

Merkblatt für Vereinsfeste



Inhaltsverzeichnis

1. **Vorbereitungen Vereinsfeste**
 - a. Erlaubnisse/Gestattungen
 - b. Finanzamt - Meldungen
 - c. Versicherungen
 - d. Brandschutz
2. **Rechtliche Vorschriften**
 - a. Ehrenamtliche Helfer
 - b. Hygiene
 - c. WKD
 - d. Sicherheit/Jugendschutz
3. **Ansprechpartner für Rückfragen**

1. Vorbereitungen Vereinsfeste

a. Erlaubnisse und Gestattungen

Schankerlaubnis

Veranstaltungen wie Vereins- oder Straßenfeste unterliegen dem Gaststättengesetz, wenn:

- Getränke (Schankwirtschaft), insbesondere alkoholische Getränke oder
- Speisen die einer Zubereitung bedürfen (Speisen die für den Verzehr noch zubereitet werden müssen), insbesondere Pommes, Rote Wurst, Flammkuchen, etc. (Speisenwirtschaft)

zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht werden und der Betrieb **jedermann** oder **bestimmten Personenkreisen** zugänglich ist (§1 GastG).

Erlaubnisfrei nach §2 GastG ist lediglich die Ausgabe von

- Alkoholfreien Getränken
- Unentgeltlichen Kostproben
- Zubereiteten Speisen, welche nicht vor Ort zubereitet werden (fertige Produkte), insbesondere Kekse, Kuchen, belegte Brötchen, etc. und
- Getränke und zubereitete Speisen an Hausgäste in Verbindung mit einem Beherbergungsbetrieb.

Wer ein Gaststättengewerbe nach dieser Vorschrift ausübt, benötigt einer Gestattung. Diese sollte **mindestens 14 Tage** vor dem Veranstaltungstermin beantragt werden. Die Genehmigung wird an das Finanzamt, die Polizei Metzingen und das Lebensmittelüberwachungsamt weitergeleitet.

Die Gestattung kann mithilfe eines Formblattes (Anlage 1) beim örtlichen Bürgermeisteramt/Ordnungsamt beantragt werden, das Formblatt finden Sie auch unter www.grafenberg.de.

Die Gestattung ist gebührenpflichtig und wird unter bestimmten Auflagen erteilt. Bei der Gemeinde Grafenberg beläuft sich die Gebühr für eine Schankerlaubnis auf **25,00 €**. Wird der Gemeinde bekannt, dass eine Veranstaltung ohne erforderliche Schankerlaubnis durchgeführt wird, ist sie zur Anzeige verpflichtet.

Für Vereinsfeste in Grafenberg gilt die festgelegte Rahmenvereinbarung des Landkreises Reutlingen (Anlage 2).

Folgen bei Nichtbeachten:

- Höhe der Geldbuße bis zu 5.000 €
- Die Gemeinde ist verpflichtet Ordnungswidrigkeiten anzuzeigen, wenn diese bekannt werden.

GEMA

Werden bei öffentlichen Veranstaltungen Musikdarbietungen gezeigt, sind diese bei der GEMA anzumelden. Dies gilt für Live-Darbietungen wie auch für das Abspielen von Tonträgern (z.B. durch einen DJ). Nach §13a UrhWahrnG ist der Veranstalter verpflichtet die Urheberrechte unverzüglich schriftlich, mündlich oder per Mail von der GEMA zu erwerben. Die Anmeldung bei der GEMA ist **eigenverantwortlich** vorzunehmen, es erfolgt keine Unterrichtung durch eine Behörde.

Bei fehlender Genehmigung wird von der GEMA pauschal ein Zuschlag von 100% auf die Gebühr, als Strafe erhoben.

b. Finanzamt – Meldungen

Bei gewinnorientierten Veranstaltungen sind Umsatz und Gewinn beim Finanzamt zu melden. Aufgrund der umfassenden Rechtsmaterie wird empfohlen sich bei den zuständigen Finanzämtern zu informieren.

Wird eine öffentliche Lotterie oder Ausspielung (Tombola) veranstaltet, muss rechtzeitig eine Anzeige an das zuständige Finanzamt erfolgen und es bedarf grundsätzlich einer Genehmigung. Anmeldeformular, Hinweise und Verhaltenshilfen erhalten Sie unter www.fa-badurach.de.

c. Versicherungen

Veranstaltungshaftpflichtversicherung

Die Veranstaltungshaftpflicht wird meist für eine bestimmte Veranstaltung abgeschlossen. Achten Sie stets auf eine gute Beratung und auf die Inhalte der Versicherung.

Wichtige Fragen hierbei sind:

- Besteht eine ausreichende Kostendeckung?
- Sind auch Personenschäden versichert?
- Welche Bedingungen stellt die Versicherung?
- Reicht auch die schon bestehende Vereinshaftpflicht aus?
- Schützt Sie ein Dachverband, Kirche, Gemeinde, für welchen Sie die Veranstaltung ausführen?

Es empfiehlt sich eine anlassbezogene Haftpflichtversicherung!

d. Brandschutz

Ein besonders wichtiges Thema bei der Planung von Veranstaltungen ist der Brandschutz. Je nach dem wo die Veranstaltung stattfindet, unterliegt der Veranstaltungsort der Versammlungsstättenverordnung (VStättVO) – das ist eine Vorschrift aus dem Baurecht der Bundesländer. Eine Nachfrage beim Betreiber oder beim zuständigen Bauamt hilft hier weiter. In dieser Sonderbauvorschrift sind nicht nur Flucht- und Rettungswege, oder die Aufstellung von Sitzplätzen und Tischen geregelt, sondern auch Auflagen an Betreiber und Veranstalter, sowie dessen Aufsichtspflichten.

Für eine sichere Feier empfiehlt der bdvv
(Bundesverband deutscher Vereine & Verbände e.V.):

- Verzichten Sie auf Dekorationen aus echtem Tannengrün. Trockene Adventskränze oder Weihnachtsbäume können wie Brandbeschleuniger wirken. Oder verwenden sie LED-Kerzen in Echtwachsoptik. Diese sind mittlerweile von echten Kerzen kaum zu unterscheiden.
- Achten Sie beim Zubereiten oder Warmhalten von Speisen und Getränken auf die elektrische Leistung. Verteilen Sie mehrere Geräte mit hoher Leistung auf mehrere Steckdosen, um Überhitzungen zu vermeiden. Verlängerungskabel sollten so kurz wie möglich sein und nicht in den Gängen verlegt werden.
- Verwenden Sie elektrische Lichterketten mit TÜV- und GS-Zeichen. Prüfen Sie sofort nach dem Kauf die ordnungsgemäße Funktion. Produkte mit Defekten oder mit lockeren Bestandteilen sofort umtauschen oder zurückgeben.
- Achten sie bei älteren elektrischen Lichterketten auf Beschädigungen der Kabel und Trafos sowie auf festen Sitz der Fassungen und Glühlämpchen. Tauschen sie defekte Glühlampen gegen zur Fassung passende Leuchtmittel aus dem Fachhandel aus.
- Schalten sie elektrische Beleuchtungen und Lichterketten beim Verlassen der Räume aus oder ziehen sie den Netzstecker.

Der Veranstalter ist verpflichtet, alle maßgeblichen Sicherheitsvorkehrungen für die Veranstaltung zu treffen. Ein wichtiger Punkt ist auch der Brandschutz, besonders bei Festen unter freiem Himmel. Hierzu ist ein Merkblatt der deutschen Vereinigung des deutschen Brandschutzes (Anlage 3) beigelegt.

2. Rechtliche Vorschriften

a. Ehrenamtliche Helfer

Ohne ehrenamtliche Helfer ist ein Vereinsfest oder Straßenfest nicht zu bewältigen. Ergänzend zu den allgemeinen Informationen wie Schichtzeiten und Preise sollten die Helfer auch über die Hygiene in Zusammenhang mit Lebensmitteln unterrichtet werden. Eine Schulung durch das Gesundheitsamt ist nicht mehr erforderlich. Dennoch ist Hygiene sehr wichtig und sollte nicht vernachlässigt werden. Das deutsche Ehrenamt empfiehlt eigene Hygieneregeln aufzustellen und diese den Helfern nahezu legen. Um diese Regelgestaltung einfacher zu gestalten, ist ein Leitfadens des Landes Baden-Württemberg (Anlage 4) beigelegt.

b. Hygiene

Wichtige Hygienevorschriften die eingehalten werden müssen:

- Beschaffenheit der Verkaufsstände
 - o Festes Dach
 - o Spuckschutz
 - o Kühlmöglichkeiten
- Geeigneter Standort für Verkaufsstände
 - o Sauberer Standort, eine Reinigung muss möglich sein
- Lebensmittel aus privaten Küchen (Kuchenspenden)
 - o Anforderungen an private Küchen stellen
- Wasserzuleitungen und Abwasserbeseitigung
 - o Frisches Trinkwasser muss vorhanden sein
 - o Warmwasserversorgung muss gewährleistet sein
- Müllsammelbehälter
 - o Es müssen genügend vorhanden sein
 - o Entsorgungsmöglichkeiten in der Nähe schaffen
- Ausreichend Toilettenräume
 - o Ausstattung der Toilettenräume regelmäßig prüfen
- Hygieneregeln an die ehrenamtlichen Helfer weiterleiten
- Gesetzliches Tätigkeitsverbot
 - o Personen mit akutem Durchfall oder Erbrechen
 - o Personen mit Hauterkrankungen oder offenen Wunden
 - o Bitte zusätzlich den beiliegenden Leitfaden beachten
- Reinigung von Geschirr, Gläsern und Besteck
 - o Geeignete Spülmöglichkeiten müssen vorhanden sein
 - o Die Aufbewahrung von sauberem Geschirr prüfen
- Kühlung der Lebensmittel
 - o Bitte den beiliegenden Leitfaden beachten

Nehmen Sie sich vor der Veranstaltung ausreichend Zeit die Lebensmittelhygieneverordnung und die Betriebssicherheitsverordnung zu verinnerlichen. Besonders wenn Sie eine **Getränkeschankanlage** verwenden, hier wird eine ordnungsgemäße Überprüfung der Anlage erwartet.

c. WKD – Lebensmittelüberwachungsamt

Das Lebensmittelüberwachungsamt des Landkreises wird über alle Veranstaltungen bei denen mit Lebensmittel gearbeitet wird informiert und nimmt ggfs. Kontrollen vor. Es ist darauf zu achten, dass alle Hygienevorschriften eingehalten werden. Ist dies nicht erfüllt oder werden durch den nicht ausreichenden Hygieneschutz sogar Krankheiten verursacht ist mit hohen Geldstrafen zu rechnen. Bei Krankheitsfällen kann es unter Umständen zu Schadensersatzklagen kommen.

Weitere Informationen hierzu finden Sie auch unter www.kreis-reutlingen.de oder direkt beim Lebensmittelüberwachungsamt unter 07121/480-2410.

d. Sicherheit und Jugendschutz

Die Sicherheit spielt auf öffentlichen Veranstaltungen eine große und immer wichtiger werdende Rolle. Als Veranstalter ist es wichtig sich über die Mithilfe von einer Sicherheitsfirma Gedanken zu machen. Bei großen Veranstaltungen sollten Vorkehrungen getroffen werden (Notausgänge ausschildern, Beleuchtungen prüfen, Sicherheitskräfte organisieren, etc.), damit in Notfällen keine Massenpanik entsteht. Hierzu empfiehlt es sich, den Rat der Polizei einzuholen.

Auf den Jugendschutz ist gesondert zu achten. Die Abgabe von alkoholischen Getränken an Kinder und Jugendliche ist **strengstens verboten**. Auch das Mitbringen von alkoholischen Getränken ist für Kinder und Jugendliche untersagt. Rauchen in der Öffentlichkeit ist ebenfalls untersagt. Zur Veranschaulichung ist ein Merkblatt zum Jugendschutz (Anlage 5) beigelegt.

Das Nichtbeachten des Jugendschutzgesetzes ist ordnungswidrig und wird mit einer Geldstrafe von bis zu 10.000 € geahndet.

Bitte achten Sie stets auf den Jugendschutz und denken Sie daran einen entsprechenden Hinweis (z.B. das Merkblatt im Anhang) bei Ihrer Veranstaltung auszuhängen. Jugendliche zwischen 16 und 18 Jahren dürfen sich laut Gesetz bis 24 Uhr bei Tanz- oder Abendveranstaltungen ohne Erziehungsberechtigten aufhalten. Die Eltern können allerdings einen Erziehungsbeauftragten schriftlich bestimmen, welcher dann mit den Jugendlichen auch länger wie 24 Uhr die Veranstaltung besuchen darf. Ein Muster dieser schriftlichen Beauftragung und die Richtlinien hierzu finden Sie ebenfalls im Anhang (Anlage 6). Damit die Veranstaltung ganz sicher gut gelingt, ist auch ein Infoblatt der Polizei (Anlage 7) beigelegt.



3. Ansprechpartner



Gemeinde Grafenberg

Frau Sophia Schelkle

Tel.: 07123/9339-18 oder s.schelkle@grafenberg.de



Polizei

Herr Markus Lorenz

Polizeipräsidium Reutlingen

Tel.: 07121/942-1212 oder reutlingen.pp.praevention@polizei.bwl.de

Herr Wurz

Polizeipräsidium Metzingen

Tel.: 07123/924101 oder metzingen.pren@polizei.bwl.de



Deutsches Ehrenamt

Tel.: 089/24443 8888 oder service@deutsches-ehrenamt.de



Landratsamt Reutlingen

Ordnungsamt

Frau Wiedmann

Tel.: 07121/480-2271 oder Ordnungsamt@Kreis-Reutlingen.de

Beantragung einer Gestattung nach §2 GastG

Anlage ①



1 Antragsteller

Name: _____

Vorname: _____

Adresse: _____

Institution/Firma: _____

2 Veranstaltungsangaben

Bezeichnung der Veranstaltung: _____

Datum der Veranstaltung: _____

Ort der Veranstaltung: _____

Uhrzeit der Veranstaltung: _____

| | |
|--|--|
| 3 Inanspruchnahme öffentlichen Verkehrsraumes (Sondernutzung): | <input type="checkbox"/> Ja (Kopie der Sondernutzungserlaubnis anhängen) |
| | <input type="checkbox"/> Nein |

| | |
|---|---|
| 4 Welche Speisen und Getränke werden angeboten? | Bitte die Speise- und Getränkeliste anhängen. |
|---|---|

Die Gebühr für die Gestattung beträgt 25,00 €. Bitte überweisen Sie die Gebühr nach Erhalt der Genehmigung auf eines der Gemeindekonten.

Hiermit beantrage ich eine Schankerlaubnis nach §2 GastG für die oben genannte Veranstaltung. Die Richtigkeit der Angaben wird bestätigt.

Ort, Datum

Unterschrift

Anlage ②

Rahmenvereinbarung

für Gestattungen von Vereinsfesten im Landkreis Reutlingen

Allgemeines

- Keine Gestattungen für Themenparties, die zum exzessiven Alkoholkonsum einladen (Bsp: „Saufen bis der Arzt kommt“, Tequila-, Whisky-, Wodka-party)
- Keine Lockangebote für preiswerten Alkohol (Happy-Hour, Flatrate etc.)
- Keine Abgabe von branntweinhaltenen Alcopops in Flaschen
- Keine Alkoholabgabe an erkennbar Betrunkene
- Kein alkoholisiertes Ordnungs- und Festpersonal
- Empfehlung des Verzichts der Abgabe von branntweinhaltenen Getränken bei Tagesveranstaltungen unter freiem Himmel

Zeitliche Vorgaben

- Das Festprogramm beginnt spätestens um 21:00 Uhr
- Voller Eintrittspreis wird ggf. bis mindestens 01:00 Uhr erhoben
- Das Festprogramm endet spätestens um 01:30 Uhr
- Das Ausschankende erfolgt spätestens um 02:30 Uhr
- Das Veranstaltungsende ist spätestens um 03:00 Uhr

Maßnahmen für einen verbesserten Jugendschutz

- Bei Veranstaltungen mit jungem Publikum als Zielgruppe erfolgen Einlasskontrollen hinsichtlich Alter, Trunkenheit und mitgeführten Gegenständen (Alkoholika, Drogen, Waffen, gefährliche Gegenstände)
- Geeignetes Ordnungspersonal für Einlasskontrollen und Durchsetzung des Hausrechts sollte vorgehalten werden
- Gewährleistung der altersgerechten Alkoholabgabe ggf. durch Alterskennzeichnung (Stempel oder Armbänder), empfohlen wird eine Ausgabe von branntweinhaltenen Getränken erst ab 23:00 Uhr
- Konsequente Einhaltung von Jugendschutz- und Gaststättengesetz
- Aufforderung mittels Durchsage um 24:00 Uhr an unter 18jährige ohne Erziehungsbeauftragten zum Verlassen der Veranstaltung

GEMEINDETAG
BADEN-WÜRTTEMBERG

Kommunaler Landesverband
kreisangehöriger Städte und
Gemeinden

Kreisverband Reutlingen



 **POLIZEI**
BADEN-WÜRTTEMBERG
POLIZEIPRÄSIDIUM REUTLINGEN



| | | |
|---|---|------------------------------|
| vfdb | Merkblatt „Brandschutztechnische Anforderungen an Märkte, Straßenfeste und ähnliche Veranstaltungen“ | 13-03 Oktober 2014 |
| <p><i>Haftungsausschluss: Dieses Dokument wurde sorgfältig von den Experten der vfdb erarbeitet und vom Präsidium der vfdb verabschiedet. Der Verwender muss die Anwendbarkeit auf seinen Fall und die Aktualität der ihm vorliegenden Fassung in eigener Verantwortung prüfen. Eine Haftung der vfdb und derjenigen, die an der Ausarbeitung beteiligt waren, ist ausgeschlossen.</i></p> <p><i>Vertragsbedingungen: Die vfdb verweist auf die Notwendigkeit, bei Vertragsabschlüssen unter Bezug auf vfdb-Dokumente die konkreten Leistungen gesondert zu vereinbaren. Die vfdb übernimmt keinerlei Regressansprüche, insbesondere auch nicht aus unklarer Vertragsgestaltung.</i></p> <p>Inhalt:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Einleitung 2. Schutzziele 3. Schutzmaßnahmen <ol style="list-style-type: none"> 3.1. Abstand zu Gebäuden / Schutzstreifen 3.2. Freihaltung der Zufahrten, Zugänge und Flächen 3.3. Freihaltung der Wege 3.4. Freihaltung der notwendigen Löschwasserentnahmestellen 3.5. Verhinderung der Brandentstehung 3.6. Kompensationsmaßnahmen 4. Risikobeurteilung 5. Literaturhinweise <p style="text-align: center;"> Vereinigung zur Förderung des Deutschen Brandschutzes e.V. Postfach 1231, 48338 Altenberge </p> | | |

1. Einleitung

Ein großer Teil der jährlich stattfindenden Veranstaltungen sind Straßenfeste, Umzüge, Wochen-, Weihnachts- oder andere Märkte.

Für Veranstaltungen dieser Art gibt es in Bezug auf sicherheitsrelevante Faktoren keine bundeseinheitlichen Regelungen. Die Sicherheit von Märkten bezüglich der brandschutztechnischen Anforderungen an die Planung und Durchführung solcher Veranstaltungen wird in Deutschland in zahlreichen Merkblättern beschrieben. Diese Merkblätter beinhalten Abstandsregelungen sowie Aufbau- und Betriebshinweise, deren Angaben jedoch teilweise voneinander abweichen.

Aus diesem Grund liegt der Schwerpunkt dieses Merkblattes in der Darstellung und Kommentierung der Schutzziele, der Möglichkeiten zur Erreichung dieser Ziele und der Beschreibung der Grundlagen für die gestellten Anforderungen. Dabei werden insbesondere die Veranstaltungen mit Auf- und Einbauten berücksichtigt, die keiner Ausführungsgenehmigung gemäß der Musterrichtlinie über den Bau und Betrieb Fliegender Bauten bedürfen. Die Stände können aus Sicht des Vorbeugenden Brandschutzes als zusätzliche Bebauungen betrachtet werden. Zusätzlich können für einzelne Stände auch Anforderungen aus der Betriebsicherheitsverordnung oder der Arbeitsstättenverordnung gelten. Diese Anforderungen sind in diesem Merkblatt nicht aufgeführt.

2. Schutzziele

Während bei anderen Veranstaltungen das Schutzziel „Sicherheit und Unversehrtheit der Besucher“ im Vordergrund steht, muss bei der Veranstaltungsart „Märkte“ zusätzlich der Schutz der Nachbarschaft im Veranstaltungsbereich (oft in engen Innenstädten) gewährleistet werden. Hierfür müssen die bestehenden Rettungs- und Angriffswege für den baulichen Bestand sichergestellt sein und bleiben, um die Selbst- und Fremdretrungsmöglichkeiten der betroffenen Personen und die gesetzlich festgelegten Hilfsfristen der Gefahrenabwehr sicherstellen zu können..

Nach Sicherstellung dieses Schutzzieles müssen Brände in den Verkaufsständen vermieden werden, da durch die verschiedenen Verkaufsstände und Buden zusätzliche Brandlasten in ein Veranstaltungsgebiet eingebracht werden.

Sollte trotzdem ein Brand in einem Verkaufsstand entstehen, so muss die Ausbreitung auf die Nachbargebäude/-stände im Veranstaltungsgebiet vermieden werden und wirksame Löschmaßnahmen müssen eingeleitet werden können. Ein Schutzziel ist daher der Schutz des Bestandes gegenüber den zusätzlichen Brandlasten und der Schutz des Bestandes an sich.

Durch die Ein- und Aufbauten werden bestehende Verkehrswege verändert und/oder versperrt. Flächen für die Feuerwehr und Flucht- und Rettungswege dürfen dadurch nicht beeinträchtigt werden. Zusätzlich steigt die anwesende Personenzahl im Vergleich zu dem unverbauten Zustand deutlich an. Ein weiteres Schutzziel ist die

Gewährleistung einer geordneten Räumung bzw. Evakuierung sowohl der Besucher, der Anwohner als auch unbeteiligter Dritter.

Zusätzlich gelten die allgemeinen Regeln von Veranstaltungen wie z.B. die Vermeidung von hohen lokalen Dichten und einer Überfüllung des Veranstaltungsgebietes oder von Teilen davon.

3. Schutzmaßnahmen

Die im Bereich des Veranstaltungsgeländes bestehende Bebauung ist unter Einhaltung der gültigen Rechtsvorschriften (insbesondere der entsprechenden Landesbauordnungen) unter bekannten Rahmenbedingungen und den damit verbundenen Auflagen errichtet worden. Diese müssen auch während der Durchführung der Veranstaltungen eingehalten werden. Besonders wichtige Punkte sind:

1. Abstand zu Gebäuden / Schutzstreifen
2. Freihaltung der Zufahrten, Zugänge und Flächen
3. Freihaltung der Flucht- und Rettungswege
4. Freihaltung der notwendigen Löschwasserentnahmestellen
5. Verhinderung der Brandentstehung
6. Kompensationsmaßnahmen

Durch die geplante Veranstaltung dürfen keine Einschränkungen für den abwehrenden Brandschutz der bereits bestehenden Bauten auf dem Veranstaltungsgelände entstehen. Sollte sich dies nicht vermeiden lassen, sind für den Zeitraum der Veranstaltung entsprechende Kompensationsmaßnahmen zu treffen. Über den Umfang entscheidet die zuständige Brandschutzdienststelle ggf. in Abstimmung mit der örtlichen Feuerwehr. Beispiele für Kompensationsmaßnahmen sind im Kapitel 3.6 aufgeführt.

3.1. Abstand zu Gebäuden / Schutzstreifen

Der Abstand zwischen den Aufbauten sowie zu den bereits vorhandenen Gebäuden ergibt sich in erster Linie nicht aus der Notwendigkeit, eine Ausbreitung eines Brandes auf das Gebäude zu verhindern. Hier können andere Schutzmaßnahmen gewählt werden. Dies ergibt sich auch in der täglichen Praxis, wenn Häuser direkt aneinander gebaut sind oder wenn Brandlasten wie z.B. Papiercontainer direkt an einer Hauswand stehen. Die Abstandsregelungen ergeben sich aus der Notwendigkeit, den zweiten nicht baulichen Flucht- und Rettungsweg sicherzustellen.

„Ist es durch die gegebene Bebauung erforderlich, mit Hubrettungsfahrzeugen (Drehleiter) der Feuerwehr den zweiten Flucht- und Rettungsweg sicherzustellen, so ist eine Aufstellfläche von mindestens 5 m Breite und mindestens 11 m Länge, in einer Entfernung von mindestens 3 m zum Gebäude, freizuhalten. Von Gebäuden ist zwecks Aufstellung tragbarer Leitern ein Abstand von mindestens 3 m einzuhalten. Gebäudeeingänge und Durchgänge zu rückwärtigen Gebäudeseiten sind freizuhalten (mindestens 1,25 m Breite).“ (1)

Für die Abstände zwischen Aufbauten und Gebäuden gibt es keine expliziten gesetzlichen Regelungen. Generell sollte der Abstand so gewählt werden, dass die Ausbreitung eines Brandes verhindert wird. Häufig werden die Landesbauordnungen zur Orientierung herangezogen. Die Regelungen der Landesbauordnungen § 6 geben für feste Gebäude entsprechende Regelungen vor. In gewisser Hinsicht können diese aber auch auf Veranstaltungen übertragen werden. Daher findet sich in den unterschiedlichen Merkblättern häufig der Ansatz, dass z.B. Stände, Buden, Verkaufsstände kleiner 75 m² von bestehenden Gebäuden mit Öffnungen in einem Abstand von mind. 5 m anzuordnen sind. Die Abstandsfläche darf nicht überdacht werden. Wird der Sicherheitsabstand von 5 m nicht eingehalten, sind geeignete Kompensationsmaßnahmen zu ergreifen. In Abstimmung können Abweichungen von dieser Regelung zugelassen werden. Dieser allgemeinen Regelung liegt jedoch keine detailliertere Risikobetrachtung zu Grunde.

Unabhängig von den Abständen zu den Gebäuden hat sich die Regelung bezüglich eines Schutzstreifens bewährt. Parallel zum Abstand zwischen Gebäuden und Ständen ist zwischen den Ständen ein Schutzstreifen einzurichten, welcher eine Brandausbreitung verhindert. Im Allgemeinen wird alle 40 m eine Gasse von 5 m Breite als ausreichend angesehen. Gleichzeitig müssen Wege im Abstand von jeweils höchstens 50 m mit ausreichenden Bewegungsflächen für die Feuerwehr ausgestattet sein. Hier empfiehlt es sich in einem Bereich zwischen 40 und 50 m die Gasse von 5 m und die Bewegungsflächen für die Feuerwehr zu kombinieren.

Um den Abstand der Aufbauten zu den Gebäuden festzulegen, muss für die unterschiedlichen Aufbauten eine Risikobetrachtung (z.B. anhand der Tabelle 1) durchgeführt werden und die Aufbauten können in Risikoklassen eingeteilt werden. Dabei müssen die örtlichen Möglichkeiten des abwehrenden Brandschutzes mit betrachtet werden.

Nach dem „Leitfaden Ingenieurmethoden des Brandschutzes - vfdb TB 04/01“ (2) kann eine Brandausbreitung durch folgende Gründe beendet oder in ihrem Charakter stark verändert werden:

- a. Durch räumlichen Abstand zu anderen brennbaren Gegenständen oder durch Bauteile wird eine weitere Ausbreitung des Brandes begrenzt.
- b. Durch wirksame Löschmaßnahmen wird eine Brandausbreitung behindert und in der Regel reduziert.

Ein zusätzlicher Aspekt bei der brandschutztechnischen Beurteilung von Aufbauten ist die Vermeidung von Zündquellen.

Eine ausreichende Sicherheit liegt vor, wenn z.B. der Brand eines Standes bis zum Eingreifen der Feuerwehr nur mit einer akzeptablen kleinen Wahrscheinlichkeit zur Brandausbreitung auf Gebäude oder Nachbaraufbauten führt.

3.2 Freihaltung der Zufahrten, Zugänge und Flächen

Bei Märkten, Straßenfesten und ähnlichen Veranstaltungen werden durch die aufgebauten Stände die Bewegungsfreiräume der Rettungskräfte eingeschränkt. Zur Einhaltung der baurechtlichen Schutzziele für die bereits vorhandene Bebauung sind die notwendigen Flächen daher zwingend freizuhalten. Dies betrifft die Ein- und Ausgänge (insbesondere Notausgänge) der Gebäude genauso wie die Bewegungsflächen und Zufahrten für Einsatzkräfte. Eindeutige Regelungen hierzu sind in der Muster-Richtlinie über Flächen für die Feuerwehr bzw. die DIN 14090 in Ergänzung zur jeweiligen Landesbauordnung, in der die für die notwendigen Arbeiten der Feuerwehr freizuhaltenden Flächen geregelt sind, zu finden. Die Richtlinie und die DIN geben Auskunft über die Ausbauform der Zufahrten, notwendige Bereiche zum Anleitern mit Hubrettungsfahrzeugen und weiteren Bewegungsflächen für Einsatzfahrzeuge. Da diese Vorgaben den Stand der Technik wiedergeben, können Abweichungen davon nur im begründeten Einzelfall nach einer entsprechenden Erprobung vor Ort (Anleiter-/Anfahrtsprobe) in Absprache mit der örtlich zuständigen Feuerwehr zugestanden werden.

Damit die Einsatzkräfte auf der Veranstaltungsfläche alle Stände und Aufbauten sowie die vorhandenen Gebäude erreichen können, müssen sowohl die notwendigen Zufahrten als auch die ggf. erforderlichen Bewegungsflächen frei von Aufbauten gehalten werden.

Im Folgenden die wichtigsten Eckpunkte der Richtlinie: Die lichte Breite der Zu- oder Durchfahrten muss mindestens 3 m betragen. Wird eine Zu- oder Durchfahrt auf einer Länge von mehr als 12 m beidseitig durch Bauteile, Wände oder Pfeiler begrenzt, so muss die lichte Breite mindestens 3,50 m betragen. Zu beachten ist, dass die erforderliche Breite auch für aufgeklappte Vordächer gilt. Eine Regelung, bei der Vordächer im Notfall eingeklappt werden, ist nicht zielführend, da dies in der Praxis nicht gewährleistet werden kann oder zu erheblichen Zeitverlusten auf der Anfahrt führt. Vor und hinter Kurven ist ein Übergang zu gewährleisten. Die Kurven haben mindestens einen Radius von 11 m und eine Breite von 5 m.

Für die lichte Durchfahrts Höhe gilt gemäß Richtlinie ein Maß von 3,50 m als ausreichend. Aufgrund verkehrsrechtlicher Vorgaben können auf öffentlichem Verkehrsgrund aber bis zu 5 m erforderlich sein.

Vor Gebäuden an denen Hubrettungsfahrzeuge (Drehleitern) zur Sicherstellung des zweiten Flucht- und Rettungsweges zum Einsatz kommen, müssen die notwendigen Aufstellflächen freigehalten werden. Dies ist eine mindestens 5 m breite und mindestens 11 m lange Fläche für das Fahrzeug. Der Abstand zum Anleiterpunkt liegt zwischen 3 m und 9 m. Bei Höhen über 18 m verringert er sich auf 6 m.

Hauptwege mit einer Länge von mehr als 50 m müssen mindestens 3,5 m breit, für Feuerwehrfahrzeuge befahrbar und im Abstand von jeweils höchstens 50 m mit ausreichenden Bewegungsflächen für die Feuerwehr ausgestattet sein, es sei denn, die Verhütung von Gefahren für Leben, Gesundheit, Eigentum oder Besitz durch

Brand ist anderweitig durch entsprechende Zufahrten und Bewegungsflächen ausreichend sichergestellt. Diese haben oftmals eine Fläche von 7 x 12 m mit einem entsprechenden Übergangstreifen. Der Abstand und die Anzahl der Bewegungsflächen werden im Einvernehmen mit der Brandschutzdienststelle und ggf. der örtlichen Feuerwehr durch die genehmigende Stelle festgelegt.

3.3 Freihaltung der Wege

Die benötigte Breite für die nicht als Feuerwehrezufahrt genutzten Wege ist abhängig von dem zu erwartenden Besucherstrom. Als Abschätzung kann kalkuliert werden, dass ein Besucherstrom von jeweils 40 Personen/Minute eine Wegbreite von 1 Meter benötigt, um größere Staus zu vermeiden und damit die Nutzbarkeit der Flucht- und Rettungswege zu gewährleisten. Um das Gefühl einer Engstelle zu vermeiden, empfiehlt sich jedoch eine Mindestwegbreite von 3 Metern. Als Anhaltspunkt zur Bemessung können die Vorgaben der Musterversammlungsstättenverordnung (§ 7) herangezogen werden.

Bei der Anordnung der Flucht- und Rettungswege gilt es zu bedenken, dass vor Gastronomie-/Merchandisingständen, Ausgaben, Toilettenanlagen und anderen Einrichtungen, an denen potentiell zahlreiche Menschen warten oder sich aufhalten, ausreichend Stauflächen vorhanden sind, die weder Teil wichtiger Verkehrs- noch von Rettungswegen sind. Stauungen und damit verbunden kritisch hohe Personendichten an vorherzusehenden Engstellen, können so schon im Voraus konzeptionell vermieden werden. Die Flucht- und Rettungswege müssen in der erforderlichen Breite unabhängig von den Bereichen mit erhöhten Personendichten nutzbar sein.

Neben der Vermeidung von Stauungen auf Rettungswegen im Regelbetrieb, ist auch die günstige Anordnung dieser unter Beachtung bspw. des erwarteten An- bzw. Abreiseverhaltens Ergebnis einer guten Raumplanung und kann bewusst zur Besucherlenkung dienen. So ist z.B. der gegenüberliegende Aufbau von zwei Attraktionen möglichst zu vermeiden.

3.4 Freihaltung der notwendigen Löschwasserentnahmestellen

Für eine effektive Brandbekämpfung muss eine ausreichende Menge an Löschwasser zur Verfügung stehen. Dies ist in der Regel über die vorhandenen Löschwasserentnahmestellen im Veranstaltungsbereich erfüllt.

Es ist darauf zu achten, dass die vorhandenen Entnahmestellen trotz der Aufbauten zugänglich, nutzbar und leicht erkennbar sind. Ggf. sind diese zusätzlich zu kennzeichnen. An den Löschwasserentnahmestellen sind ausreichende Bewegungsflächen frei zu halten. Der Platzbedarf richtet sich nach dem notwendigen Material und soll ein ungehindertes Arbeiten ermöglichen. Eine Abstimmung mit der zuständigen Feuerwehr ist erforderlich.

Im Bundesgebiet bewegen sich daher die Freiflächen um Hydranten in Radien zwischen 1 und 3 Metern, wobei im Regelfall 1 m als ausreichend angesehen wird.

Bei Saugstellen oder Löschteichen entsteht durch die notwendige Pumptechnik ein zusätzlicher Platzbedarf. Dieser muss ebenfalls freigehalten werden.

3.5 Verhinderung der Brandentstehung

3.5.1 Brandlasten

Packmaterial, Kartonagen und Papier dürfen außerhalb der Stände und Buden nur während der täglichen Öffnungszeit gelagert werden. In den Ständen ist die Menge auf den Tagesbedarf zu beschränken. Ggf. besteht ein generelles Lagerungsverbot. Die Erstellung eines Abfallkonzeptes, welches die brandschutztechnischen Belange berücksichtigt, kann sinnvoll sein (z.B. geschlossene nicht brennbare Abfallcontainer, Presscontainer, regelmäßige Entleerung, etc.).

Bei Verwendung von Druckgasbehältern mit Flüssiggas oder anderen Gasen darf nur die jeweils im Betrieb befindliche Druckgasflasche im Stand aufgestellt werden. Die Verbrauchseinrichtungen und die Druckgasflaschen müssen standsicher aufgestellt und müssen entsprechend der geltenden Vorschriften betrieben werden. Flüssiggasbehälter dürfen nur stehend betrieben werden. Die zuständige Stelle (Länderspezifisch Gewerbeaufsicht, BezReg, Brandschutzdienststelle) legt fest, ob vor Inbetriebnahme eine Prüfung der Anlage erfolgt.

Druckgasbehälter müssen so betrieben werden, dass keine gefährliche Erwärmung (d.h. Temperaturen über 40°C) auftreten kann. Bei unzulässiger Erwärmung besteht die Gefahr des unkontrollierten Gasaustritts bis hin zum Bersten des Behälters. Reservegasflaschen (Druckgasflaschen mit Flüssiggas) oder leere Druckgasbehälter (Flüssiggas) dürfen nicht im Stand bereitgestellt, aufbewahrt oder gelagert werden. Werden Druckgasbehälter im öffentlich zugänglichen Bereich aufbewahrt, sind diese ständig zu beaufsichtigen oder müssen durch eine Absperrung, Einfriedung oder Unterbringung in einem Flaschenschrank dem Zugriff nicht berechtigter Personen entzogen sein. Das Lagern von Reserveflaschen oder leeren Druckgasbehältern ist in einem Sicherheitskonzept zu regeln, bei dem eine Zentrallagerung anzustreben ist. (s. auch: Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten. „BG 8.04 Sichere Verwendung von Flüssiggas auf Märkten, Volksfesten sowie in stationären Betrieben“. <http://vorschriften.portal.bgn.de/9427>)

3.5.2 Zündquellen

Wärmegeräte und Feuerstätten für feste, flüssige oder gasförmige Brennstoffe sind so aufzustellen und zu betreiben, dass sie keinen Brand verursachen können. Diese Geräte dürfen nur aufgestellt und betrieben werden, wenn zur Vermeidung einer Entzündung ein Sicherheitsabstand von mind. 0,50 Meter (nach allen Seiten) zu brennbaren Stoffen und Gegenständen eingehalten werden kann. Werden durch den Hersteller größere Abstände vorgeschrieben, sind diese einzuhalten. Nicht zulässig ist die Verwendung flüssiggasbetriebener Beleuchtung.

Der erforderliche Sicherheitsabstand kann reduziert werden, wenn Abschirmungen und Unterlagen (Wärmedämmungen) aus nicht brennbaren Materialien verwendet werden, die geeignet sind, eine Wärmeübertragung zu verhindern (z.B. Unterlagen aus keramischen Materialien, Brandschutzplatten usw.).

Unter und vor den Feuerstätten für feste, flüssige oder gasförmige Brennstoffe sind Fußböden aus brennbaren Baustoffen durch nicht brennbare Baustoffe zu schützen.

Elektroinstallationen, Elektrogeräte und sonstige elektrisch betriebene Einrichtungen müssen den einschlägigen technischen Regelungen entsprechen. Elektrische Geräte müssen darüber hinaus einen ausreichenden Abstand zu brennbaren Stoffen haben, so dass keine Entzündungsgefahr besteht.

3.6 Kompensationsmaßnahmen

Wahrscheinlichkeit des Brandübertritts auf die Gebäude

Die Geschwindigkeit einer Brandentwicklung eines Aufbaus kann als mittel eingestuft werden. Eine Wärmefreisetzungsrate von 1 MW wäre dann nach ungefähr 300 Sekunden erreicht (2).

Zum Schutz der Bestandsbebauung können zusätzliche Brandschutzmaßnahmen vorgenommen werden können. Dies kann beispielsweise das brandschutztechnisch wirksame Verschließen von Fassadenöffnungen (z. B. Fenster) oder in Ausnahmefällen der Einbau einer mobilen Löschanlage sein.

Zeitdauer bis zum Beginn der Löschmaßnahmen

An jedem Stand, Zelt oder Verkaufswagen mit einem Koch-, Back-, Grill-, Wärmegerät oder einer Feuerstelle ist, zur Brandbekämpfung von Entstehungsbränden, mindestens 1 Feuerlöscher nach DIN EN 3 oder DIN 14406 gut sichtbar und jederzeit griffbereit bereitzuhalten (Löschmittelmenge mindestens 6 kg bzw. 6 l). Der Einsatz von Schaum- oder Wasserlöschern sollte der Verwendung von Pulverlöschern immer vorgezogen werden.

Zur Bekämpfung von Bränden in Fritteusen bis zu 50 l Füllmenge ist ein Feuerlöscher nach DIN EN 3 für die Brandklasse F (Fettbrand-Feuerlöscher) mit 6 l Löschmittelmenge gut sichtbar und jederzeit griffbereit bereitzuhalten.

Fritteusen mit mehr als 50 l Füllmenge sind mit einer automatischen Löschanlage auszustatten; dies gilt auch, wenn mehrere nebeneinander aufgestellte Einzelgeräte die Fettgesamtmenge von 50 l überschreiten und mit einer Brandübertragung zwischen den Fritteusen gerechnet werden muss.

Die Positionen der Feuerlöscher sind – soweit sie nicht leicht erkennbar sind – mit Sicherheitszeichen nach BGV A8 (Zeichen F05) zu kennzeichnen. Die Feuerlöscher müssen von einem Sachkundigen geprüft sein (mindestens alle 2 Jahre).

Der Zeitpunkt des Beginns der Löschmaßnahmen kann durch die Bereitstellung einer zusätzlichen Löschkomponente in örtlicher Nähe beeinflusst werden. Hierzu kann während der Veranstaltung zum Beispiel eine Einheit der Feuerwehr ständig besetzt werden. Auch kann auf dem Veranstaltungsgelände während der Veranstaltung von der Feuerwehr ein ständig besetzter Container mit entsprechenden Löschgeräten vorgehalten werden.

Bei mehrtägigen Veranstaltungen kann der Ordnungsdienst des Veranstalters in den Stunden außerhalb der Betriebszeiten durch ständige Streifengänge und dem Zugang zu ständig verfügbaren Feuerlöschern einen zusätzlichen Brandschutz herstellen.

Für Veranstaltungen können bei verschiedenen Anbietern geeignete Feuerlöscher gegen eine Gebühr angemietet und den Standbetreibern zur Verfügung gestellt werden.

Brandlast

Die Brandlast an den einzelnen Ständen kann durch die Verwendung zumindest schwerentflammbarer Materialien und Dekorationen nach DIN 4102 bzw. DIN EN 13501 und die Beschränkung von Lagermengen reduziert werden. Dekorationen sollten dabei auf das unbedingt notwendige Maß beschränkt sein.

Zündquellen

Gegebenenfalls ist es erforderlich den Einsatz bestimmter Geräte ganz oder nur in bestimmten Veranstaltungsbereichen zu untersagen. Hierzu zählen zum Beispiel Flüssiggasanlagen zum Heizen oder Zubereiten von Speisen, da von diesen immer eine besondere Gefährdung ausgeht.

4. Risikobeurteilung

Alle beschriebenen Schutzmaßnahmen stehen nicht für sich alleine sondern hängen miteinander zusammen. Die Gesamtbeurteilung der Maßnahmen und der Gefährdungen kann über eine Risikobeurteilung erfolgen. Eine mögliche Art der Risikobeurteilung ist in der folgenden Tabelle aufgeführt. Hier werden die Gefährdungen und die Schwere der Gefährdung aufgelistet und den einzelnen Feldern ein Punktwert zugeteilt.

| Punktwert | 1 | 2 | 3 |
|--|------------------------------|------------------------------|----------------------|
| Brandlast | Gering | Mittel | Hoch |
| Zündquellen | Keine | Gelegentlich | Ständig |
| Abstand zu Gebäuden (s.a. 3.1) | Groß (≥ 5 m) | Mittel (3 - 5 m) | Klein (≤ 3 m) |
| Wahrscheinlichkeit des Brandübertritts auf die Gebäude | Gering (Massiv ohne Fenster) | Mittel (Massiv mit Fenstern) | Hoch (Brennbar) |
| Zeitdauer bis zum Beginn wirksamer Löschmaßnahmen | Kurz (≤ 3 Min.) | Mittel (3 - 6 Min.) | Lang (≥ 6 Min) |

Tabelle 1: Risikobeurteilung der Maßnahmen und der Gefährdungen

Addiert man nun die einzelnen zugeteilten Punktwerte, so erhält man für den jeweiligen Aufbau einen Gesamtwert. Dieser kann in die Stufen „unkritisch“ (Grün), „akzeptabel aber zu betrachten“ (Gelb) und „Maßnahmen erforderlich“ (Rot) eingestuft werden.

5 bis 7 Punkte

8 bis 11 Punkte

Über 11 Punkte

6. Literaturhinweise

- (1) Brandschutzvorkehrungen bei Märkten, Straßenfesten, Kundgebungen und ähnlichen Veranstaltungen. Merkblatt VB-Info 4 Landesfeuerwehrverband Niedersachsen
- (2) Leitfaden Ingenieurmethoden des Brandschutzes - vfdb TB 04/01
- (3) Musterbauordnung der Bauministerkonferenz Konferenz der für Städtebau, Bau- und Wohnungswesen zuständigen Minister und Senatoren der Länder
- (4) DIN 14090 Flächen für die Feuerwehr
- (5) BGV D34, Verwendung von Flüssiggas
- (6) W 405 des DVGW
- (7) Muster-Richtlinie über den Bau und Betrieb Fliegender Bauten (M-FIBauR)
- (8) Muster-Richtlinien über Flächen für die Feuerwehr

Das diesem Merkblatt zugrundeliegende Vorhaben „BaSiGo - „Bausteine für die Sicherheit von Großveranstaltungen“ wird mit Mitteln des Bundesministeriums für Bildung und Forschung im Sicherheitsforschungsprogramm der Bundesregierung unter dem Förderkennzeichen 13N12046 gefördert.

Milky T



**Leitfaden
für den Umgang mit Lebensmitteln
auf Vereins- und Straßenfesten**



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

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

Inhalt

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

Vorwort

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

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

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

Umgang mit Lebensmitteln, insbesondere mit leicht verderblichen Lebensmitteln.

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

Gewerberechtliche Vorschriften sind nicht berücksichtigt.

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

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

Wir wünschen Ihnen einen erfolgreichen und ungestörten Verlauf Ihrer Veranstaltung.

Dieser Leitfaden wurde überreicht durch:

LANDKREIS
REUTLINGEN

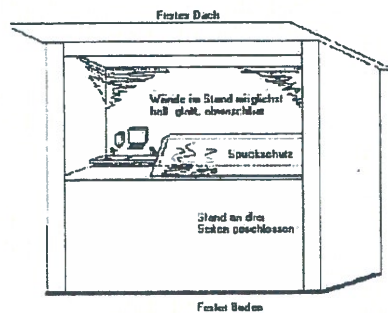


Kreisveterinär- und
Lebensmittelüberwachungsamt
Aulberstraße 32
72764 Reutlingen
Tel: 07121/480-2410
Email: vetamt@kreis-reutlingen.de

Bauliche und sonstige Voraussetzungen

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

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

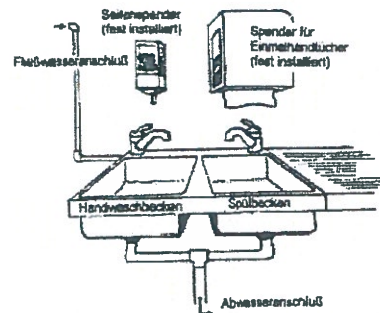


Offene Lebensmittel müssen an der Vorderseite des Verkaufsstandes durch eine ausreichende Abschirmung (z.B. vor Husten oder Niesen von Kunden und Passanten) geschützt werden.

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

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

Kaltwasserzufuhr, Flüssigseife sowie Einmalhandtüchern vorhanden sein.



Für leicht verderbliche Lebensmittel sind ausreichende Kühlmöglichkeiten vorzusehen.

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

Geschirr und Gerätschaften

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

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

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

und hygienisch einwandfreie Behältnisse bereitzustellen.

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



Von Kunden mitgebrachte Behältnisse sollten nicht befüllt werden.

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

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

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

Trink- und Abwasser

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

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

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

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

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

Abfallentsorgung

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

dass eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln vermieden wird.

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

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

Toiletten

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

Toiletten für Beschäftigte sollten getrennt bereitgestellt werden.

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

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

Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln

Grundsätze

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

- ☞ Nicht verpackte Lebensmittel dürfen nur in Behältern und abgedeckt transportiert werden. Transportbehältnisse und Verpackungsmaterialien müssen sauber und für Lebensmittel geeignet sein.
- ☞ Bei der Aufbewahrung muss Rohware getrennt von verzehrfertigen Lebensmitteln gelagert werden, auch in Kühlbehältnissen.
- ☞ Kühlgeräte sind so einzustellen, dass die Temperatur den produktspezifischen Temperaturanforderungen entspricht. Diese können vom Etikett der Produkte abgelesen oder vom Lebensmittelhersteller bzw. -lieferanten erfragt werden und sind einzuhalten.
- ☞ Lebensmittel, die nicht durcherhitzt werden, sollten nicht unter Verwendung roher Eianteile hergestellt werden (Salmonellengefahr).
- ☞ Zu garende Speisen sollen (bis in den Kern) durcherhitzt werden.
- ☞ Warm verzehrte Speisen sind bis zur Abgabe durchgängig heiß zu halten (Produkttemperatur über 65°C) und nicht länger als 3 Stunden vorrätig zu halten.
- ☞ Verzehrfertige (dazu zählen auch Speisen, die nicht zubereitet werden müssen, wie Backwaren, Rauchenden, Bockwürste etc.) Speisen sollen nicht mit der bloßen Hand angefasst werden (Empfehlung: Einweghandschuhe oder entsprechendes Besteck).
- ☞ Tiere sind von der Speisezubereitung und -abgabe fernzuhalten.
- ☞ Vorratsgefäße müssen vor dem Wiederauffüllen gereinigt werden.

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

Leicht verderbliche Lebensmittel

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

Temperaturanforderungen (Ausschnitt):

| Erzeugnisse | max. |
|-------------------------------------|-------|
| Geflügel u. Hackfleischerzeugnisse | 4°C |
| Frischfleisch u. Fleischerzeugnisse | 7°C |
| Milchprodukte, Kremtorten, 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 Mürbeschneidern behandelt worden sind.

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

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

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

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

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

stündlich, zu wechseln. Bei Bedarf sind Zwischenreinigungen vorzunehmen.

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

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

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

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

Kennzeichnung

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

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

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

freimachung von Arbeitsgeräten

Getränke

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

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

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

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

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

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

Allergenkennzeichnung

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

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

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

Wein

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

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

Personalhygiene

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

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

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

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

Preisauszeichnung

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

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

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

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

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

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

Rechtsgrundlagen und Merkblätter

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

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

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

[http://www.gesundheitsamt-](http://www.gesundheitsamt-bw.de/oegd/Gesundheitsthemen/Arbeitsmedizin/StaatlicherGewerbearzt/Hauterkrankungen/Um)

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

Rechtsvorschriften und Auslegungshinweise:

♣ VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:226:0003:0021:DE:PDF>

♣ VO (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:226:0022:0082:DE:PDF>

♣ Leitfaden für die Durchführung bestimmter Vorschriften der VO (EG) Nr. 852/2004
http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_852-2004_de.pdf

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

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

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

♣ ZZUV http://bundesrecht.juris.de/zzuv_1998/index.html

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

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

♣

♣

Technische Regeln und Normen:

♣ Technische Regeln für Getränkeschankanlagen
http://www.umwelt-online.de/recht/t_regeln/trsk/ueber.htm

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

Merkblätter:

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

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

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



JUGENDSCHUTZ

| Erlaubt Verboten Ausnahme: Erlaubt in Begleitung einer @ personensorgerechts befähigten oder @ erziehungsberechtigten Person | Jugendliche unter 16 Jahren | Jugendliche ab 16 Jahren bis unter 18 Jahren |
|---|--|--|
| Aufenthalt in Gaststätten Die Eingangsregelungen gelten nicht, wenn Kinder oder Jugendliche an einer Veranstaltung eines anerkannten Trägers der Jugendhilfe teilnehmen oder sich auf Reisen befinden. | zwischen 5 und 23 Uhr zur Einnahme eines Getränks oder einer Mahlzeit ansonsten generell oder | bis 24 Uhr zwischen 24 und 5 Uhr oder |
| Aufenthalt in Diskotheken, Tanzveranstaltungen Die Anwesenheit von Jugendlichen unter 16 Jahren darf bis 24 Uhr gestattet werden, wenn die Tanzveranstaltung von einem anerkannten Träger der Jugendhilfe durchgeführt wird oder der künstlerischen Bildung oder der Brauchtumpflege dient. | oder | bis 24 Uhr ab 24 Uhr oder |
| Tabakwaren | Abgabe und Konsum in Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit | Abgabe und Konsum in Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit |
| Spirituosen, Alkopops (Branntwein, branntweinhaltige Getränke) | Verkauf und Konsum in Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit | Verkauf und Konsum in Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit |
| Anderer alkoholische Getränke (Bier, Wein, Sekt, Bier- und Weinmix) | Verkauf und Konsum in Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit oder nur ^o | Verkauf und Konsum in Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit |
| Spielhallen, Glücksspiel | Aufenthalt in Spielhallen Teilnahme am Glücksspiel | Aufenthalt in Spielhallen Teilnahme am Glücksspiel |
| Kino, Filme und Computerspiele | entsprechend der Alterskennzeichnung | entsprechend der Alterskennzeichnung |

WWW.BLEIB-KLAR.DE

+ Kinder sind Personen, die noch nicht 14 Jahre alt sind
 + Jugendliche sind Personen, die 14, aber noch nicht 18 Jahre alt sind
 + ^o Personensorgerechts befähigt ist, wenn allein oder gemeinsam mit einer anderen Person die Personensorge zusteht (BGB)
 + ^o Erziehungsbefugter ist jede Person über 18 Jahren, soweit sie auf Dauer oder zeitweise aufgrund einer Vereinbarung mit der personensorgerechtigten Person Erziehungsaufgaben wahrnimmt oder Kinder und Jugendliche im Rahmen der Ausbildung oder Jugendhilfe betreut



Anlage ⑥

JUGENDSCHUTZ DURCH ERZIEHUNGSBEAUFTRAGTE

Liebe Eltern,

nach dem Jugendschutzgesetz haben Sie die Möglichkeit, für die Begleitung Ihres Kindes eine „erziehungsbeauftragte Person“ zu benennen. In Begleitung dieser Person, die Sie ausdrücklich beauftragen müssen, sind gestattet

- » der Kinobesuch von Kindern unter 6 Jahren,
- » der Besuch von Tanzveranstaltungen durch Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren,
- » der Besuch von Gaststätten durch Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren,
- » der Besuch dieser Angebote durch ältere Kinder bzw. Jugendliche außerhalb der gesetzlichen Zeitgrenzen.

Das Gesetz schreibt für die Benennung keine bestimmte Form vor, Sie können das unten abgedruckte Formular verwenden, in das Sie alle wichtigen Informationen eintragen können.

Bitte denken Sie beim Erteilen des Erziehungsauftrages:

- » Die/der Erziehungsbeauftragte muss volljährig sein! Sie/er sollte sich gegenüber anderen ausweisen können.
- » Sie/er muss reif genug und in der Lage sein, Ihrem Kind verantwortungsvoll die notwendige Unterstützung bieten zu können.

Prinzipiell gilt:

Die/der Erziehungsbeauftragte übernimmt auch in rechtlicher Hinsicht die Verantwortung für Ihr Kind, z.B. die Aufsichtspflicht. Überzeugen Sie sich, ob sie/er dieser Aufgabe gewachsen ist

- » Stellen Sie beim Besuch abendlicher Veranstaltungen (z.B. Disco-Besuche) die Heimfahrt Ihres Kindes sicher!
- » Stellen Sie sicher, dass die/der Erziehungsbeauftragte während der Begleitung Ihres Kindes nicht unter Einfluss von Alkohol oder anderen Drogen steht!
- » Stellen Sie sicher, dass die/der Erziehungsbeauftragte über die Regelungen des Jugendschutzgesetzes Bescheid weiß.

Wenn Ihr Kind an Veranstaltungen der Kinder- und Jugendhilfe teilnimmt (Kindertageseinrichtungen, Jugendzentren, Jugendgruppen, Sportvereine usw.) sind die jeweiligen Veranstalter Erziehungsbeauftragte im Sinne des Gesetzes, wenn es sich um spezielle Veranstaltungen für Kinder oder Jugendliche handelt. Eine gesonderte Beauftragung ist dann nicht notwendig.

Das Ausfüllen des Formblattes wird Ihrer Tochter/Ihrem Sohn bei vielen Veranstaltungen helfen, Veranstaltern, der Polizei oder anderen Aufsichtspersonen zu beweisen, dass Sie mit der Anwesenheit Ihres Kindes einverstanden sind.

ERZIEHUNGSBEAUFTRAGTE GEMÄSS JUGENDSCHUTZGESETZ

Personensorgeberechtigte/Eltern

Vorname Name

Telefon

Adresse

meine Tochter/mein Sohn

Vorname Name

Alter

Wird beim Kinobesuch/Gaststättenbesuch/Diskobesuch am _____ von einer erziehungsbeauftragten Person gemäß § 1 Abs. 1 Nr. 4 des Jugendschutzgesetzes begleitet

Die Erlaubnis für meine Tochter/meinen Sohn gilt bis _____ Uhr

Erziehungsbeauftragte Person ist:

Vorname Name

Telefon

Adresse

Unterschrift/Datum

Personensorgeberechtigte/Eltern, Datum

Erziehungsbeauftragter, Datum

polizei für dich .de

Wir wollen,
dass Sie
sicher leben.



Ihre Polizei

Kompetent. Respektlos. Neutral.



Anlage 7

Jugendliche und Alkohol: eine explosive Mischung

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

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

Ordner/Sicherheitsdienst

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

Sicherheit im Außenbereich:

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

Verkaufs- und Servicepersonal

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

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

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

Zu guter Letzt

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

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

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