wird auf einer Veranstaltung z. B. gegen das Jugendschutzgesetz verstoßen, ist der Veranstalter auch dann bußgeldpflichtig, wenn der Verstoß durch eine beauftragte Person (z. B. Thekenpersonal) begangen wurde. Hiervon wird der Veranstalter nur frei, wenn er im Vorfeld geeignete Maßnahmen zur Verhinderung von Verstößen gegen das Jugendschutzgesetz ergriffen hat. Dann ist lediglich die beauftragte Person zu belangen.

Gemäß § 7 Jugendschutzgesetz kann die je nach Bundesland zuständige Behörde spezielle Altersgrenzen, Zeitgrenzen oder andere Auflagen erteilen, wenn von einer Festveranstaltung nach vorheriger Einschätzung Gefahren für das körperliche, geistige oder seelische Wohl ausgehen.

Wettervorhersage

Der Veranstalter hat während der gesamten Dauer der Veranstaltung, durch Abfrage eines Wetterdienstes (z.B. Deutscher Wetterdienst – www.dwd.de - bzw. der kostenfreie App vom Deutschen Wetterdienst „WarnWetter-App“ für iOS und Android), die aktuelle Wetterlage zu beobachten.

Bei einer akuten Sturmwarnung für die Region, in welcher die Veranstaltung stattfindet, hat der Veranstalter in Zusammenarbeit mit den Sicherheitsbehörden (Feuerwehr und Polizei), alle zur Sicherheit der Besucher erforderlichen Schutzmaßnahmen zu treffen. Eine Räumung des Veranstaltungsgeländes kann zum Schutz der Besucher vor umherfliegenden Teilen der fliegenden Bauten (Zelte usw.) bei extremem Unwetter erforderlich sein.

„1 + 3 aus 10“

Ein suchtpreventives Projekt zum Jugendschutz bei Festen und Veranstaltungen

Das Jugendschutzkonzept „1 + 3 aus 10“ bietet Veranstaltern von Festen die Möglichkeit, aus einer Vorschlagsliste - erfüllbare, zum geplanten Fest passende - Präventionsmaßnahmen auszuwählen, um dem bestehenden Jugendschutzgesetz mehr Geltung zu verschaffen. Ziel des Projektes ist ein verantwortungsbewusster Umgang mit Alkohol. Die Veranstalter haben Vorbildfunktion und bemühen sich, riskanten Alkoholkonsum zu reduzieren und dadurch gesundheitliche Schäden zu vermindern. Vom Veranstalter wird erwartet, dass er aus den aufgelisteten elf Vorschlägen den ersten Vorschlag zwingend umsetzt. Aus den übrigen 10 Vorschlägen wählt der Veranstalter zusätzlich 3 aus, zu deren Einhaltung er sich freiwillig selbst verpflichtet.

- Ein eigener **Jugendschutzbeauftragter** wird für die Dauer der Veranstaltung bestellt und achtet darauf, dass die gesetzlichen Bestimmungen des Jugendschutzes eingehalten werden.

Kontaktdaten des/der Jugendschutzbeauftragten:

Name _____

Handynummer _____

Anschrift _____

- Ein gemeinsames **Veranstaltungskonzept** unter Einbeziehung der Polizeiinspektion und der Gemeinde wird erarbeitet.
- Der Veranstalter stellt durch geeignete **Kontrollen** sicher (empfohlen wird ein professioneller Sicherheitsdienst), dass im gesamten Veranstaltungsbereich Alkohol nicht an unberechtigte Jugendliche weitergereicht wird.
- Betrunkene Jugendliche werden von der Veranstaltung **ausgeschlossen**. Die Eltern werden telefonisch zur Abholung verständigt. Die Gemeinde oder das Amt für Kinder, Jugend und Familie werden über den Vorfall informiert.
- Zur Umsetzung der jugendschutzrechtlichen Bestimmungen erhalten die Besucher beim Einlass nach der Ausweiskontrolle farblich unterschiedliche **Bändchen**, um die relevanten Altersgruppen (unter bzw. über 18 Jahre) problemlos voneinander unterscheiden zu können. Es empfehlen sich Bändchen, die beim Entfernen kaputtgehen. 16- und 17-Jährige bekommen am Eingang eine deutlich andere, hellere, leuchtende Armbandfarbe als Volljährige - am besten z.B. ein neonfarbenes oder fluoreszierendes Armband. Wahlweise können auch farbige Stempel benutzt werden.
- Der Veranstalter stellt ein attraktives, **alkoholfreies Angebot** zur Verfügung, das günstiger ist als alkoholhaltige Getränke. Der Veranstalter bewirbt dieses Angebot aktiv. Eventuell besteht die Möglichkeit, eine alkoholfreie Cocktailbar anzubieten.
- Alkoholische **Billigangebote** (z.B. Einen Meter Schnaps) werden unterlassen.
- Alle Maßnahmen zur **Trinkanimation** wie Trinkspiele (z. B. „Beerpong“) oder „Happy hours“ werden unterlassen.
- Alkoholische Mixgetränke werden überhaupt nicht, Spirituosen **erst ab 24.00 Uhr** verkauft.
- Der Veranstalter sorgt für einen preisgünstigen **Heimbringdienst** für Besucher (z.B. Diskobus, Jugendtaxi, etc.).
- Jugendlichen unter 16 Jahren wird generell kein Einlass gewährt. Jugendlichen unter 18 Jahren, auch in Begleitung einer erziehungsberechtigten Person, ist der Aufenthalt nur bis 24 Uhr erlaubt.

Ich erkläre mich verbindlich bereit, die von mir ausgewählten Präventionsmaßnahmen zu erfüllen.

Ort, Datum

Unterschrift Veranstalter

„1+3 aus 10“

Auswertung

Veranstalter

Veranstaltung

Ort/Zeitraum

Gab es einen Jugendbeauftragten?

ja nein

Konnten die gewählten Vorgaben erfüllt werden?

ja nein

Welche Präventionsmaßnahmen konnten nicht erfüllt werden und warum nicht?

Sonstige Schwierigkeiten:

Was hat sich bewährt?

Gesetz zum Schutz der Gesundheit

(Gesundheitsschutzgesetz - GSG)

in der ab dem 01.08.2010 gültigen Fassung

Art. 1 Ziel

Ziel dieses Gesetzes ist der Schutz der Bevölkerung vor gesundheitlichen Gefahren durch Passivrauchen.

Art. 2 Anwendungsbereich

Dieses Gesetz findet Anwendung auf:

1. öffentliche Gebäude:

- a) Gebäude des Bayerischen Landtags, auch soweit diese von den Fraktionen und Abgeordneten genutzt werden,
- b) Gebäude der Behörden des Freistaates Bayern, der Gemeinden und der Gemeindeverbände,
- c) Gebäude der sonstigen der Aufsicht des Freistaates Bayern unterstehenden juristischen Personen des öffentlichen Rechts,
- d) Gebäude der Gerichte des Freistaates Bayern,

2. Einrichtungen für Kinder und Jugendliche:

- a) Schulen und schulische Einrichtungen,
- b) Schullandheime,
- c) räumlich abgegrenzte und vom Träger gewidmete Kinderspielplätze,
- d) Kindertageseinrichtungen im Sinn des Bayerischen Gesetzes zur Bildung, Erziehung und Betreuung von Kindern in Kindergärten, anderen Kindertageseinrichtungen und in Tagespflege (Bayerisches Kinderbildungs- und -betreuungsgesetz - BayKiBiG) vom 8. Juli 2005 (GVBl S. 236, BayRS 2231-1-A), geändert durch Art. 117 des Gesetzes vom 8. Dezember 2006 (GVBl S. 942),
- e) sonstige Einrichtungen und Räume, in denen Kinder ganztägig oder für einen Teil des Tages betreut werden, insbesondere Mütterzentren, Tagespflege, Krabbelstuben, Einkaufszentren mit Kinderbetreuungsangebot,
- f) Jugendherbergen,
- g) Kultur- und Freizeiteinrichtungen nach Nr. 6, die zumindest überwiegend von Kindern und Jugendlichen genutzt werden und
- h) sonstige Einrichtungen der Kinder- und Jugendhilfe nach dem Achten Buch Sozialgesetzbuch (SGB VIII) – Kinder und Jugendhilfe - (Art. 1 des Gesetzes vom 26. Juni 1990, BGBl I S. 1163) in der Fassung der Bekanntmachung vom 14. Dezember 2006 (BGBl I S. 3134), geändert durch Art. 2 Abs. 23 des Gesetzes vom 19. Februar 2007 (BGBl I S. 122),

3. Bildungseinrichtungen für Erwachsene:

Volkshochschulen und sonstige Einrichtungen der Erwachsenenbildung, öffentliche Hochschulen,

4. Einrichtungen des Gesundheitswesens:

Krankenhäuser, Vorsorge- und Rehabilitationseinrichtungen im Sinn des § 107 des Fünften Buches Sozialgesetzbuch (SGB V) - Gesetzliche Krankenversicherung - (Art. 1 des Gesetzes vom 20. Dezember 1988, BGBl I S. 2477), zuletzt geändert durch Art. 38 des Gesetzes vom 2. Dezember 2007 (BGBl I S. 2686), sowie vergleichbare stationäre Einrichtungen, die der Heilfürsorge oder der Wiederherstellung der Gesundheit Kranker dienen, mit Ausnahme der Stationen zur palliativen Versorgung,

5. Heime:

Studierendenwohnheime sowie Heime im Sinn des Heimgesetzes (HeimG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 5. November 2001 (BGBl I S. 2970), zuletzt geändert durch Art. 78 der Verordnung vom 31. Oktober 2006 (BGBl I S. 2407), mit Ausnahme der Hospize,

6. Kultur- und Freizeiteinrichtungen:

Einrichtungen, die der Bewahrung, Vermittlung, Aufführung und Ausstellung künstlerischer, unterhaltender oder historischer Inhalte oder Werke oder der Freizeitgestaltung dienen, soweit sie öffentlich zugänglich sind, insbesondere Kinos, Museen, Bibliotheken, Theater und Vereinsräumlichkeiten,

7. Sportstätten:

Ortsfeste Einrichtungen und Anlagen, die der Ausübung des Sports dienen,

8. Gaststätten:

Gaststätten im Sinn des Gaststättengesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 20. November 1998 (BGBl I S. 3418), zuletzt geändert durch Art. 10 des Gesetzes vom 7. September 2007 (BGBl I S. 2246),

9. Verkehrsflughäfen:

Gebäude oder Gebäudeteile der Verkehrsflughäfen mit gewerblichem Luftverkehr, die dem Verkehr der Allgemeinheit und der Abfertigung von Fluggästen dienen

Art. 3 Rauchverbot

(1) ¹Das Rauchen ist in Innenräumen der in Art. 2 bezeichneten Gebäude, Einrichtungen, Heime, Sportstätten, Gaststätten und Verkehrsflughäfen verboten. ²In Einrichtungen für Kinder und Jugendliche (Art. 2 Nr. 2) ist das Rauchen auch auf dem Gelände der Einrichtungen verboten.

(2) Rauchverbote in anderen Vorschriften oder auf Grund von Befugnissen, die mit dem Eigentum oder dem Besitzrecht verbunden sind, bleiben unberührt.

Art. 4 Hinwirkungspflicht

Der Freistaat Bayern und die Gemeinden und Gemeindeverbände sowie die sonstigen der Aufsicht des Freistaates Bayern unterstehenden juristischen Personen des öffentlichen Rechts haben in Unternehmen in Privatrechtsform, an denen sie beteiligt sind, auf Rauchverbote hinzuwirken.

Art. 5 Ausnahmen

Das Rauchverbot nach Art. 3 Abs. 1 gilt nicht:

1. in Räumen, die privaten Wohnzwecken dienen und den Bewohnerinnen und Bewohnern und ihren Familien zur alleinigen Nutzung überlassen sind,
2. in ausgewiesenen Räumen der Polizeibehörden und der Staatsanwaltschaften, soweit dort Vernehmungen durchgeführt werden und der vernommenen Person das Rauchen von der Leiterin oder dem Leiter der Vernehmung im Einzelfall gestattet wird; Entsprechendes gilt in ausgewiesenen Räumen der Gerichte für Vernehmungen durch die Ermittlungsrichterin oder den Ermittlungsrichter,
3. bei künstlerischen Darbietungen, bei denen das Rauchen als Teil der Darbietung Ausdruck der Kunstfreiheit ist.

Art. 6 Raucherraum, Raucherbereich

(1) ¹Der oder die Verantwortliche (Art. 7) kann abweichend von Art. 3 Abs. 1 Satz 1 für jedes Gebäude oder jede Einrichtung das Rauchen in einem Nebenraum gestatten. ²Satz 1 gilt nicht für Einrichtungen nach Art. 2 Nr. 2 - mit Ausnahme von Einrichtungen der ambulanten und stationären Suchttherapie sowie der Erziehungs- und Eingliederungshilfe für Jugendliche und junge Volljährige - sowie nicht für Einrichtungen nach Art. 2 Nrn. 6 bis 8.

(2) ¹In psychiatrischen Krankenhäusern kann abweichend von Abs. 1 Satz 1 das Rauchen auf jeder Station in einem Nebenraum gestattet werden; Entsprechendes gilt für psychiatrische Stationen somatischer Krankenhäuser. ²Die Leiterin oder der Leiter einer Justizvollzugsanstalt sowie einer Einrichtung des Maßregelvollzugs kann unbeschadet des Abs. 1 Satz 1 das Rauchen in Gemeinschaftsräumen gestatten. ³Abweichend von Abs. 1 Satz 1 können in Verkehrsflughäfen und in solchen öffentlichen Gebäuden, in denen mehr als 500 Beschäftigte tätig sind, mehrere Raucherräume eingerichtet werden.

(3) ¹Der Raum ist als Raucherraum zu kennzeichnen. ²Der Raucherraum muss baulich von den übrigen Räumen so getrennt sein, dass ein ständiger Luftaustausch nicht besteht.

(4) ¹Der oder die Verantwortliche (Art. 7) kann abweichend von Art. 3 Abs. 1 Satz 2 für Einrichtungen der ambulanten und stationären Suchttherapie sowie der Erziehungs- und Eingliederungshilfe für Jugendliche und junge Volljährige das Rauchen in einem ausgewiesenen untergeordneten Bereich des Außengeländes gestatten. ²Abs. 3 Satz 1 gilt entsprechend.

Art. 7 Verantwortlichkeit

¹Verantwortlich für die Einhaltung des Rauchverbots nach Art. 3 Abs. 1 und für die Erfüllung der Kennzeichnungspflicht nach Art. 6 Abs. 3 Satz 1 sind:

1. die Präsidentin oder der Präsident des Bayerischen Landtags,
2. die Leiterin oder der Leiter der Behörde, des Gerichts, der Einrichtung oder des Heims,
3. die Betreiberin oder der Betreiber der Gaststätte,
4. die Betreiberin oder der Betreiber des Verkehrsflughafens.

²Bei einem Verstoß gegen das Rauchverbot haben die oder der Verantwortliche die erforderlichen Maßnahmen zu ergreifen, um eine Fortsetzung des Verstoßes oder einen neuen Verstoß zu verhindern.

Art. 9 Ordnungswidrigkeiten

(1) Mit Geldbuße kann belegt werden, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen einem Rauchverbot nach Art. 3 Abs. 1 raucht.

(2) Mit Geldbuße kann belegt werden, wer entgegen der Verpflichtung nach Art. 7 Satz 2 nicht die erforderlichen Maßnahmen ergreift, um eine Fortsetzung des Verstoßes oder einen neuen Verstoß gegen das Rauchverbot zu verhindern.

Art. 10 Inkrafttreten

(1) Dieses Gesetz tritt am 1. August in Kraft.

(2) Mit Ablauf des 31. Juli 2010 tritt das Gesetz zum Schutz der Gesundheit (Gesundheitsschutzgesetz – GSG) vom 20. Dezember 2007 (GVBl S. 919, BayRS 2126-3-UG), zuletzt geändert durch Gesetz vom 27. Juli 2009 (GVBl S. 384), außer Kraft.

Merkblatt zu den haftungsrechtlichen Konsequenzen einer Gestattung nach § 12 Gaststättengesetz (GastG), z.B. bei Vereins- und anderen Festen

Als Antragsteller/in 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/e Besucher/in Ihrer Veranstaltung hierbei zu Schaden kommt, kann eine Haftung des Veranstalters/der Veranstalterin (Vereins), möglicherweise aber auch der verantwortlichen Personen 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/die Veranstalter/in 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/der Veranstalterin oder eines Mitarbeiters/einer Mitarbeiterin 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 einem Antrag auf eine solche Versicherung) einbezogen wurden.



Leitfaden für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen zum sicheren Umgang mit Lebensmitteln

Warum müssen beim Umgang mit Lebensmitteln besondere Vorsichtsmaßnahmen 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 Lebensmittelinfektionen kann gerade bei Vereins- und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen schnell ein großer Personenkreis betroffen sein. Der Leitfaden gibt eine Orientierungshilfe, sich in diesem sensiblen Bereich richtig zu verhalten.

Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, haftet zivil- und strafrechtlich dafür, dass dies einwandfrei erfolgt.

Durch welche Lebensmittel kommt es häufig zu Infektionen?

Dazu gehören u. a.:

- Rohes Fleisch (zum Beispiel Tatar, rohe Bratwürste)
- Milch und Milchprodukte
- Speisen aus rohen Eiern
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung (zum Beispiel Sahnetörtchen)
- Fische, Krebse, Weichtiere (zum Beispiel Meeresfrüchte)
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, Saucen

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

Wer bei einer Veranstaltung mit Lebensmitteln umgeht, trägt ein hohes Maß an Verantwortung für die Gäste und muss folgende Hygieneregeln genau beachten. Gleiches gilt für den Umgang mit Lebensmittelbedarfsgegenständen, beispielsweise Geschir und Besteck: Es muss dabei zwischen **gesetzlichen Tätigkeitsverboten** und **Hygienevorschriften** im Umgang mit Lebensmitteln unterschieden werden:

weitere Hinweise/Auflagen zur Gestattung eines vorübergehenden Gaststättenbetriebes gem. § 12 Abs. 1 Gaststättengesetz (GastG)

1.1 Behördenvertreter

- 1.1.1. Den Bediensteten der Gemeinde, der Polizei und dem Kommandanten der Feuerwehr ist zu allen Bereichen des Veranstaltungsortes Zutritt zu gewähren. Der Ordnungsdienst ist entsprechend zu unterrichten.
- 1.1.2 Die Weisungen der Gemeinde, Polizei und des Feuerwehrkommandanten sind zu befolgen.

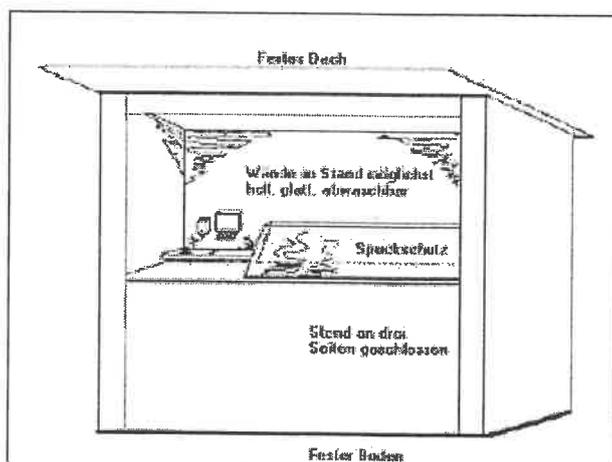
2.1 Speisenabgabe

- 2.1.1 Gemäß § 43 des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) darf mit dem Behandeln, Herstellen oder In-Verkehr-Bringen von Lebensmitteln erstmalig nur beschäftigt werden, wer im Besitz eines gültigen Gesundheitszeugnisses nach dem Bundesseuchengesetz ist oder für wen durch eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes nachgewiesen ist, dass die Person in mündlicher und schriftlicher Form über ihre Verpflichtung zur Meldung von Krankheiten nach § 42 IfSG belehrt wurde und sie schriftlich erklärt hat, dass ihr keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind. Neben einer der genannten Bescheinigungen ist die Dokumentation der letzten Belehrung durch den Arbeitgeber am Betriebsort zur Einsicht bereitzuhalten.

Für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen wird auf den anhängenden Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln verwiesen.

- 2.1.2 Die Aufstellungsorte für Lebensmittelverkaufsstände und deren angrenzende Bereiche müssen hierfür geeignet sein, damit eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel (z. B. Staunässe durch Witterungseinflüsse, Staubentwicklung u.a.) vermieden wird.
- 2.1.3 Lebensmittelverkaufsstände (einschl. Lebensmittellager und Transportwege zwischen den Verkaufsständen und den Lagern) sind so aufzustellen und zu gestalten, dass eine nachteilige Beeinträchtigung der Lebensmittel ausgeschlossen wird.
- 2.1.4 Lebensmittelverkaufsstände müssen ferner sauber und instand gehalten werden: Ihre Bodenflächen müssen leicht zu reinigen und zu entwässern sein. Die Arbeits- und Abstellflächen sowie die daran angrenzenden Wandbereiche müssen glatt und leicht zu reinigen sein.
- 2.1.5 In Bereichen, in denen Lebensmittel hergestellt, in Verkehr gebracht oder behandelt werden, dürfen betriebsfremde Gegenstände sowie Kleidungsstücke nur in geschlossenen Einrichtungen (z. B. Schränke, Boxen) aufbewahrt werden.
- 2.1.6 Werden leicht verderbliche Lebensmittel im Stand hergestellt, unverpackt behandelt bzw. unverpackt in Verkehr gebracht, müssen leicht erreichbare Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr in ausreichender Zahl sowie Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände zur Verfügung stehen.
- 2.1.7 Die Fleischerzeugnisse müssen von einer Metzgerei bezogen werden (tiefgefrorene Erzeugnisse u.U. auch von Lebensmittelbetrieben).

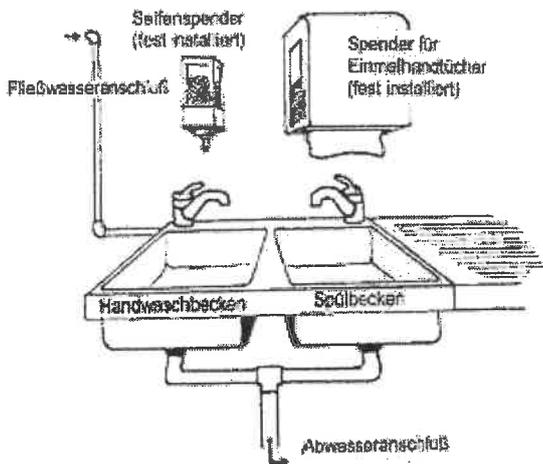
- 2.1.8 Bei tiefgefrorenen Lebensmitteln ist darauf zu achten, dass die Kühlkette nicht unterbrochen wurde und dass eine Lagerung bei mindestens -18°C erfolgt.
- 2.1.9 Die hygienische Reinigung der Arbeitsgeräte und Einrichtungen muss gewährleistet sein.
- 2.1.10 Die Lagerung von Abfällen muss in geschlossenen und geeigneten Behältnissen erfolgen, damit die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung (z. B. Ungeziefer, Mäuse, Ratten, Vögel) der Lebensmittel und der Gerätschaften ausgeschlossen ist.
- 2.1.11 Die Entsorgung des von den Lebensmittelständen stammenden Brauch- und Schmutzwassers hat in geeigneter Weise zu erfolgen, dass die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel und Gerätschaften ausgeschlossen ist.
- 2.1.12 Auf eine sachgerechte Lebensmittelbehandlung ist zu achten (z. B. sachgemäße Kühlung, kein Abstellen auf dem Boden). Dies gilt auch für die Anlieferung vor Öffnung des Betriebs (keine Lagerung von Lebensmitteln im Freien, mit Ausnahme in geschlossenen Behältnissen).
- 2.1.13 Für leicht verderbliche Lebensmittel sind Kühlmöglichkeiten, die dauerhaft aktiv kühlen (z. B. Kühlschränke/vitrinen), in ausreichender Zahl bereitzustellen.
- 2.1.14 In den Kühlungen hat eine sachgemäße Lebensmittellagerung (Warentrennung) zu erfolgen.
- 2.1.15 Der Waren- bzw. Spuckschutz, insbesondere beim Feilhalten der unverpackten Lebensmittel, muss gewährleistet sein.



(Beispiel für einen ordnungsgemäßen Verkaufsstand)

- 2.1.16 Die Leitungen für Trinkwasser und Getränke müssen sich in einem einwandfreien hygienischen Zustand befinden und so gesichert sein, dass vorsätzliche nachteilige Beeinträchtigungen ausgeschlossen werden.
- 2.1.17 Das mit der Herstellung und Behandlung von offenen Speisen beschäftigte Personal muss saubere Schutzkleidung (einschl. Kopfbedeckung) tragen, ggf. in den Wintermonaten über der warmen Straßenkleidung.

- 2.1.18 Für das Personal müssen Toiletten mit Einrichtungen zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände zur Verfügung stehen.



(Beispiel für eine ordnungsgemäße Einrichtung zum hygienischen Reinigen der Hände)

- 2.1.19 Die Nutzung von öffentlichen Toilettenanlagen als Personaltoiletten ist unzulässig.

- 2.1.20 Die Preise für Speisen und deren Inhaltsstoffe sind gut sichtbar anzuschreiben. Ein Beispiel für eine ordnungsgemäß erstellte Speisekarte finden Sie als Anlage zu diesem Bescheid.

2.2 Getränkeausschank

- 2.2.1 Bei Verwendung einer Schankanlage für den Getränkeausschank sollte vor Inbetriebnahme eine Abnahmeprüfung durch einen Sachverständigen für Getränkeschankanlagen zu erfolgen.
- 2.2.2 Es ist stets das volle Schankmaß zu gewähren.
- 2.2.3 Das Schankpersonal ist zum richtigen Einschenken anzuhalten.
- 2.2.4 Zum Vor- und Nachspülen der Trinkgefäße müssen mindestens zwei große Spülwannen und zum Herbeiholen des Wassers genügend große rostfreie Behälter vorhanden sein.
- 2.2.5 Trinkgefäße dürfen bei Handspülung nur in fließendem Wasser geschwenkt werden. Bei der Reinigung der Trinkgefäße in Wasserbottichen ist dafür Sorge zu tragen, dass durch ständigen Zulauf von Wasser mit Trinkwasser-Qualität in diese Bottiche, ein permanenter Wasseraustausch gegeben ist.
- 2.2.6 Es müssen auch alkoholfreie Getränke auf Verlangen eines Gastes verabreicht werden. Davon darf mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer sein als das billigste alkoholische Getränk gleicher Menge.
- 2.2.8 Es ist verboten, in Ausübung eines Gewerbes alkoholische Getränke an erkennbar Betrunkene zu verabreichen.
- 2.2.9 Das Betreiben sogenannter „Flatrate Partys“ oder ähnlichen Veranstaltungen, die dem Alkoholmissbrauch Vorschub leisten, ist grundsätzlich verboten.
- 2.2.10 Die Getränkepreise sind unter Angabe der Menge bzw. des Inhalts gut sichtbar anzuschreiben. Ein Beispiel für eine ordnungsgemäß erstellte Getränkekarte finden Sie als Anlage zu diesem Bescheid.
- 2.2.11 Der Erdboden ist bei den Bierzapfanlagen mit einem Bretterbelag (Lattenrost) zu versehen.

2.3 Abwasserbeseitigung

- 2.3.1 Sämtliche anfallenden Abwässer (auch Spül- und Schankwasser) dürfen nicht in den Untergrund eingelassen werden.
- 2.3.2 Die Abwässer sind in die Kanalisation einzuleiten. Ist dies nicht möglich, sind die Abwässer in flüssigkeitsdichten Behältern aufzufangen und einer ordnungsgemäßen Abwasserbehandlung zuzuführen.

2.4 Abfallbeseitigung

- 2.4.1 Der bei der Veranstaltung anfallende Abfall (Müll) ist nach Wertstoffen zu trennen und ordnungsgemäß zu beseitigen. Entsprechende Behältnisse (z. B. Container, Tonnen, Müllsäcke etc.) sind bereitzustellen.
- 2.4.2 Leere Gläser und leere Dosen sind in die in der Gemeinde vorhandenen Sammelbehälter zu entsorgen.
- 2.4.3 Speisereste (beachte Ziffer 2.14.5) sind einer Biotonne zuzuführen. Eine entsprechende Tonne kann bei der zuständigen Gemeinde angefordert werden.
- 2.4.4 Restmüll ist in entsprechenden Restmüllsäcken, die ebenfalls bei der Gemeinde erhältlich sind, zu entsorgen.
- 2.4.5 Speisereste, die Tierkörperteile enthalten, oder Erzeugnisse, die von Tieren stammen (z. B. Fleisch, Eier, Milch), sind über die Tierkörperbeseitigungsanstalt oder durch Spezialbetriebe zu entsorgen. Sie dürfen auf keinen Fall Landwirten zur Verfütterung abgegeben werden.
- 2.4.6 Frittierfett und -öl ist getrennt zu sammeln und durch Verarbeitungsbetriebe zu entsorgen.
- 2.4.7 Papier und Kartonagen sind den Wertstoffeinrichtungen des Landkreises zuzuführen.

3.1 Brandschutz und Rettungswege

- 3.1.1 Zu- und Ausgänge, Durchfahrten, Durchgänge, Treppenträume und Verkehrswege, die bei einem Brand als Rettungswege und als Angriffsweg für die Feuerwehr dienen können, sind freizuhalten.
- 3.1.2 Es dürfen nur schwer entflammable Dekorationen (B 1 nach DIN 4102) verwendet werden. Der Zulassungsbescheid des Deutschen Institutes für Bautechnik oder ein Prüfungszeugnis eines anerkannten deutschen Prüfinstituts muss vorliegen.
- 3.1.3 Es sind in ausreichender Anzahl nicht brennbare Abfallbehälter mit dicht schließenden Deckeln bereitzuhalten.
- 3.1.4 Sämtliche Rettungswege sind bis auf die öffentliche Verkehrsfläche in voller Breite freizuhalten und zu kennzeichnen. Die Ausgänge sind unversperrt zu halten, sie dürfen nicht verhängt oder sonst unkenntlich gemacht werden.
- 3.1.5 Stände, Vorratslagerungen u. ä. im Freien dürfen Rettungswege nicht einengen.
- 3.1.6 Feuerstätten, Grill- und Kochanlagen sowie Friteusen u. ä. sind während des Betriebs ausreichend zu beaufsichtigen.

3.2 Feuerlöscher

- 3.2.1 An zentralen Stellen sind in ausreichender Zahl amtlich zugelassene, geeignete Feuerlöscher nach DIN 14 406 oder DIN EN 3 bereitzuhalten. Die Feuerlöscher müssen von einem Sachkundigen geprüft sein (mindestens alle

- zwei Jahre). Die Standplätze sind mit dem örtlich zuständigen Feuerwehrkommandanten abzusprechen.
- 3.2.2 Bei Koch- und Grillanlagen ist ein amtlich zugelassener Kohlendioxidlöscher (mind. 5 kg) nach DIN 14 406, DIN EN 3 bereitzustellen.
- 3.2.3 Zur Bekämpfung von Bränden in Friteusen bis zu 50 l Füllmenge ist ein geeigneter Feuerlöscher für Brände von Speiseöl und Speisefett bereitzuhalten. Er muss DIN 14406-5:2000-10 (Vornorm) entsprechen. Zusätzlich muss eine Löschdecke nach DIN EN 1869 staubgeschützt bereitgehalten werden.
- 3.3 Flüssiggasanlagen**
- 3.3.1 Die Verwendung von Flüssiggas ist grundsätzlich untersagt. Kann auf Flüssiggasanlagen zu Grill- und Bratzwecken aus betrieblichen Gründen nicht verzichtet werden, dann sind die Flüssiggasflaschen in allseits geschlossenen, gekennzeichneten Blechschränken mit Bodenlüftung unterzubringen. Die Blechschränke sind grundsätzlich im Freien, frei zugänglich und gut sichtbar anzuordnen. Schläuche und Leitungen der Flüssiggasanlage sind so zu verlegen, dass sie zugentlastet und gegen mechanische Belastungen geschützt sind. Die ordnungsgemäße Beschaffenheit der Flüssiggasanlage muss bescheinigt werden. Die Bescheinigung ist auf Verlangen vorzulegen.
- 3.3.2 Vor Inbetriebnahme der Flüssiggasanlage ist die ordnungsgemäße Beschaffenheit der Anlage von einem Sachkundigen zu prüfen und bescheinigen zu lassen.
- 3.4.3 Im Freien aufgestellte Vorrats- und Gebrauchs-Flüssiggasflaschen (max. 2 Flaschen, Füllgewicht max. 14 kg je Flasche) müssen gegen den Zugriff Unbefugter gesichert sein (z. B. durch absperzbare, belüftete Blechschränke).
- 3.5 Elektrische Grill- und Kochanlagen**
- 3.5.1 Elektrische Kocher, Grill- und ähnliche Elektrogeräte sind auf nicht brennbaren, wärmebeständigen Unterlagen so abzustellen, dass auch bei übermäßiger Erwärmung in der Nähe befindliche brennbare Gegenstände nicht entzündet werden können. Die Unterlage muss auf allen Seiten mindestens 20 mm über das Gerät hinausreichen.
- 3.5.2 Elektrogrill- oder Kochgeräte müssen den VDE-Vorschriften entsprechen (insbesondere Anschlüsse, Verteilungen)
- 3.6 Holzkohlegrillanlagen**
- 3.6.1 Holzkohlegrillanlagen müssen nach den Seiten zu Bauteilen aus brennbaren Baustoffen Abstände von mindestens 40 cm haben, nach oben sind die doppelten Abstände einzuhalten.
- 3.6.2 Zum Anzünden dürfen keine leicht entzündlichen brennbaren Flüssigkeiten, wie z. B. Spiritus, verwendet werden.
- 3.6.3 Für jeden Holzkohlegrill ist je ein Wasserlöscher bereitzuhalten.
- 4.1 Lärmschutz für Besucher / Anwohner**
- 4.1.1 Mit dem Gaststättenbetrieb verbundene Lärmentwicklungen (z.B. musikalische Darbietungen oder Lärm, der durch die Unterhaltung der aus der Gaststätte auf die Straße heraustretenden Gäste oder durch das Verhalten des Betriebes, insbesondere bei der An- und Abfahrt mit Kraftfahrzeugen, verursacht wird) sind sozialverträglich zu dämpfen.
- 4.1.2 Die Immissionen dürfen die zulässigen Richtwerte in Höhe von maximal
- 70 dB (A) tagsüber (06.00 Uhr bis 20.00 Uhr)
65 dB (A) Ruhezeiten (20.00 Uhr bis 22.00 Uhr)
55 dB (A) Ruhezeiten (22.00 Uhr bis 23.00 Uhr)
45 dB (A) Misch-/Dorfgebiete (23.00 Uhr bis 06.00 Uhr)
40 dB (A) Wohngebiet (23.00 Uhr bis 06.00 Uhr)
- an den nächstliegenden Wohnungen bzw. Wohngebäuden nicht überschreiten.
- 4.1.3 Kurzfristige Geräuschspitzen sollen die Immissionsrichtwerte tagsüber (6.00 Uhr bis 22.00 Uhr) um nicht mehr als 20 dB (A) und nachts um nicht mehr als 10 dB (A) überschreiten.
- 4.1.4 Soweit Beschallungsanlagen Verwendung finden, sind die einzelnen Lautsprecher so anzu-bringen, dass die Abstrahlrichtung möglichst immer von der Wohnbebauung abgewandt ist.
- 4.1.5 Eine möglichst hohe Anzahl von Lautsprechern mit niedriger Ausgangsleistung ist der Verwendung weniger Geräte mit hoher Leistung vorzuziehen.
- 4.1.6 Belästigungen für die Nachbarschaft zu erwarten sind, ist vor Aufnahme des Gaststättenbetriebes durch eine Fachfirma prüfen zu lassen. Soweit dies anderweitig nicht gewährleistet werden kann, ist die Ausgangslautstärke von Lautsprechern durch den Einbau von Lautstärkebegrenzern zu reduzieren.
- 4.1.7 Die Niederfrequenz-Pegelbegrenzungs-Einheit ist in geeigneter Weise (z. B. durch Plombieren der Bedienungselemente) gegen unbefugte Veränderungen zu schützen.
- 4.1.8 Die Installation, Justierung, Sicherung der Justierung gegen unbefugte Eingriffe sind von einem Fachbetrieb für Beschallungstechnik vornehmen zu lassen.
- 4.1.9 Werden der genannte Immissionsort oder andere das Emissionsverhalten der Anlage bestimmende Faktoren (z. B. der Lautsprecherwirkungsgrad) nachträglich verändert, ist vor einer erneuten Inbetriebnahme der Anlage eine Neujustierung der Niederfrequenz-Pegelbegrenzungseinheit gem. Nr. 4.1.2 durchzuführen.
- 4.1.10 Der bei der Justierung gewählte, maßgebende Immissionsort und die getroffenen Maßnahmen/eingestellten Werte sind vom Sachverständigen zu protokollieren. Die Protokolle müssen während des laufenden Betriebs am Veranstaltungsort verfügbar sein und mindestens 1 Jahr aufbewahrt werden. Den zuständigen Kontrollorganen sind diese auf Verlangen ohne Verzug auszuhändigen.
- 4.2 Technische Einrichtungen**
- 4.2.1 Elektrische Anlagen bzw. Leitungen sind entsprechend den VDE-Bestimmungen zu installieren.
- 4.2.2 Kabelverlegungen sind in ihrer gesamten Länge abzudecken oder mit auffallenden Klebestreifen zu befestigen.
- 4.2.3 Kabelleitungen sind in den Fluchtwegen und -gängen so zu verlegen, dass sie keine Behinderung (Stolper-schwelle) darstellen.

- 4.2.4 Aufbauten, Lautsprecher u. Ä. sind entsprechend einschlägigen bautechnischen Normen stand- und unfallsicher aufzubauen.
- 4.2.5 Rechtzeitig vor Beginn der Veranstaltung ist der ordnungsgemäße Aufbau der technischen Einrichtungen (z. B. Scheinwerfer, Lautsprecher usw.) zu überprüfen.
- 5.1 Versicherung**
- 5.1.1 Für die Veranstaltung ist eine ausreichende Versicherung (Veranstaltungs-Haftpflichtversicherung) abzuschließen, die alle mit der Veranstaltung verbundenen Risiken abdeckt.
- 5.1.2 Der Veranstalter haftet nach Maßgabe der gesetzlichen Bestimmungen für Schäden, die durch die Veranstaltung verursacht werden.
- 5.1.3 Der Veranstalter hat die Gemeinde bzw. die Verwaltungsgemeinschaft von allen Ersatzansprüchen freizustellen, die aus Anlass der Veranstaltung von Teilnehmern oder Dritten erhoben werden.
- 6.1 Plakatieren/Werbung**
- 6.1.1 Die Anbringung von Anschlägen (insbesondere Plakate) als Werbemittel für die Veranstaltung ist nur zulässig an den von der Gemeinde dafür vorgesehenen Anschlagflächen (Plakatsäulen und Plakatanschlagflächen).
- 6.1.2 Bedienen Sie sich als Veranstalter bei der Anbringung von Anschlägen eines Dritten, ist diese Verpflichtung an den Dritten weiterzugeben.
- 6.1.3 Jede Werbung durch Bild, Schrift, Licht und Ton ist verboten, wenn dadurch außerhalb geschlossener Ortschaft Verkehrsteilnehmer in einer den Verkehr gefährdenden oder erschwerenden Weise abgelenkt oder belästigt werden können (§ 33 Abs. 1 StVO).
- 6.1.4 Plakate etc., die die Wirkung von Verkehrszeichen beeinträchtigen können, sind verboten.
- 6.1.5 Werbung in Verbindung mit Verkehrszeichen ist unzulässig (§ 33 Abs. 2 StVO).
- 6.1.6 Die Plakate sind nach der Veranstaltung wieder zu entfernen.
- 7.1 Parkplätze**
- 7.1.1 Für die Veranstaltung sind auf privatem Grund Parkplätze für die Besucher/Gäste zur Verfügung zu stellen, und zwar in ausreichender Anzahl (1 Parkplatz je 10 Besucher und 1 Parkplatz je 50 m² Veranstaltungsfläche.)
- 7.1.2 Zur geregelten Parkordnung haben Sie als Veranstalter Parkeinweiser in ausreichender Zahl einzusetzen.
- 7.1.3 Werden Flächen, die sonst nicht Parkplatz sind, z. B. Wiesen o. ä., zum Aufstellen von Kraftfahrzeugen genutzt und hierfür Zu- oder Abfahrten zu öffentlichen Straßen angelegt, ist eine gesonderte verkehrsrechtliche Anordnung (der zuständigen Gemeinde des Veranstaltungsortes) erforderlich. Die Beschilderung ist nach deren Weisung vorzunehmen.
- 7.1.4 Handelt es sich nicht um eigene Parkplätze des Veranstalters, hat er die Benutzungsmöglichkeit für die Veranstaltung - z.B. durch eine priv. Vereinbarung mit dem Eigentümer - sicherzustellen und auf Verlangen nachzuweisen.
- 7.1.5 Die Zu- oder Ausfahrt zu den Parkplätzen ist deutlich kenntlich zu machen. Bei größeren Veranstaltungen sind Einweiser einzusetzen.
- 8.1 Jugendschutz**
- 8.1.1 An den Ausschankstellen und am Einlass muss augenscheinlich auf die einschlägigen Bestimmungen des Gesetzes zum Schutz der Jugend in der Öffentlichkeit hingewiesen werden (Jugendschutzplakat).
- 8.1.2 Das Gesetz zum Schutze der Jugend in der Öffentlichkeit ist von Ihnen als Veranstalter zu beachten.
- 8.1.3 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. 2Jugendlichen 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.
- Diese Regelung gilt nicht, wenn Kinder oder Jugendliche an einer Veranstaltung eines anerkannten Trägers der Jugendhilfe teilnehmen oder sich auf Reisen befinden.
- Der Aufenthalt in Gaststätten, die als Nachtbar oder Nachtclub geführt werden, und in vergleichbaren Vergnügungsbetrieben darf Kindern und Jugendlichen nicht gestattet werden.
- 8.1.4 Die Jugendschutzkontrollen an den Eingängen sind bis zum Ende der Veranstaltung beizubehalten. Die an den Eingängen tätigen Ordner sind über diese Aufgabe gesondert zu belehren.
- 8.1.5 Die Personen, die alkoholische Getränke ausgeben, sind über die Bestimmungen des Jugendschutzgesetzes (§ 9 Verabreichen alkoholischer Getränke) zu belehren. Dies ist schriftlich gegen Unterschrift zu dokumentieren und auf Verlangen den Behördenvertretern und der Polizei vorzulegen.
- 9.1 Geschirr/Gläser**
- 9.1.1 Die Verwendung von Einweggeschirr, Einwegbechern, Einwegbesteck, von Dosen und sonstigen Einweggebinden ist – soweit diese aus Kunststoff bzw. beschichteter Pappe bestehen – aus Gründen des Umweltschutzes – unzulässig.
- 9.1.2 Wenn zerbrechliches Geschirr verwendet wird, sind geeignete Behälter für Scherben sowie Kehrgeräte bereitzuhalten.
- 9.1.3 Für das Mehrweggeschirr ist ggf. ein angemessenes Pfand festzusetzen.
- 9.1.4 Krüge, Gläser und andere Trinkgefäße sind vor und nach jedem Gebrauch unter fließendem Wasser zu spülen. Sie sind außerdem täglich unter Verwendung eines Spülmittels innen und außen mit einer Gläserbürste gründlich zu reinigen und so aufzubewahren, dass sie vor Staub und sonstiger Verunreinigung möglichst geschützt sind.

- 9.1.5 Schränke, Regale und andere zur Aufbewahrung und zum Abstellen der Trinkgefäße dienenden, ferner die zum Reinigen der Trinkgefäße zu verwendenden Gläserwaschbürsten sind stets sauber zu halten.
- 9.1.6 Sofern eine automatische Spülmaschine für Geschirr bzw. Trinkgefäße wie z.B. Krüge oder Gläser verwendet wird, ist auch ein herkömmliches Spülgefäß bereitzuhalten, damit bei Ausfall der Maschine eine Spülmöglichkeit besteht.
- 9.1.7 Zum Reinigen von Trink- und Essgefäßen muss eine hygienisch einwandfreie Spülmöglichkeit vorhanden sein. Es darf hierzu nur Wasser verwendet werden, das Trinkwasserqualität aufweist. Der Einsatz einer Spülmaschine mit einer Spültemperatur von mindestens 80°C wird empfohlen.

10.1 Reinigung

- 10.1.1 Die Schänken, sowie die Bereiche der Speisenzubereitung sind täglich gründlich abzuwaschen und zu bürsten.
- 10.1.2 Reinigung der Getränkeschankanlagen (Richtwerte nach DIN 6650-6:

Orientierungswerte für Reinigungsintervalle nach DIN 6650-6	
Getränk	Intervall
- Fruchtsaft - Fruchtwasser - Fruchtsaftgetränke	täglich
- Stilles Wasser - Alkoholfreies Bier	1 - 7 Tage
- Bier (außer alkoholfreies Bier)	bis 7 Tage
- Wein - Kohlensäurehaltiges, alkoholfreies Erfrischungsgetränk - Kohlensäurehaltiges Wasser	7 - 14 Tage
- Getränkegrundstoff - Spülwasser	30 - 90 Tage

11.1 Trinkwasserversorgung

- 11.1.1 Die verwendeten Schläuche und Bauteile müssen aus undurchsichtigem, für Trinkwasser geeignetem Material bestehen und dürfen keine Beschädigungen aufweisen. Die Schläuche müssen KTW/DVGW-W 270 geprüft sein. Entsprechende Zertifikate oder Bestätigungen sind beim Hersteller/Händler erhältlich und für eine Kontrolle durch das Gesundheitsamt bereitzuhalten.
- 11.1.2 Die Leitungsdurchschnitte sind möglichst klein zu dimensionieren, damit das Trinkwasser nicht unnötig lange in der Leitung stagniert.
- 11.1.3 Verbrauchsleitungen sind vor Inbetriebnahme – ab Hydrantenstandrohr – mit 1 – 2 m/s Fließgeschwindigkeit zu spülen.
- 11.1.4 Verschmutzte Kupplungsstücke und Auslassventile müssen vor dem Anschluss gründlich gereinigt und durch Einlegen in ein geeignetes Mittel desinfiziert werden.
- 11.1.5 Nach Verlegung und vor Betriebsbeginn eines jeden Tages sowie nach längeren Standzeiten ist der Leitungsinhalt mindestens einmal zu erneuern.
- 11.1.6 Es sind regelmäßige Kontrollen der oberirdisch verlegten, nicht geschützten Leitungen auf Unversehrtheit durchzuführen.
- 11.1.7 Bei Nichtgebrauch müssen die für die Trinkwasserversorgung bestimmten Schläuche in sauberer Umgebung

trocken gelagert werden.

- 11.1.8 Beratung und Informationen zur ordnungsgemäßen Installation, der Reinigung und zum Betrieb einer Trinkwasseranlage erhalten Sie bei Ihrem zuständigen Gesundheitsamt.

12.1 Toilettenanlagen

anlässlich des Betriebes von Bierzelten oder ähnlichen vorübergehenden Gaststättenbetrieben:

- 12.1.1 In unmittelbarer Nähe des Veranstaltungsortes müssen ausreichende einwandfreie Toilettenanlagen vorhanden sein.
- 12.1.2 Bei Gaststätten in sog. fliegenden Bauten (z.B. Bierzelten), für die eine Gestattung zum Ausschank alkoholischer Getränke beantragt wird, sind je angefangene 350 m² Schankraum mindestens 1 Spültoilette für Männer und 2 Urinalbecken oder 2 lfd. m Rinne und 2 Spültoiletten für Frauen zu verlangen.
- 12.1.3 Die jedermann zugänglichen Toiletten auf dem Festplatz oder in seiner Nähe (z.B. in einer Gaststätte, Vereinsheim u.a.) können angerechnet werden. Der Nachweis, dass diese mitbenutzt werden dürfen, ist auf Verlangen durch eine schriftliche Bestätigung des Eigentümers bzw. Besitzers zu erbringen.
- 12.1.4 Berechnungsbeispiel für ein Bierzelt:
Größe des Bierzeltes 25 x 50 m = 1250 m²;
1250:350 = 3,57 = 4 (gerundet)
Erforderlich sind:
4x1 = 4 Spültoiletten für Männer
4x2 = 8 Urinalbecken oder
4x2 = 8 lfd. m Rinne und
4x2 = 8 Spültoiletten für Frauen
- 12.1.5 In den einzelnen Toilettenanlagen sind jeweils Handwaschgelegenheiten, die mit fließendem Wasser ausgestattet sind, bereitzustellen.
- 12.1.6 Toiletten dürfen nicht durch Münzautomaten oder ähnliche Einrichtungen versperrt oder gegen Entgelt zugänglich sein.
- 12.1.7 Die Zugänge zu den Toiletten sind sicher begehbar herzustellen und zu unterhalten; die Wege und die Toiletten sind bei Dunkelheit ausreichend zu beleuchten. Auf die Toiletten ist durch Schilder hinzuweisen.
- 13.1 Fliegende Bauten / Zelte
- 13.1.1 Fliegende Bauten dürfen nur in Gebrauch genommen werden, wenn die Aufstellung der Genehmigungsbehörde (Bauamt) des Aufstellungsortes unter Vorlage des Prüfbuches angezeigt worden ist. Das Prüfbuch ist für die Dauer des Festbetriebes beim Veranstalter zu hinterlegen
- 13.1.2 Zelte sind standsicher nach der geprüften Typenstatik bzw. den Konstruktionsplänen aufzustellen. Zum Aufbau des Zeltes ist von der Verleihfirma eine zuverlässige Fachkraft zur Verfügung zu stellen.

14.1 Besondere Verantwortlichkeiten des Veranstalters

- 14.1.1 Der Erlaubnisinhaber hat alle notwendigen Vorkehrungen zu treffen, um die öffentliche Sicherheit und Ordnung im Veranstaltungsraum bzw. auf dem Veranstaltungsgelände zu gewährleisten. Hierzu gehören insbesondere die Einhaltung bau-, gaststätten-, sperrzeit-, jugendschutz-, jugendarbeitsschutz-, lebensmittel-, hygiene-, seuchen-, preisangaben-, eich- und sonn- und feiertagsrechtlicher Vorschriften sowie die Gestellung eines leistungsfähigen und ausreichend besetzten Ordnungsdienstes. Bei sich anbahnenden Störungen ist die Hilfe der zuständigen Polizeibehörden in Anspruch zu nehmen.
- 14.1.2 Name und Anschrift des Veranstalters müssen in jeder-mann erkennbarer Weise am Eingang zum Veranstaltungsraum bzw. -gelände angegeben werden.

15.1 Unwetterwarnungen

- 15.1.1 Sollten **Zelte, Bühnenaufbauten oder andere windempfindliche Gegenstände** aufgestellt werden, so ist vor Veranstaltungsbeginn bei einem anerkannten meteorologischen Institut eine **Prognose** über die während der Veranstaltung herrschende **Wetterlage einzuholen**.
- 15.1.2 Sofern eine kritische Wetterlage vorhergesagt wird, sind die laufend aktuellen Wetterprognosen bis zum Ende der Veranstaltung zu verfolgen.
- 15.1.3 Bevor die bei fliegenden Bauten (z. B. Zelte und Bühnenaufbauten) im Prüfbuch oder im Auflagenbescheid vorgegebene Grenzwindstärke erreicht wird, sind die Zelte zu räumen
- 15.1.4 Die notwendigen Zeltausgänge dürfen hierbei erst verschnürt werden, wenn die Evakuierung abgeschlossen ist.
- 15.1.5 Lassen die Wetterauskünfte befürchten, dass die Sicherheit der Veranstaltungsbesucher bzw. die Statik und Festigkeit fliegender Bauten oder sonstiger Einrichtungen durch Wettereinflüsse gefährdet werden können, sind unverzüglich und grundsätzlich eigenverantwortlich die erforderlichen Sicherheitsmaßnahmen (Durchsagen im Zeit bis zum Abbruch der Veranstaltung, Sicherung der Aufbauten und Evakuierung des Veranstaltungsgeländes) zu treffen.

Auszug aus dem Jugendschutzgesetz

(Auszug aus dem Gesetz vom 23. Juli 2002; BGBl. I S. 2730,
zuletzt geändert durch Artikel 11 des Gesetzes vom 10. März 2017 BGBl. I S. 420)

§ 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 Brauchtumpflege 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 gestatten 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. Bier, Wein, weinähnliche Getränke oder Schaumwein oder Mischungen von Bier, Wein, weinähnlichen Getränken oder Schaumwein mit nichtalkoholischen Getränken an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren,

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

(2) Absatz 1 Nr. 1 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.

Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln

für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen

Warum müssen beim Umgang mit Lebensmitteln besondere Vorsichtsmaßnahmen 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 Lebensmittelinfektionen kann gerade bei Vereins- und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen schnell ein größerer Personenkreis betroffen sein. Der Leitfaden gibt eine Orientierungshilfe, sich in diesem sensiblen Bereich richtig zu verhalten, damit gemeinschaftliches Essen und Trinken ungetrübt genossen werden können.

Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, haftet zivil- 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
- Milch und Milchprodukte
- Eier und Eierspeisen (insbesondere aus rohen Eiern)
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung (z. B. Sahnetorten)
- Fische, Krebse, Weichtiere („frutti di mare“)
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen und Saucen

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

Wer bei einem Fest mit diesen Lebensmitteln direkt oder indirekt (z. B. über Geschirr und Besteck) in Kontakt kommt, trägt ein hohes Maß an Verantwortung für die Gäste und muss die folgenden Hygieneregeln genau beachten.

Es muss dabei zwischen gesetzlichen Tätigkeitsverboten und allgemeinen Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln unterschieden werden:

Gesetzliche Tätigkeitsverbote

Personen mit

- **Akuter infektiöser Gastroenteritis** (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall, evtl. begleitet von Übelkeit, Erbrechen, Fieber), ausgelöst durch Bakterien oder Viren
- **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 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, enterohämorrhagischen Escherichia coli-Bakterien (EHEC) oder Chole-ravibrien ergeben hat und zwar auch dann, wenn diese Bakterien ohne Krankheitssymptome aus-
geschieden werden (sogenannte „Ausscheider“).

Vor allem folgende Symptome weisen auf die genannten Krankheiten hin, insbesondere wenn sie nach einem Auslandsaufenthalt auftreten:

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

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

Wichtige Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln

- 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 Händetrocknen Einwegtücher.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab.
- Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhaube, Kittel). Vermeiden Sie durch Einmalhandschuhe direkten Kontakt mit Lebensmitteln.
- Husten oder niesen Sie nicht auf Lebensmittel.
- Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster ab.

Weitere Informationen erhalten Sie bei Ihrem jeweils zuständigen Gesundheitsamt.

Muster für die ordnungsgemäße Ausfertigung einer Speise- und/oder Getränkekarte

Speisekarte:

	Preis:
Schweinebraten mit Knödel und Salat	?
Gegrilltes Hähnchen mit Semmel	?
Currywurst ^{①②③} mit Pommes	?
Bratwurst ^{①②} mit Kartoffelsalat ^③	?
2 Paar Schweinswürste ^{①②} mit Kraut	?
gegrillte Forelle, 100g	?
Pizza (Vorderschinken ^{①③④⑤} , Käse, Tomaten, Champignons)	?
Lachsbrötchen ^{③⑤⑦}	?
Fischbrötchen ^③	?

Getränke:

	Menge	Preis
Bier	1 Liter	?
Radler	0,5 l	?
Pils	0,33 l	?
Spezi ^{⑥⑧}	0,5 l	?
Cola ^{⑥⑧}	0,5 l	?
Limo ^⑥	0,5 l	?
Tafelwasser / Mineralwasser	0,5 l	?
Wein (Qualitätsbezeichnung z.B. Tafelwein, Qualitätswein, Prädikatswein, usw.)		

① mit Phosphat
 ④ mit Antioxidationsmittel
 ⑦ Lachsersatz

② mit Geschmacksverstärker
 ⑤ mit Milch- oder Sojaprotein
 ⑧ koffeinhaltig

③ mit Konservierungsstoff
 ⑥ mit Farbstoff

Hinweise zur Trinkwasserversorgung auf Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen

Trinkwasser ist unser wichtigstes Lebensmittel. Um die Trinkwasserqualität zu erhalten, kommt der Qualität und Pflege der verwendeten Trinkwasserleitungen und Bauteile – wie bei anderen Lebensmittelverpackungen auch – eine entscheidende Bedeutung zu. Auch zum Spülen von Geschirr muss Trinkwasser verwendet werden.

Die gesetzlichen und technischen Vorgaben für die Trinkwasserversorgung sind durch die Trinkwasserversorgung (TrinkW 2001) und technische Regelwerke festgelegt.

Neben den Bauteilen können auch die Betriebsbedingungen Einfluss auf die Güte des Trinkwassers haben. Deshalb ist zur hygienischen Vorsorge der Auswahl und der Handhabung der Leitungen und Bauteile besondere Aufmerksamkeit zu widmen.

Die Versorgungsunternehmen garantieren eine sehr hohe Qualität des gelieferten Trinkwassers an der Übergabestelle, die in der Regel sogar die gesetzlichen Vorgaben weit übertrifft. Dies wird eingehend und regelmäßig untersucht und vom Gesundheitsamt im Rahmen staatlicher Gesundheitsaufsicht überwacht. Das örtliche Gesundheitsamt ist berechtigt, auf Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen die Trinkwasserqualität zu überprüfen und Proben zu entnehmen.

Von der Übergabestelle (z.B. Hydrant) bis zur Entnahmestelle übernehmen Veranstalter und Betreiber die Verantwortung für die Trinkwasserqualität (vgl. AVBWasserV). Damit diese Qualität bis zur Entnahmestelle erhalten bleibt, müssen folgende Punkte beachtet werden:

Fachgerechte Erstellung der Anlage

Zum Anschluss an den Hydranten dürfen nur dazu geeignete Standrohre oder Vorrichtungen des örtlichen Versorgungsunternehmens eingesetzt werden, die von fachkundigen Personen installiert werden müssen. Diese stehen beim Versorgungsunternehmen selbst oder einem eingetragenen Installationsunternehmen zur Verfügung. Die Standrohre oder Vorrichtungen sind mit einer Sicherungseinrichtung gegen Rücksaugen entsprechend den allgemein anerkannten Regeln der Technik ausgerüstet. Vor dem Anschluss der weiteren Installation müssen der Hydrant und das Standrohr ausreichend gespült werden.

Die weitere Installation der Leitungen ist ausschließlich durch geeignetes Fachpersonal vorzunehmen. Dieses steht beim Wasserversorgungsunternehmen selbst oder bei einem Installationsunternehmen zur Verfügung, das in ein Installateurverzeichnis eingetragen ist.

Verwendung geeigneter Materialien

Die für eine weitere Verteilung verwendeten Leitungsmaterialien und Bauteile dürfen die Qualität des Trinkwassers nicht beeinträchtigen. Um dies sicherzustellen, dürfen nur Produkte verwendet werden, die den allgemein anerkannten Regeln der Technik entsprechen. Das DVGW-Prüfzeichen gewährleistet, dass diese Voraussetzungen erfüllt sind.

Grundsätzlich können alle DVGW-geprüften Leitungsmaterialien verwendet werden, die für den Verwendungszweck ausreichend flexibel sind, wie z.B. PE-Rohre. Werden flexiblere Materialien benötigt, sollte – wenn keine Schläuche mit DVGW-Zertifikat erhältlich sind – auf Schläuche, die nach KTW-Empfehlungen und dem DVGW-Arbeitsblatt W270 überprüft sind, zurückgegriffen werden. Die verwendeten Leitungen müssen lichtundurchlässig, UV-beständig oder –geschützt und ausreichend druckbeständig (10 bar) sein.

Verwendete Hilfs- und Betriebsstoffe (Dichthilfsmittel) müssen vom DVGW geprüft oder gesundheitlich unbedenklich und restlos ausspülbar sein.

Anforderungen an den Aufbau

- Durch kurze Verbindungen und kleine Querschnitte soll die Verweilzeit des Trinkwassers von der Übergabestelle zur Entnahmestelle möglichst kurz gehalten werden. Querverbindungen zwischen verschiedenen Abnahmestellen (z.B. Verkaufsstände) sind nicht zulässig
- Für jede Abnahmestelle muss eine Sicherungseinrichtung gegen Rückfließen (siehe DIN 1988-4) abhängig vom jeweiligen Gefährdungsgrad (mindestens Sicherungskombination) vorgesehen werden.
- Die Trinkwasserinstallation der angeschlossenen Abnahmestellen (Verkaufswagen oder –stände für Lebensmittel) müssen ebenso wie ortsfeste Trinkwasserinstallationen den technischen Regeln entsprechen. Dieses bedeutet z.B., dass die verwendeten Maschinen und Apparate, wie gewerbliche Geschirrspülmaschinen, über ein DVGW-Prüfzeichen verfügen müssen.

® Bestehen Zweifel an der Ausführung der Trinkwasserinstallation der Abnahmestellen (z.B. Verkaufswagen), wird dringend empfohlen, diese von einem eingetragenen Installationsunternehmen überprüfen oder gegebenenfalls neu errichten zu lassen.

Geordneter Betrieb

Von Inbetriebnahme sind die Leitungssysteme gründlich zu reinigen und kräftig zu spülen (maximale Strömungsgeschwindigkeit und mehrfacher Austausch des Leitungsinhaltes). Bestehen Zweifel an der Sauberkeit der Anlagen, ist gegebenenfalls eine Desinfektion vorzunehmen. Bei Fragen zu Desinfektionsmitteln wenden Sie sich an das örtliche Wasserversorgungsunternehmen, an das zuständige Gesundheitsamt oder an einschlägige Firmen.

Auch ist nach längerer Stagnation (z.B. über Nacht) die Anlage gründlich zu spülen.

Um Temperaturerhöhungen zu vermeiden, sollten die Leitungen möglichst so verlegt werden, dass die vor starker Sonneneinstrahlung geschützt sind. Ebenso ist ein permanenter Durchfluss hilfreich. Tägliche Kontrollen der oberirdisch verlegten, ungeschützten Leitungen auf Versehrtheit sind durchzuführen.

Leitungen und Anschlüsse sind vor Verschmutzungen zu schützen.

Die verwendeten Leitungen dürfen nur für den Trinkwassereinsatz benutzt werden. Eine entsprechende Kennzeichnung der Trinkwasserleitungen ist vorzusehen.

Für die Zeit der Nichtbenutzung sind die verwendeten Leitungen vollständig zu entleeren und zusammen mit den anderen Bauteilen sauber und trocken zu lagern.

Für Rückfragen oder bei auftretenden Störungen stehen Ihnen die örtlichen Vertragsinstallationsunternehmen, die Fachleute des jeweiligen Versorgungsunternehmens und des Gesundheitsamtes sicherlich gerne zur Verfügung.

Literatur:

Diese twin ersetzt die DVGW-Wasserinformation Nr. 52 „Hinweise zur Trinkwasserversorgung über ein Hydrantenstandrohr“.

DIN 1988, Teile 1-8: Technische Regeln für Trinkwasser-Installationen (TRWI); Technische Regel des DVGW; Beuth-Verlag GmbH, Berlin-Köln, 1988

DIN EN 1717: Schutz des Trinkwassers vor Verunreinigungen in Trinkwasser-Installationen und allgemeine Anforderungen an Sicherungseinrichtungen zur Verhütung von Trinkwasserverunreinigungen durch Rückfließen; Technische Regel DVGW, Beuth-Verlag GmbH, Berlin-Köln, 2000

Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (Trinkwasserverordnung – TrinkwV 2001) vom 21. Mai 2001, BGBl. 2001 Teil 1, Nr 24 S. 959-980 (auch abrufbar auf der Homepage des DVGW)

Verordnung über die Allgemeinen Bedingungen für die Versorgung mit Wasser (AVBWasserV) vom 20. Juni 1980, Bundesgesetzblatt Jahrgang 1980, Teil 1, S. 750-757

Anonym: Gesundheitliche Beurteilung von Kunststoffen und anderen nichtmetallischen Werkstoffen im Rahmen des Lebensmittel- und Bedarfsgegenstandesgesetzes für den Trinkwasserbereich (KTW-Empfehlungen); 1. Mitteilung: Bundesgesetzblatt 20 (1977), S. 10-13, Fortsetzung S. 56-60. z. Mitteilung: Bundesgesetzblatt 20 (1977), S. 124-129. 3. Mitteilung: Bundesgesetzblatt 22 (1979), S. 213-216. 4. Mitteilung: Bundesgesetzblatt 22 (1979), S. 264-265. 5. Mitteilung: Bundesgesundheitsblatt 28 (1985), S. 371-374. 6. Mitteilung: Bundesgesundheitsblatt 30 (1987), S. 178. (auch abrufbar auf der Homepage des DVGW)

DVGW-Arbeitsblatt W 270: Vermehrung von Mikroorganismen auf Werkstoffen für den Trinkwasserbereich – Prüfung und Bewertung (11/99)

DVGW-Arbeitsblatt W 291: Reinigung und Desinfektion von Wasserverteilungsanlagen (03/00); DVGW, Hrsg.: Praxis der Trinkwasserinstallation; WVGW, Bonn 2002

Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten

1. Allgemeines:

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 oder das Ordnungsamt Ihrer zuständigen Stadt-/Gemeindeverwaltung zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen einen erfolgreichen und ungestörten Verlauf Ihrer Veranstaltung.

2. 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.

3. 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, warmem 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.

4. 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. Trinkwasserschlauchleitungen 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 Gemeindecassungen sind zu beachten.

5. 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 Fest- und/oder Veranstaltungsbesucher müssen ausreichend Müllsammelbehälter in Standnähe zur Verfügung stehen.
Diese Behälter sind regelmäßig zu leeren.

6. Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln:

6.1 Grundsätze:

Lebensmittel dürfen nur unter einwandfreien hygienischen Bedingungen hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden.

Inbesondere 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 -abgabe fernzuhalten.
- Vorratsgefäße müssen vor dem Wiederbefüllen 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.

6.2 Leicht verderbliche Lebensmittel:

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

Erzeugnis:	Temperatur maximal:
Geflügel- und Hackfleischerzeugnisse	4° C
Frischfleisch und Fleischerzeugnisse	7° C
Milchprodukte, Cremetorten, Salate	10° C
Tiefkühlprodukte	- 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 Mürbeschnidern 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.

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 Schneidebretter (nicht aus Holz)
- Spülmaschinen zur Reinigung und Keimfreimachung von Arbeitsgeräten

6.3 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.

7. 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 auch bestimmte Aromastoffe wie Koffein oder Chinin in Getränken

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

Ein Beispiel für eine ordnungsgemäß erstellte Speisen- und Getränkekarte finden Sie am Ende dieses Leitfadens.

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").

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

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.

9. 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 angeniest oder angehustet werden. 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 im Bereich der Lebensmittelherstellung, der Lebensmittelbehandlung oder der Lebensmittelausgabe ist grundsätzlich verboten.

10. Rechtsvorschriften und Auslegungshinweise:

- VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- VO (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- Leitfaden für die Durchführung bestimmter Vorschriften der VO (EG) Nr. 852/2004
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln (LMKV)
- Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV)
- Trinkwasserverordnung (TrinkwV 2001)

Muster für die ordnungsgemäße Ausfertigung einer Speise- und/oder Getränkekarte

Speisekarte:

	Preis:
Schweinebraten mit Knödel und Salat	?
Gegrilltes Hähnchen mit Semmel	?
Currywurst ^{①②③} mit Pommes	?
Bratwurst ^{①②} mit Kartoffelsalat ^④	?
2 Paar Schweinswürste ^{①②} mit Kraut	?
gegrillte Forelle, 100g	?
Pizza (Vorderschinken ^{①③④⑤} , Käse, Tomaten, Champignons)	?
Lachsbrötchen ^{③⑤⑦}	?
Fischbrötchen ^③	?

Getränke:

	Menge	Preis
Bier	1 Liter	?
Radler	0,5 l	?
Pils	0,33 l	?
Spezi ^{⑥⑧}	0,5 l	?
Cola ^{⑥⑧}	0,5 l	?
Limo ^⑥	0,5 l	?
Tafelwasser / Mineralwasser	0,5 l	?

Wein (Qualitätsbezeichnung z.B. Tafelwein, Qualitätswein, Prädikatswein, usw.)

① mit Phosphat
④ mit Antioxidationsmittel
⑦ Lachsersatz

② mit Geschmacksverstärker
⑤ mit Milch- oder Sojaweiß
⑧ koffeinhaltig

③ mit Konservierungsstoff
⑥ mit Farbstoff

