



Leitfaden Antragsstellung
der Stadt Winnenden
für Veranstaltungen
auf öffentlichen und privaten Flächen
(Hinweise und Formulare für Veranstaltende)

Stand April 2023

A. Vorbemerkung

In Winnenden finden über das Jahr verteilt die unterschiedlichsten Veranstaltungen statt. Diese Veranstaltungen variieren, sowohl was Zahl und Kreis der Teilnehmenden, als auch was den räumlichen Umfang dieser Veranstaltungen betrifft, sehr stark (z.B. Vereinsfest ausschließlich für Mitglieder mit 50 Teilnehmenden auf dem vereinseigenen Sportplatz - mehrtägiger City Treff mit insgesamt mehreren 10.000 Besucherinnen und Besucher in der Innenstadt, Veranstaltung im Freien - Veranstaltung in Räumlichkeiten).

Aufgrund dieser Vielfalt gibt es kein einheitliches Genehmigungsverfahren für sämtliche Veranstaltungen.

Je nach geplanter Veranstaltungsart und -örtlichkeit sind unterschiedliche Vorschriften zu beachten und verschiedenste Genehmigungen einzuholen. Manche Vorschriften sind „selbstredend“ (z.B. Erfordernis einer Erlaubnis zur Straßensperrung, wenn die Veranstaltung auf einer Straße stattfinden soll), andere Vorschriften dagegen sind ohne Vorkenntnisse nicht ohne weiteres klar (z.B. Versicherungsregelungen).

Dieser Leitfaden soll Veranstaltenden bereits im Vorfeld die Planungen erleichtern, einen groben Überblick geben, vor unliebsamen Überraschungen schützen und für einen möglichst reibungslosen und sicheren Ablauf der Veranstaltung sorgen. Die sorgfältige Beachtung der einschlägigen Vorschriften dient dabei dem Schutz der Besucherinnen und Besucher sowie den Teilnehmenden aber auch der Veranstaltenden selbst, z.B. in Haftungsfragen.

→ Öffentliche Veranstaltungen sind grundsätzlich genehmigungspflichtig!

Welche Genehmigungen im Einzelnen für die jeweilige, geplante Veranstaltung erforderlich sind, kann anhand dieses Leitfadens geklärt werden.

Im Rahmen eines Genehmigungsverfahrens sind diverse Sicherheitsüberprüfungen erforderlich. Anträge sind daher je nach Umfang der Veranstaltung mit einem ausreichenden Zeitvorlauf und möglichst genauen Planungsunterlagen einzureichen.

Die im Genehmigungsverfahren anfallenden Gebühren werden dem Antragstellenden in Rechnung gestellt.

(Reine Privatveranstaltungen wie beispielsweise Geburtstagsfeiern oder Hochzeiten werden von diesem Leitfaden nicht erfasst.)

B. Antragstellung

Zur Prüfung des Antrags sind vom Veranstaltenden der beigefügte „Sammelantrag Veranstaltung“ (Anlage 1) und ggf. das „Formblatt Veranstaltererklärung“ (Anlage 2) vollständig ausgefüllt und je nach Größe und Art der Veranstaltung ergänzt durch weitere Unterlagen **spätestens 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn** schriftlich bei der

Stadt Winnenden, Amt für öffentliche Ordnung, Torstraße 10, 71364 Winnenden

einzureichen. Die ebenfalls im Folgenden genannten Merkblätter und Erläuterungen sind zu beachten und verbleiben daher beim Veranstaltenden.

Bei weitergehenden Fragen wenden Sie sich bitte an

Stadt Winnenden - Amt für öffentliche Ordnung

Frau Ewen

Torstraße 10, 71364 Winnenden

Tel. 07195/13-312

Mail: cornelia.ewen@winnenden.de

C. Erforderliche Unterlagen und Hinweise

→ Allgemeines

- Veranstaltung auf Privatfläche
- Veranstaltung auf öffentlicher Fläche
- Veranstaltung im Freien
- Veranstaltung in Räumlichkeiten

→ Straße und Verkehr

- Antragsformular

(-> siehe Formblatt Anhang 1)

u.a. Benennung des verantwortlichen Leiters bzw. der verantwortlichen Leiterin der Veranstaltung mit Erreichbarkeit

- Antrag auf Erlaubnis nach § 29 Abs. 2 StVO

➤ Wenn Straßen, Gehwege oder sonstige öffentliche Flächen für eine Veranstaltung belegt werden.

- Antrag auf Verkehrsrechtliche Anordnung gemäß § 45 StVO

➤ Wenn zur Durchführung einer Veranstaltung verkehrsregelnde Maßnahmen erforderlich werden.

- Maßstäblicher Stand-/ Belegungsplan mit Rettungswegen und ggf. Hinweisen auf besondere Gefahrenquellen

- Verkehrszeichenplan mit Umleitungsstrecken und Parkplätzen

- Zuständigkeitsregelung für Aufstellung Beschilderung

- Verlegung ÖPNV erforderlich

➤ Wenn z.B. Buslinien oder Bushaltestellen betroffen sind.

- Erklärung der Veranstaltenden

(-> siehe Formblatt Anhang 2)

- Versicherungsnachweis

(Haftpflichtversicherung für Veranstaltende, Abdeckung gesetzlicher Haftpflichtansprüche)

(-> siehe Erläuterungen Anhang 3)

- Festumzug u.ä. Veranstaltungen mit dem Einsatz von Fahrzeugen

- Gestaltung der Wagen und Aufbauten, Zugfahrzeug oder Zugtiere?
- Verantwortliche Zugführende mit Erreichbarkeit
- Versicherung der teilnehmenden Fahrzeuge/ Gespanne
- Verkehrsrechtliche Zulassung der teilnehmenden Fahrzeuge/ Gespanne, evtl. Sachverständigengutachten
- Zulassung zur Personenbeförderung
- Ordnungskräfte zur Absicherung der Strecke und der fahrenden Wagen
- Streckenplan mit Ordnerstandorten
- Werbeplakatierung auf öffentlicher Fläche

(-> siehe Antrag Anhang1)

→ Gewerbe und Gaststätte

- Lebensmittel-/ Getränkeverkauf
- Alkoholausschank
 - Antrag auf Gestattung bei Alkoholausschank
(-> siehe Formblatt Anhang 1) Jugendschutz
(-> siehe Formblatt Anhang 4)
 - Gastronomische Vermarktungskonzepte
 - Konzepte, die auf den Konsum möglichst vieler alkoholischer Getränke abzielen, sind verboten, sog. „Flatrate-Saufen“
 - mind. 1 alkoholfreies Getränk darf nicht teurer sein, als das billigste alkoholische Getränk
- Veranstaltungsende/ Sperrzeiten
- Lebensmittelüberwachung und -hygiene
 - Sicherer Umgang mit Lebensmitteln
(-> siehe Merkblatt Anhang 5)
- Getränkeschankanlagen
 - Abnahme durch sachkundige Personen
 - Betriebsanweisung
 - Hygiene- und Aufbauvorschriften
- Gewerblicher Verkauf von Waren/ Antrag Marktfestsetzung
- Veranstaltungen an Sonn- und Feiertagen

→ Umwelt und Natur

- Einverständniserklärung des Grundstückseigentümers bzw. der Grundstückseigentümerinnen
- Lärmbelästigungen
 - Lärmschutz (Regelungen z.B. zu Musikende, Veranstaltungsende)
 - Information der Anwohner
- Müllvermeidung/ -entsorgung
- Toiletten mit Handwaschgelegenheiten

→ Sicherheitskonzept allgemein

- Sicherheitskonzept mit folgenden Schwerpunkten:
- Sanitäts-/ Rettungsdienst
 - Sanitätsdienst für Veranstaltung erforderlich, da öffentlich-rechtlicher Rettungsdienst i.d.R. nicht ausreichend ist!
 - Medizinische Versorgung für Teilnehmende sowie Besucherinnen und Besucher muss gewährleistet sein.
- Brandschutz
- Verwendung von Flüssiggas
 - (-> siehe Merkblatt Anhang 6)
- Vorbeugender Brandschutz
 - Rettungswege/ Notausgänge sowie deren Kennzeichnung
 - Brandwache
 - Feuerlöscher
 - verwendete Materialien
- Sonnwendfeuer, Lagerfeuer, sonstiges offenes Feuer
- Unwettergefahren
 - (Wetterprognosen, Sammelstellen für Besuchende, Alarmkette Veranstalterteam – Standbetreiberinnen und Standbetreiber – Behörden)
 - (-> siehe Merkblatt Anhang 7)
- Alkoholkonsum/ Brennpunkte/ Jugendschutz
 - (-> siehe Merkblatt Anhang 4)
- Ordnerdienst/ Sicherheitsdienst
 - Keine polizeilichen Befugnisse!
 - Sorgen für geordneten Ablauf der Veranstaltung

→ Sonstiges

- Einhaltung baurechtliche Anforderungen/ Kontaktaufnahme mit Baurechtsbehörde
 - z.B. Regelungen Versammlungsstättenverordnung, Fliegende Bauten

- Ballonstart (Kinderluftballons)
 - Anlass, Anzahl der Luftballone, genaue Örtlichkeit, Datum, Uhrzeit

- Feuerwerk, Abbrennen von Pyrotechnik, Feuershow, Sonnwendfeuer
 - Anlass
 - Verantwortlicher Pyrotechniker/innen mit Erreichbarkeit
 - Art und Anzahl der Feuerwerksartikel
 - genaue Örtlichkeit mit Lageplan, Datum, Uhrzeit

- GEMA und Künstlersozialkasse
 - GEMA = Gesellschaft für musikalische Aufführungs- und mechanische Vervielfältigungsrechte -> Melde- und Zahlungspflicht, wenn bei einer öffentlichen Veranstaltung Musik abgespielt wird, egal ob „vom Band“ oder live
 - Beiträge an Künstlersozialkasse sind vom Veranstalter für alle Veranstaltungen zu zahlen, an denen Künstlerinnen und Künstler beteiligt sind, siehe auch www.kuenstlersozialkasse.de.

- Versicherungsnachweis
 - Haftpflichtversicherung für Veranstaltende, Abdeckung gesetzlicher Haftpflichtansprüche, evtl. über Vereinshaftpflichtversicherung oder über Dachverbände gedeckt.

-

-

-

-

-

D. Verzeichnis Anlagen:

A. Vorbemerkung	2
B. Antragstellung	2
C. Erforderliche Unterlagen und Hinweise.....	3
D. Verzeichnis Anlagen:	7
Anlage 1: Sammelantrag Veranstaltung.....	8
Anlage 2: Formblatt Veranstaltererklärung	10
Anlage 3: Erläuterungen Versicherungsnachweis	11
Anlage 4: Merkblatt Jugendschutz	13
Anlage 5: Merkblatt Lebensmittelhygiene	15
Anlage 6: Merkblatt Verwendung von Flüssiggas	38
Anlage 7: Merkblatt Unwettergefahren.....	41

Anlage 1: Sammelantrag Veranstaltung

An die
Stadt Winnenden
Amt für öffentliche Ordnung
Torstraße 10
71364 Winnenden

HINWEIS:
Es können nur vollständig
ausgefüllte Anträge mit allen
erforderlichen Unterlagen
(insbesondere Lageplänen)
bearbeitet werden!!!

Durchführung einer Veranstaltung

Antrag auf Erteilung einer

- Erlaubnis gemäß § 29 Abs. 2 Straßenverkehrsordnung (StVO) für die Durchführung einer Veranstaltung auf öffentlicher Verkehrsfläche
- verkehrsrechtlichen Anordnung gemäß § 45 Abs. 1 StVO
- Sondernutzungserlaubnis für die Inanspruchnahme von öffentlichen Verkehrsflächen nach § 16 Straßengesetzes für Baden-Württemberg (StrG)
- Gestattung für den Alkoholausschank nach § 12 Abs.1 Gaststättengesetz (GastG)

Allgemeine Angaben

Name der Veranstaltung	
Firma/ Verein	
Antragsteller/in bzw. vertretungsberechtigte Person (z.B. Vereinsvorstand, Geschäftsführer/in)	Name
	Adresse
	Telefon Handy
	Fax
	Mail
Verantwortliche Person vor Ort während der Veranstaltung	Name
	Adresse
	Telefon Handy
Art der Veranstaltung (z.B. Tag der offenen Tür, Motorsportveranstaltung, Volksfest, Hocketse, Festzug, Radrennen/-tour, Volkswanderung, Sportveranstaltung)	

Ort der Veranstaltung (Lageplan mit genauen und maßstäblichen Angaben zu Lage/ Adresse/ Flurstück ist beizufügen , benötigte öffentliche Fläche, bei Umzug: Streckenverlauf) Ort der Veranstaltung Lageplan mit genauen und maßstäblichen Angaben zu Lage Adresse Flurstück ist beizufügen benötigte öffentliche Fläche bei Umzug Streckenverlauf	<input type="checkbox"/> auf öffentlicher Fläche		<input type="checkbox"/> auf Privatfläche										
	Ort, Straße mit Hausnummer oder Flurstücksnummer <input type="checkbox"/> in Räumlichkeiten <input type="checkbox"/> im Freien (Grundriss ist beizufügen) Größe des Veranstaltungsraums in m ² , Lage im Gebäude, Stockwerk				Gelände eingefriedet <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein								
Veranstaltungstag/ -zeitraum (Uhrzeit von ... bis...) Veranstaltungstagzeitraum Uhrzeit von bis	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Datum/ Tag</th> <th>Veranstaltungs-/ Ausschankzeit</th> <th>Musikzeiten</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>		Datum/ Tag	Veranstaltungs-/ Ausschankzeit	Musikzeiten								
	Datum/ Tag	Veranstaltungs-/ Ausschankzeit	Musikzeiten										
Voraussichtliche Anzahl der Teilnehmenden bzw. Besucherinnen und Besucher	Maximale Personenzahl pro Tag		Maximal zeitgleich auf dem Veranstaltungsgelände anwesende Personen										

Ergänzende Angaben

- zum Antrag auf verkehrsrechtliche Anordnung (§ 45 Abs. 1 StVO)

Verkehrsbeschränkung, Umleitungsstrecke (Lageplan/ ggf. Verkehrszeichenplan beifügen)	
Erforderliche Sperrdauer einschließlich Auf- / Abbaueiten (Zeitraum von...bis...)	
Hinweis: Der Straßenbaulastträger (i.d.R. städt. Bauhof) ist Adressat der für Verkehrsmaßnahmen notwendigen verkehrsrechtlichen Anordnung. Die Kosten der Ausführung hat i.d.R. der Veranstaltende zu tragen!	

- zum Antrag auf eine Sondernutzung an öffentlichen Verkehrsflächen (§ 16 StrG)

Straßenplatz wird benötigt für ... (z.B. Plakatständer, Infostand, ...)	
Länge/ Breite der benötigten Fläche (in Meter)	
Anzahl und Größe Plakatständer	
Dauer der Sondernutzung (Zeitraum von...bis...)	

- zum Antrag für eine Gestattung (§ 12 Abs.1 GastG)

Speisen- und Getränkeangebot	
-------------------------------------	--

.....
Ort, Datum

.....
Unterschrift des Antragstellenden

Erklärung der Veranstaltenden

für das Erlaubnisverfahren der übermäßigen Straßenbenutzung gemäß § 29 Abs. 2 Straßenverkehrsordnung (StVO)

Hinsichtlich der von mir beantragten Veranstaltung erkläre ich folgendes:

1. Mir ist bekannt, dass die Veranstaltung eine Sondernutzung im Sinne des § 8 Bundesfernstraßengesetz (FStrG) bzw. § 16 Straßengesetz Baden-Württemberg darstellt und ich als Erlaubnisnehmer/Erlaubnisnehmende alle Kosten zu ersetzen habe, die dem Träger der Straßenbaulast durch die Sondernutzung entstehen.
2. Mir ist bekannt, dass der Träger der Straßenbaulast und die Straßenverkehrsbehörde keinerlei Gewähr dafür übernehmen, dass die Straßen samt Zubehör durch die Sondernutzung uneingeschränkt benutzt werden können. Den Träger der Straßenbaulast trifft im Rahmen der Sondernutzung keinerlei Haftung wegen Verletzung der Verkehrssicherungspflicht.
3. Soweit die zuständigen Behörden aus Anlass der Veranstaltung Aufwendungen für besondere Maßnahmen verlangen können, verpflichte ich mich diese zu erstatten.
4. Über den nach der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift zu § 29 Abs. 2 Straßenverkehrsordnung (StVO) für Veranstaltungen vorgeschriebenen Umfang von Haftpflichtversicherungen sowie ggf. notwendigen Unfallversicherungsschutz bin ich informiert. Eine Bestätigung zu dem von der Erlaubnisbehörde verlangten Versicherungsschutz stelle ich zur Verfügung bzw. habe ich bereits zur Verfügung gestellt. Mir ist bekannt, dass ohne eine solche Bestätigung die Erlaubnis nicht erteilt werden kann.

Kostenübernahmeerklärung

Als Veranstalter bzw. Veranstalterin verpflichte ich mich, die Kosten der Straßenbaulastträger, die aus Anlass der Umsetzung bzw. der Kontrolle der Umsetzung der verkehrsrechtlichen Anordnung sowie evtl. Wiederbeschaffungskosten entstehen, zu tragen.

Entwendetes oder beschädigtes Material bzw. Gegenstände, welche im Zusammenhang mit der Veranstaltung stehen, sind vom Veranstaltenden vollumfänglich zu ersetzen.

Datum Unterschrift Name in Druckschrift oder Stempel

Veranstaltung (Name/ Bezeichnung/ Datum)

Erläuterungen zu Versicherungsnachweisen bei Veranstaltungen nach § 29 Abs. 2 StVO

Haftpflichtversicherung:

▣ **Veranstaltungshaftpflichtversicherung**

Die Veranstaltenden haben den Abschluss von Versicherungen zur Abdeckung der gesetzlichen Haftpflichtansprüche mit folgenden Mindestversicherungssummen nachzuweisen:

bei Veranstaltungen mit Kraftwagen und bei gemischten Veranstaltungen

- 500.000 € für Personenschäden (für die einzelne Person mindestens 150 000 €)
- 100.000 € für Sachschäden
- 20.000 € für Vermögensschäden

bei Veranstaltungen mit Motorrädern und Karts

- 250.000 € für Personenschäden (für die einzelne Person mindestens 150.000 €)
- 50.000 € für Sachschäden
- 5.000 € für Vermögensschäden

bei Radsportveranstaltungen, anderen Veranstaltungen mit Fahrrädern und sonstigen Veranstaltungen

- 250.000 € für Personenschäden (für die einzelne Person mindestens 100.000 €)
- 50.000 € für Sachschäden
- 5.000 € für Vermögensschäden

➤ **Zusätzliche Haftpflichtversicherung für jedes Fahrzeug bei motorsportlichen Veranstaltungen auf nicht abgesperrten Straßen**

Bei motorsportlichen Veranstaltungen, die auf nicht abgesperrten Straßen stattfinden, muss zusätzlich für jedes Fahrzeug der Abschluss eines für die Teilnahme an der Veranstaltung geltenden Haftpflichtversicherungsvertrages mit folgenden Mindestversicherungssummen nachgewiesen werden:

- 1.000.000 € pauschal bei Veranstaltungen mit Kraftwagen
- 500.000 € pauschal bei Veranstaltungen mit Motorrädern und Karts

➤ **Zusätzlicher Versicherungsschutz für Veranstaltende, Fahrerinnen und Fahrer sowie Halterinnen und Halter bei Rennen und Sonderprüfungen mit Renncharakter**

Bei Rennen und Sonderprüfungen mit Renncharakter werden die verantwortlichen Personen für die Schäden, die durch die Veranstaltung an Personen und Sachen verursacht worden sind, nach Maßgabe der gesetzlichen Bestimmungen über Verschuldens- und Gefährdungshaftung herangezogen.

Haftungsausschlussvereinbarungen sind zu untersagen, soweit sie nicht Haftpflichtansprüche der Fahrer/innen, Beifahrer/innen, Fahrzeughalter/innen, Fahrzeugeigentümer/innen sowie der Helfer/die Helferin dieser Personen betreffen.

Die Veranstaltenden haben einen ausreichenden Versicherungsschutz zur Deckung von Ansprüchen aus vorbezeichneten Schäden mit folgenden Mindestversicherungssummen nachzuweisen.

für jede Rennveranstaltung mit Kraftwagen

500.000 € für Personenschäden pro Ereignis

150.000 € für die einzelne Person

100.000 € für Sachschäden

20.000 € für Vermögensschäden

für jede Rennveranstaltung mit Motorrädern und Karts

250.000 € für Personenschäden pro Ereignis

150.000 € für die einzelne Person

50.000 € für Sachschäden

10.000 € für Vermögensschäden

Unfallversicherung bei motorsportlichen Veranstaltungen:

Die Veranstaltenden haben den Abschluss einer Unfallversicherung in Höhe folgender Versicherungssummen nachzuweisen:

für den einzelnen Zuschauer bzw. die Zuschauerin

15.000 € für den Todesfall

30.000 € für den Invaliditätsfall (Kapitalzahlung je Person)

Hierbei muss sichergestellt sein, dass die Beträge der Unfallversicherung im Schadensfall ohne Berücksichtigung der Haftungsfrage an die Geschädigten gezahlt werden. In den Unfallversicherungsbedingungen ist den Zuschauern und Zuschauerinnen ein unmittelbarer Anspruch auf die Versicherungssumme gegen die Versicherungsgesellschaften einzuräumen.

Die Veranstaltenden haben ferner dafür Sorge zu tragen hat, dass an der Veranstaltung nur Personen als Fahrer/innen, Beifahrer/innen oder deren Helfer/innen teilnehmen, für die einschließlich etwaiger freiwilliger Zuwendungen der Automobilklubs folgender Unfallversicherungsschutz besteht:

für Fahrer/innen, Beifahrer/innen oder deren Helfer/innen

7.500 € für den Todesfall

15.000 € für den Invaliditätsfall (Kapitalzahlung je Person)

Darstellung der Vorschriften des Jugendschutzgesetzes (JuSchG)

Personensorgeberechtigte oder erziehungsbeauftragte Personen sind nicht verpflichtet, alles zu erlauben, was das Gesetz gestattet. Sie tragen bis zur Volljährigkeit die Verantwortung.

- STAND 01/2018 -

§ des JuSchG	Gefährdungsbereiche	Geschützte Altersgruppen						Ausnahmsweise erlaubt
		Kinder unter 14 Jahren		Jugendliche ab 14 unter 16 Jahren		ab 16 unter 18 Jahren		
		erlaubt		nicht erlaubt				Lizenziertes Muster STADT WINNENDEN
§ 4 Abs. 1 + 2	Aufenthalt in Gaststätten	ohne Begleitung	in Begleitung	ohne Begleitung	in Begleitung	ohne Begleitung	in Begleitung	! in der Zeit zwischen 5 und 23 Uhr, um eine Mahlzeit oder ein Getränk einzunehmen (§ 4 Abs. 1) ! Ausnahmen kann die zuständige Behörde genehmigen (§ 4 Abs. 4)
§ 4 Abs. 3	Aufenthalt in Nachtbars, Nachtclubs und vergleichbaren Vergnügungsbetrieben	ohne Begleitung	in Begleitung	ohne Begleitung	in Begleitung	ohne Begleitung	in Begleitung	
§ 5 Abs. 1	Anwesenheit bei öffentlichen Tanzveranstaltungen z. B. Disco	ohne Begleitung	in Begleitung	ohne Begleitung	in Begleitung	ohne Begleitung	in Begleitung	! Ausnahmen kann die zuständige Behörde genehmigen (§ 5 Abs. 3)
§ 5 Abs. 2	Anwesenheit bei Tanzveranstaltungen anerkannter Träger der Jugendhilfe oder bei künstlerischer Betätigung oder zur Brauchtumpflege	bis 22 Uhr		bis 24 Uhr		bis 24 Uhr		! Ausnahmen kann die zuständige Behörde genehmigen (§ 5 Abs. 3)
§ 6	Anwesenheit in öffentlichen Spielhallen, Teilnahme an Spielen mit Gewinnmöglichkeit	ohne Begleitung	in Begleitung	ohne Begleitung	in Begleitung	ohne Begleitung	in Begleitung	! bei Volks- und Schützenfesten, Jahrmärkten u. ä., sofern Gewinne nur in Waren von geringem Wert bestehen (§ 6 Abs. 2)
§ 7	Anwesenheit bei jugendgefährdenden Veranstaltungen und in Betrieben	ohne Begleitung	in Begleitung	ohne Begleitung	in Begleitung	ohne Begleitung	in Begleitung	! Die zuständige Behörde kann durch Alters- und Zeitbegrenzungen sowie andere Auflagen das Verbot einschränken.
§ 8	Aufenthalt an jugendgefährdenden Orten	ohne Begleitung	in Begleitung	ohne Begleitung	in Begleitung	ohne Begleitung	in Begleitung	
§ 9 Abs. 1 Nr. 1	Abgabe und Verzehr von Bier, Wein, weinähnlichen Getränken oder Schaumwein od. Mischungen von Bier, Wein, weinähnl. Getränken od. Schaumwein mit nichtalkoholischen Getränken	ohne Begleitung	in Begleitung	ohne Begleitung	in Begleitung	ohne Begleitung	in Begleitung	! in Begleitung einer personensorgeberechtigten Person (Eltern / Vormund) (§ 9 Abs. 2)
§ 9 Abs. 1 Nr. 2	Abgabe und Verzehr anderer alkoholischer Getränke oder Lebensmittel, die andere alkoholische Getränke in nicht nur geringfügiger Menge enthalten	ohne Begleitung	in Begleitung	ohne Begleitung	in Begleitung	ohne Begleitung	in Begleitung	
§ 9 Abs. 4	Abgabe alkoholhaltiger Süßgetränke (Alkopops) i. S. v. § 1 Abs. 2 + 3 AlkopopStG	ohne Begleitung	in Begleitung	ohne Begleitung	in Begleitung	ohne Begleitung	in Begleitung	
§ 10	Abgabe und Konsum von Tabakwaren & anderen nikotinhalten Erzeugnissen & deren Behältnisse in der Öffentlichkeit/ Angebot & Abgabe über den Versandhandel	ohne Begleitung	in Begleitung	ohne Begleitung	in Begleitung	ohne Begleitung	in Begleitung	! Ab dem 01.01.2009 ist auch die Abgabe von Tabakwaren über Automaten an Kinder & Jugendliche verboten. ! Gilt gemäß § 10 Abs. 4 auch für bestimmte nikotinfreie Erzeugnisse, wie E-Zigaretten/-Shishas, sowie für deren Behältnisse.
§ 11	Anwesenheit bei öffentlichen Filmveranstaltungen nur nach Altersfreigabekennzeichnung: „ohne Altersbeschr. / ab 6 / 12 / 16 Jahren“	ab 6 J. bis 20 Uhr		bis 22 Uhr		bis 24 Uhr		! Filme, die mit „Infoprogramm“ oder „Lehrprogramm“ gekennzeichnet sind (§ 11 Abs. 1) ! bei Filmen „ab 12 J.“ Anwesenheit ab 6 J. in Begleitung einer personensorgeberechtigten Person (Eltern/Vormund) (§ 11 Abs. 2)
§ 12	Abgabe von Bild- / Datenträgern mit Filmen oder Spielen nur nach Altersfreigabekennzeichnung: „ohne Altersbeschr. / ab 6 / 12 / 16 Jahren“	ohne Begleitung	in Begleitung	ohne Begleitung	in Begleitung	ohne Begleitung	in Begleitung	! Datenträger, die mit „Infoprogramm“ oder „Lehrprogramm“ gekennzeichnet sind (§ 12 Abs. 1) ! Mindestgröße u. Sichtbarkeit der Altersfreigabekennz. gem. § 12 Abs. 2
§ 13	Spielen an elektronischen Bildschirmspielgeräten ohne Gewinnmöglichkeit nur nach Altersfreigabekennzeichnung: „ohne Altersbeschr. / ab 6 / 12 / 16 Jahren“	ohne Begleitung	in Begleitung	ohne Begleitung	in Begleitung	ohne Begleitung	in Begleitung	! Bildschirmspielgeräte, die mit „Infoprogramm“ oder „Lehrprogramm“ gekennzeichnet sind (§ 13 Abs. 1) ! Mindestgröße u. Sichtbarkeit der Altersfreigabekennz. gem. § 13 Abs. 3

Kunstschutz gem. Urheberrechtsgesetz, Nachdruck, Nachahmung, Kopieren u. elektron. Speichervorgängen

www.burgard-vorlag.de • 51500 Reichshof
Tel. 02265-422 Fax -411 • Form-Nr. 0/416-2 R

Begriffe
Öffentlichkeit: allgemein zugängliche Verkehrsflächen (z. B.: Straßen, Gehwege, Plätze, Passagen, Parks und Anlagen) sowie unbeschränkt zugängliche Gebäude und Einrichtungen (z. B.: Behörden, öffentliche Sportplätze, Gaststätten, Diskotheken, Kinos)
Kinder: Personen unter 14 Jahren
Jugendliche: Personen unter 18 Jahren
Personensorgeberechtigte Personen: Mutter und / oder Vater oder der Vormund
Erziehungsbeauftragte Person: Erziehungsbeauftragt kann jede volljährige Person sein, wenn sie auf Grund einer Vereinbarung mit den Eltern oder dem Vormund Erziehungsaufgaben vorübergehend wahrnimmt und Kinder und Jugendliche im Rahmen ihrer Ausbildung betreut. Sie muss im Rahmen der übertragenen Aufgabe Aufsichtspflichten nachkommen können, also in der Lage sein, die anvertrauten jungen Menschen zu leiten und zu lenken.

Jugendschutzgesetz (JuSchG) Stand 1. Januar 2022

Auszug aus dem Gesetz vom 23. Juli 2002 (BGBl. I S. 2730), zuletzt geändert am 09. April 2021

§ 1 Begriffsbestimmungen (Auszug)

(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.

§ 4 Gaststätten

- (1) Der Aufenthalt in Gaststätten darf Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren nur gestattet werden, wenn eine personensorgeberechtigte oder erziehungsbeauftragte Person sie begleitet oder wenn sie in der Zeit zwischen 5 Uhr und 23 Uhr eine Mahlzeit oder ein Getränk einnehmen. Jugendlichen ab 16 Jahren darf der Aufenthalt in Gaststätten ohne Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person in der Zeit von 24 Uhr und 5 Uhr morgens nicht gestattet werden.
- (2) Absatz 1 gilt nicht, wenn Kinder oder Jugendliche an einer Veranstaltung eines anerkannten Trägers der Jugendhilfe teilnehmen oder sich auf Reisen befinden.
- (3) Der Aufenthalt in Gaststätten, die als Nachtbar oder Nachtclub geführt werden, und in vergleichbaren Vergnügungsbetrieben darf Kindern und Jugendlichen nicht gestattet werden.
- (4) Die zuständige Behörde kann Ausnahmen von Absatz 1 genehmigen.

§ 5 Tanzveranstaltungen

- (1) Die Anwesenheit bei öffentlichen Tanzveranstaltungen ohne Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person darf Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren nicht und Jugendlichen ab 16 Jahren längstens bis 24 Uhr gestattet werden.
- (2) Abweichend von Absatz 1 darf die Anwesenheit Kindern bis 22 Uhr und Jugendlichen unter 16 Jahren bis 24 Uhr gestattet werden, wenn die Tanzveranstaltung von einem anerkannten Träger der Jugendhilfe durchgeführt wird oder der künstlerischen Betätigung oder der Brauchtumspflege dient.
- (3) Die zuständige Behörde kann Ausnahmen genehmigen.

§ 6 Spielhallen, Glücksspiele

Die Anwesenheit in öffentlichen Spielhallen oder ähnlichen vorwiegend dem Spielbetrieb dienenden Räumen darf Kindern und Jugendlichen nicht gestattet werden. 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 zum Verlassen des Ortes anzuhalten, 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

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, 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.

Absatz 1 Nummer 1 gilt nicht, wenn Jugendliche von einer personensorgeberechtigten Person begleitet werden.

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

an einem für Kinder und Jugendliche unzugänglichen Ort aufgestellt ist oder 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 nikotinhaltiger 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.

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.

§ 11 Filmveranstaltungen

(1) Die Anwesenheit bei öffentlichen Filmveranstaltungen darf Kindern und Jugendlichen nur gestattet werden, wenn die Filme von der obersten Landesbehörde oder einer Organisation der freiwilligen Selbstkontrolle im Rahmen des Verfahrens nach § 14 Abs. 6 zur Vorführung vor ihnen freigegeben worden sind oder wenn es sich um Informations-, Instruktions- und Lehrfilme handelt, die vom Anbieter mit "Infoprogramm" oder "Lehrprogramm" gekennzeichnet sind.

(2) Abweichend von Absatz 1 darf die Anwesenheit bei öffentlichen Filmveranstaltungen mit Filmen, die für Kinder und Jugendliche ab zwölf Jahren freigegeben und gekennzeichnet sind, auch Kindern ab sechs Jahren gestattet werden, wenn sie von einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person begleitet sind.

(3) Unbeschadet der Voraussetzungen des Absatzes 1 darf die Anwesenheit bei öffentlichen Filmveranstaltungen nur mit Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person gestattet werden

1. Kindern unter sechs Jahren,
2. Kindern ab sechs Jahren, wenn die Vorführung nach 20 Uhr beendet ist, 3. Jugendlichen unter 16 Jahren, wenn die Vorführung nach 22 Uhr beendet ist, 4. Jugendlichen ab 16 Jahren, wenn die Vorführung nach 24 Uhr beendet ist.

(4) Die Absätze 1 bis 3 gelten für die öffentliche Vorführung von Filmen unabhängig von der Art der Aufzeichnung und Wiedergabe. Sie gelten auch für Werbevorspanne und Beiprogramme. Sie gelten nicht für Filme, die zu nichtgewerblichen Zwecken hergestellt werden, solange die Filme nicht gewerblich genutzt werden.

(5) Werbefilme oder Werbeprogramme, die für alkoholische Getränke werben, dürfen unbeschadet der Voraussetzungen der Absätze 1 bis 4 nur nach 18 Uhr vorgeführt werden.

(6) Werbefilme oder Werbeprogramme, die für Tabakerzeugnisse, elektronische Zigaretten oder Nachfüllbehälter im Sinne des § 1 Absatz 1 Nummer 1 des Tabakerzeugnisgesetzes werben, dürfen nur im Zusammenhang mit Filmen vorgeführt werden, die

1. von der obersten Landesbehörde oder einer Organisation der freiwilligen Selbstkontrolle im Rahmen des Verfahrens nach § 14 Absatz 6 mit „Keine Jugendfreigabe“ nach § 14 Absatz 2 gekennzeichnet sind oder
2. nicht nach den Vorschriften dieses Gesetzes gekennzeichnet sind.

§ 12 Bildträger mit Filmen oder Spielen

(1) 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.
3. 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 gespielter 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 Filmen 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)

(5) Die Ordnungswidrigkeit kann mit einer Geldbuße bis zu fünfzigtausend Euro geahndet werden.

Merkblatt zur Lebensmittelhygiene

Ein falscher Umgang mit Lebensmitteln kann gravierende Auswirkungen nach sich ziehen.

Die geltenden Regeln zur Einhaltung von Mindestanforderungen für die Hygiene bei Zubereitung und Lagerung von Lebensmitteln werden in folgenden Publikationen näher erläutert:

Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten Herausgeber: Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz

→ https://mlr.baden-wuerttemberg.de/fileadmin/redaktion/mlr/intern/dateien/publikationen/Essen_und_Trinken/Bro_Leitfaden_Lebensmittel_nauf_Vereins-und_Strassenfesten.pdf

Weitere Merkblätter können auch unter folgendem Link abgerufen werden:

http://www.ua-bw.de/pub/download_results.asp?subid=0&Dwnld_ID=2&lang=DE

Weitere Merkblätter sind im Folgenden abgedruckt:

- Informationen zu Hygiene- und Lebensmittelrecht für Veranstalter von Vereins-, Orts und Straßenfesten
- Vermeidung von Lebensmittelinfektionen für Ehrenamtliche bei Vereinsfesten, Freizeiten und ähnlichen Veranstaltungen
- Schulungen für Mitarbeitende
- Allergenkennzeichnung bei nicht vorverpackten Lebensmitteln
- Formblatt Allergenkennzeichnung

Zuständig bei weiteren Fragen:

Landratsamt Rems-Murr-Kreis
Veterinäramt und Lebensmittelüberwachung
Erbstetter Straße 58, 71522 Backnang

Telefon 07191 895-4062 Telefax 07191
895-4073

veterinaeramt@remms-murr-kreis.de



Leitfaden für
den Umgang mit
Lebensmitteln
auf Vereins- und
Straßenfesten

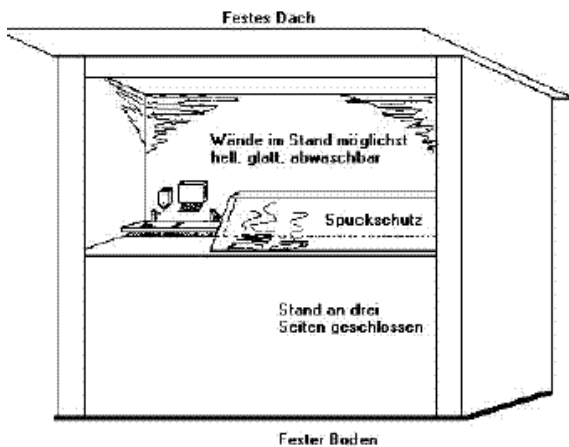


Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

Bauliche und sonstige Voraussetzungen

Der Untergrund für Lebensmittelverkaufsstände, in denen offene Lebensmittel gehandelt werden, muss befestigt sein und so gestaltet, dass er sauber gehalten werden kann.



Die Stände sollten überdacht sowie seitlich und rückwärts umschlossen sein (siehe Abbildung oben).

Lebensmittelverkaufsstände müssen so aufgestellt werden, dass eine Kontamination der Lebensmittel durch z.B. Staub, starke Gerüche, Insekten, Witterungseinflüsse, Rauch oder auch Abfälle vermieden wird. Sie sollten daher überdacht sowie seitlich und rückwärts umschlossen sein, sofern nicht durch andere Maßnahmen ein ausreichender Schutz gewährleistet werden kann.

Es ist üblich, dass offene Lebensmittel an der Vorderseite des Verkaufstandes 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 sauber und trocken 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 bei Kontakt mit leichtverderblichen Lebensmitteln auch zu desinfizieren sein. Dabei sind glatte, abwaschbare, korrosionsfeste und nicht toxische Materialien zu verwenden.

Es muss eine leicht erreichbare Handwaschgelegenheit, mit ausreichender Wasserzufuhr, Seife und hygienischer Trocknungsmöglichkeit vorhanden sein. Wenn mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgegangen wird, sollte eine Warmwasserzufuhr vorhanden sein. Empfohlen wird die Verwendung von Flüssigseife sowie Einmalhandtüchern

Für leicht verderbliche Lebensmittel sind ausreichende Kühlmöglichkeiten vorzusehen. Dabei ist zu beachten, dass durch Vorkühlung der Lebensmittel und/oder der Kühlgeräte sowie eine geeignete Standortwahl, da die Geräte auch in der Lage sein müssen, diese Lebensmittel ausreichend kühl zu halten. Beispielsweise sollten Kühlschränke mit Schauglas nicht direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt werden.

Bereiche, in denen offene Lebensmittel bearbeitet bzw. zubereitet werden, müssen vom Publikumsverkehr abgeschirmt oder aber ausreichend (idealerweise > 1,5 m) entfernt sein damit diese ausreichend vor einer Kontamination durch Publikumsverkehr geschützt sind.

Geschirr und Gerätschaften

Die zur Herstellung und Behandlung der Lebensmittel verwendeten **Behältnisse, Geräte und Arbeitsflächen** müssen glatte Oberflächen haben, korrosionsbeständig 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.



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 sollen für eine sachgerechte manuelle Reinigung 2 Spülbecken genutzt werden, eines mit heißem Wasser (so heiß wie möglich) und Spülmittel, eines mit sauberem, warmen Nachspülwasser. Insbesondere für Trinkgläser und -becher kann auch ein geeignetes Kaltwaschverfahren (z. B. mit speziellen Reinigungstabletten) angewandt werden, sofern dies ebenso gute Reinigungsergebnisse liefert und Reinigungsmittelrückstände zuverlässig entfernt. Ein regelmäßiger Wechsel des Wassers und der Trockentücher muss selbstverständlich sein. Beim Trocknen des Geschirrs soll auf einen ungehinderten Abfluss des Waschwassers geachtet werden (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. Wird hierfür eine zeitweilige Wasserverteilung eingerichtet, ist dies und die voraussichtliche Dauer des Betriebs durch Denjenigen bzw. Diejenige, der/die die Einrichtung vornimmt, dem örtlichen Gesundheitsamt so früh wie möglich schriftlich anzuzeigen.

Trinkwasserschläuche müssen der KTW Leitlinie des Umweltbundesamtes - KTW "A" oder "für Rohre < DN 80" und der technischen Regel DVGW- W 270 sowie den Anforderungen der DVGW VP 549 und DVGW VP 550 entsprechen (Prüfzeugnis, Schriftzug).

Beschriftungsbeispiel: - DVGW- Trinkwasser- KTW"A" -W270- VP549-
Handelsübliche Gartenschläuche sind nicht zulässig.

Schlauchleitungen sind so zu verlegen, dass Stauwasser vermieden wird. Schlauch-Überlängen sind zu vermeiden. Vor dem erstmaligen Gebrauch und nach einem längeren Stillstand sind die Leitungen gründlich durchzuspülen (min. 5 Minuten mit max. Wasserdruck).

Auch Trinkwasser-Vorratsbehälter (z.B. tragbare Kanister oder eingebaute Tanks) müssen aus trinkwassergeeignetem Material bestehen. Produktkennzeichnungen wie „Lebensmittelgeeignet“, das Piktogramm „Glas + Gabel“ oder die Aufschrift „KTW / DVGW W 270 geprüft“ geben hierzu Hinweise.

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 soll 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 Gemeindefestsetzungen 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 Festbesuchenden müssen ausreichend Müllsammelbehälter in Standnähe zur Verfügung stehen.

Toiletten

Toilettenräume müssen leicht erreichbar und in ausreichender Zahl vorhanden sein.

Es ist hygienisch von Vorteil, wenn für das Personal separate Toiletten verfügbar sind.

Sie müssen mit einer Handwaschgelegenheit sowie idealerweise Flüssigseife und Einmalhandtüchern versehen sein. Berührungsfreie Armaturen und türgriffloser Zutritt haben deutliche hygienische Vorteile.

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. Die Lebensmittel müssen sicher sein. Die Anbietenden der Lebensmittel tragen die Verantwortung dafür. 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.
- ✓ Grundsätzlich ist sowohl bei der Lagerung als auch bei der Zubereitung oder Handhabung auf eine strikte Trennung zwischen rohen (v.a. frischem Fleisch, Fisch, Ei etc.) und gegarten Lebensmitteln zu achten.
- ✓ Arbeitsgänge und Arbeitsbereiche sind so weit als möglich so zu trennen oder es ist zu organisieren, dass von "unsauberen" Tätigkeiten (Arbeitsbereiche Fegen, Putzen, Spülen von Geschirr, Umgang mit rohen Lebensmitteln bzw. ungewaschenem Obst und Gemüse, Nase putzen, Haare kämmen, Aufräumen, Umgang mit Verpackungsmaterial etc.) keine Übertragung von Schmutz oder Keimen auf Lebensmittel und insbesondere nicht auf verzehrfertige Lebensmittel stattfindet (saubere Tätigkeiten). Denken Sie dabei an eine gute Zwischenreinigung der Hände, die Sauberkeit der Kleidung und der verwendeten Gerätschaften wie Behältnisse, Schneidbretter und Besteck!
- ✓ Bei der Aufbewahrung muss Rohware getrennt von verzehrfertigen Lebensmitteln gelagert werden, auch in Kühlbehältnissen.
- ✓ Alle Lebensmittel sind entsprechend ihrer Temperaturanforderungen zu lagern. Als Richtwerte dafür können bei verpackten Lebensmitteln die Herstellerangaben auf dem Etikett verwendet werden. Kühlgeräte sind so einzustellen und zu handhaben, dass eine ausreichende Kühlung gewährleistet werden kann. Dazu müssen ggf. Geräte und einzulagernde Lebensmittel vorgekühlt werden.
- ✓ Die Verwendung **roher Eianteile** bei Lebensmitteln, die nicht durcherhitzt werden, bringt die Gefahr einer Salmonelleninfektion mit sich. Von der Abgabe derartiger Lebensmittel bei Vereins- und Straßenfesten wird daher dringend abgeraten.
- ✓ Zu garende Lebensmittel sollen (bis in den Kern) durcherhitzt werden.

- ✓ Warm zu verzehrende Lebensmittel sollten unmittelbar nach der Erwärmung/Erhitzung/Garung abgegeben werden. Sofern eine Zwischenlagerung bis zur Abgabe erfolgt, sollten die Lebensmittel durchgängig heiß (über 65°C) und nicht länger als 3 Stunden vorrätig gehalten werden.
- ✓ Bei der Handhabung von verzehrfertigen Lebensmitteln (dazu zählen auch Lebensmittel, die nicht zubereitet werden müssen, wie Backwaren, Rauchenden, Bockwürste etc.) ist auf ein hohes Maß an Hygiene zu achten. Sofern möglich, sollte entsprechendes Besteck verwendet werden. Es ist auf eine sorgsame Reinigung der Hände mit Wasser und Seife vor der Handhabung derartiger Lebensmittel und nach anderen Tätigkeiten zu achten (siehe Hinweise zur Personal-hygiene/Handreinigung). Bei der häufig empfohlenen Verwendung von Einmalhandschuhen ist darauf zu achten, dass diese regelmäßig gewechselt oder zwischengereinigt werden, da diese genauso schnell verschmutzen wie bloße Hände, diese Verschmutzung aber deutlich weniger wahrgenommen wird. Ggf. sind hierbei auch Hinweise zu Verwendungsbeschränkungen, wie nicht für fetthaltige Lebensmittel geeignet, zu beachten.
- ✓ Tiere sind von der Speisenzubereitung und -abgabe fernzuhalten.
- ✓ Vorratsgefäße sollten vor dem Wiederbefüllen gereinigt werden.
- ✓ Vermeiden Sie das Lagern von Lebensmitteln über längere Zeiträume. Stellen Sie sicher, dass länger gelagerte Lebensmittel noch nicht überlagert sind (Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum!).

Leicht verderbliche Lebensmittel

Bei Transport und Lagerung leicht verderblicher Lebensmittel muss auf eine ausreichende **Kühlung** geachtet werden. Auch wenn die im Einzelhandel üblichen Kühlvorschriften nicht für die im Rahmen von Festen gelagerten Vorräte an Lebensmitteln (sowohl zur Herstellung von Speisen als auch zum unmittelbaren Verzehr) gelten, so sind die Temperaturanforderungen, die im Lebensmittelhandel gelten, ein guter Richtwert für die Kühlung bei der Lagerung von Lebensmitteln auch bei Vereinsfesten.

Sehr leicht verderbliche Lebensmittel wie Hackfleisch oder bestimmte frische Bratwürste, Räucherlachs etc., die mit einem Verbrauchsdatum versehen sind, müssen bis zur Verwendung entsprechend den Angaben gekühlt werden und dürfen nach Ablauf des Verbrauchsdatums nicht mehr abgegeben oder zur Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden.

Bei Tiefkühlprodukten sind die Lagerungstemperaturen insbesondere dann relevant, wenn Restmengen wieder als Retoure an den Lieferanten gehen oder für eine spätere Verwendung gelagert werden sollen.

Anforderungen nach DIN 10508 „Temperaturen für Lebensmittel“ (Ausschnitt):

Erzeugnisse	max.
Geflügel- und Hackfleischerzeugnisse	4° C
Frischfleisch und Fleischerzeugnisse, Kremtorten, Salate	7° C
Milchprodukte	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/gelagert werden. Sie dürfen zum Verkauf nur eine begrenzte Zeit aus der Kühlung genommen und danach nicht mehr abgegeben und auch nicht zur weiteren Abgabe wieder gekühlt gelagert 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.

Rohes (Geflügel-)Fleisch und nicht durchgegarnte Fleischerzeugnisse müssen jeweils getrennt von anderen Lebensmitteln (insbesondere von verzehrfertigen Lebensmitteln), unter ausreichender, guter Kühlung (s.o.) in Kühlschränken oder Kühlboxen gelagert werden.

Werden frisches (**Geflügel-)Fleisch** oder nicht durchgegarnte (**Geflügel-)Fleischerzeugnisse** (z. B. mariniertes Fleisch, Spieße) zur Herstellung von Speisen verwendet, so muss wegen der Infektionsgefahr durch das rohe Fleisch (Campylobacter, EHEC, Salmonellen) zur Handhabung ein getrennter Bereich mit folgenden Einrichtungen vorhanden sein:

- ✓ beim Auftauen getrennte Vorrichtung mit Einrichtung zur separaten Ableitung des Auftauwassers
- ✓ getrennte Arbeitsgeräte und getrennte Schneidebretter (nicht aus Holz)
- ✓ Spülmaschinen zur Reinigung und Bakterienabtötung von Arbeitsgeräten

Erzeugnisse aus **Hackfleisch** sollten auf Vereins- und Straßenfesten nur dann hergestellt werden, wenn die erforderliche Sachkunde und räumlich/technische Ausstattung wie in einem Fachbetrieb gewährleistet werden kann. Eine Abgabe sollte nur in durcherhitztem Zustand erfolgen. 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** sollte darauf geachtet werden, dass die abgeschnittenen Fleischstücke durcherhitzt sind (kein rötlicher Flüssigkeitsaustritt aus dem Spieß). Als Beilage bestimmte Salate und Soßen sollten gekühlt aufbewahrt werden.

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

Bei der Herstellung von **Pommes Frites** und anderem **Frittiertem** sollte die Fritteuse 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 halbstündlich, 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.

Getränke

Als **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. Der Entleiher (Nutzer) sollte sich unbedingt beim Lieferanten oder sonstigen sachkundigen Personen die Anleitungen für die Reinigung oder ggf. Desinfektion der Getränkeschankanlage während des Vereins oder Straßenfestes beschaffen.

Oberflächenbehandlungsmittel für **Zitrusfrüchte** dringen teilweise in die Schalen ein und sind durch Waschen mitunter nicht vollständig zu entfernen. Sollen Zitrusfrüchte ungeschält Getränken zugegeben werden, soll unbehandelte Ware verwendet werden.

Kennzeichnung

Bei Lebensmitteln gibt es umfangreiche Kennzeichnungsvorschriften zum Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher vor Gesundheitsgefährdung und Täuschung.

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

- ✓ Die **Bezeichnung** des Lebensmittels.
- ✓ Die enthaltenen **Zusatzstoffe** wie z. B. Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Phosphate oder auch bestimmte Aromastoffe wie Koffein oder Chinin in Getränken (Details siehe Merkblatt Kenntlichmachung von Zusatzstoffen im Gastronomiebereich).
- ✓ Allergene, sofern die Bezeichnung nicht bereits auf deren Verwendung schließen lässt (z.B. bei Walnusskuchen). Allergie auslösende Bestandteile von Lebensmitteln, die berücksichtigt werden müssen sind:
 - o Glutenthaltiges Getreide (z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse. Diese sind namentlich zu nennen
 - o Fisch und Krebstiere sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
 - o Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - o Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - o Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
 - o Schalenfrüchte wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, andere Nussorten, Erdnüsse und Sesamsamen sowie daraus gewonnene Erzeugnisse. Diese sind namentlich zu nennen
 - o Sellerie und Senf sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
 - o Schwefeldioxid und Sulfite (siehe unten Abschnitt Wein)
Verpflichtend ist die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen oder Allergenen für Lebensmittelunternehmen bzw. bei lebensmittelunternehmerischer Tätigkeit, siehe Seite 3. Sie kann für die Allergene auch mündlich erfolgen, wenn in einem Aushang darüber informiert wird, das Verkaufspersonal unterrichtet ist und eine Dokumentation vorliegt, die von Verbrauchern und Behörden eingesehen werden kann.

Wein

Bei der Abgabe von offenem oder abgefülltem Wein sind wie bei sonstigen Lebensmitteln die Bezeichnung, die Verkaufseinheit (z. B. „0,25 l“ oder „0,75 Liter“), die Allergen Kennzeichnung (z.B. „enthält Sulfite“) und der Preis anzugeben.

Zur Beschreibung der Erzeugnisse werden folgende Angaben empfohlen:

- ✓ Qualitätsstufe (sog. Gütebezeichnung) und Herkunft bzw. Anbaugebiet (z.B. „Qualitätswein Württemberg“, „Badischer Landwein“, „Deutscher Rotwein“, „Französischer Weißwein“)
- ✓ Weinart (z. B. „Weißwein“, „Rotwein“), sofern keine Rebsorte genannt wird.
- ✓ Bei „Roséwein“, „Weißherbst“ oder „Schillerwein“ ist dieser Begriff jeweils anzugeben.

Weitere Angaben wie Rebsorte, Jahrgang, Lage usw. können freiwillig angegeben werden, sofern sie zutreffend sind.

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.

Ist der Ausschank alkoholischer Getränke gestattet, so sind auf Verlangen auch alkoholfreie Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle zu verabreichen. Davon ist mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer zu verabreichen als

das billigste alkoholische Getränk. Der Preisvergleich erfolgt hierbei auch auf der Grundlage des hochgerechneten Preises für einen Liter der betreffenden Getränke. Die Erlaubnisbehörde kann für den Ausschank aus Automaten Ausnahmen zulassen.

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. Beim Umgang mit offenen Lebensmitteln ist eine geeignete Kopfbedeckung ratsam. 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 üblich.

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.

Weiter sind die Vorgaben des Infektionsschutzgesetzes zu beachten. Es wird auf das Merkblatt „Vermeidung von Lebensmittelinfektionen für Ehrenamtliche bei Vereinsfesten, Freizeiten und ähnlichen Veranstaltungen“ verwiesen.

Rechtsgrundlagen und Merkblätter

Nachfolgend sind die Rechtsvorschriften, Anwendungshilfen, 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. Informationen finden Sie auch im Internet auf der Seite des Landesgesundheitsamts:

<https://www.gesundheitsamt-bw.de/lga/DE/Fachinformationen/Fachpublikationen/Seiten/Hygiene.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>
- 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>
- VO (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung, kurz: LMIV) <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32011R1169&rid=1>
- LMIDV: Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung) <https://www.gesetze-im-internet.de/lmidv/BJNR227210017.html>
- Hinweise zur Lebensmittelinformationsverordnung (Einstufung Lebensmittelunternehmen) <http://verbraucherportal-bw.de/,Lde/Startseite/Verbraucherschutz/Hinweise+zur+Lebensmittelkennzeichnung>
- ZZuLV http://bundesrecht.juris.de/zzulv_1998/index.html
- Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch TrinkwV 2001 - Trinkwasserverordnung http://bundesrecht.juris.de/trinkwv_2001/index.html
- Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts - Artikel 1 Verordnung über Anforderungen an die Hygiene bei der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung, LMHV) http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/lmhv_2007/gesamt.pdf
- <http://shop.aid.de/bundeszentrum-fuer-ernaehrung/lebensmittelsicherheit-und-hygiene:> "Feste sicher feiern" - Verschiedene Hefte zu Hygiene und Kennzeichnung, jeweils gegen Gebühr

Technische Regeln und Normen:

- Technische Regeln für Getränkeschankanlagen http://www.umwelt-online.de/recht/t_regeln/trsk/ueber.htm
- TRSK 500 (Betrieb von Getränkeschankanlagen)
- TRSK 501 (Reinigung von Getränkeschankanlagen)
- TRSK 502 (Betrieb von mobilen Getränkeschankanlagensystemen)

Merkblätter:

- Merkblatt „Vermeidung von Lebensmittelinfektionen für Ehrenamtliche bei Vereinsfesten, Freizeiten und ähnlichen Veranstaltungen“ des Regierungspräsidiums Stuttgart, Landesgesundheitsamt, https://www.gesundheitsamt-bw.de/SiteCollectionDocuments/03_Fachinformationen/Fachpublikationen+Info-Materialien/vermeidung_von_lebensmittelinfektionen.pdf
 - Verbrauchertipps zu Lebensmittelhygiene, Reinigung und Desinfektion www.bfr.bund.de/cm/350/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.lebensmittelverband.de/de/lebensmittel/sicherheit/hygiene>
 - Merkblätter der Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter Baden-Württemberg www.ua-bw.de
- Überblick: https://www.ua-bw.de/pub/download_results.asp?subid=0&Dwnld_ID=2&lang=DE

- ✓ Merkblatt: „Frittierfette“
 - ✓ Merkblatt „Salatbüfets und -Theken zur Selbstbedienung“
 - ✓ Merkblatt „Kennzeichnung von unverpacktem Speiseeis“
 - ✓ Merkblatt „Kenntlichmachung von Zusatzstoffen im Gastronomiebereich“
 - ✓ Merkblatt „Allergenkennzeichnung bei nicht vorverpackten Lebensmitteln“
 - ✓ Merkblatt „Glühweine und Heißgetränke in offenen Ausschank“
- Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis – Eigenkontrollen in ortsveränderlichen Betriebsstätten der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN)
https://lebensmittelhygiene.portal.bgn.de/11953/56834?wc_lkm=12590
 - Hinweise zur Trinkwasserversorgung auf Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen Informationen des DVGW zur Trinkwasser-Installation <https://www.dvgw.de/medien/dvgw/leistungen/publikationen/twin-0308.pdf>
 - Merkblatt der CVUAs Baden-Württemberg für die Erstellung von Weinkarten und Preisangeboten (Stand: November 2013) http://www.ua-bw.de/pub/beitrag.asp?subid=0&Thema_ID=6&ID=1813&Pdf=Yes&lang

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

Herausgeber:

Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz
Baden-Württemberg
Postfach 10
34 44, 70029 Stuttgart
www.mlz.baden-wuerttemberg.de

Erstellt: April 1998, Überarbeitet: Juli 2020

Vermeidung von Lebensmittelinfektionen für Ehrenamtliche bei Vereinsfesten, Freizeiten und ähnlichen Veranstaltungen



Baden-Württemberg

LANDESGESUNDHEITSAMT BADEN-
WÜRTTEMBERG
IM REGIERUNGSPRÄSIDIUM STUTTGART



Vermeidung von Lebensmittelinfektionen

für Ehrenamtliche bei Vereinsfesten, Freizeiten und ähnlichen

Veranstaltungen

- Merkblatt -

Stand Mai 2019

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.

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

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

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

Durch welche Lebensmittel kommt es häufig zu Infektionen?

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

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

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

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

Gesetzliche Tätigkeitsverbote

Personen mit

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

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

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

Symptome für die genannten Krankheiten, insbesondere nach einem Auslandsaufenthalt

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

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

Hygieneregeln zur Vermeidung von Lebensmittelinfektionen

Persönliche Hygiene

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

Hygieneregeln beim Umgang mit Lebensmitteln

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

Weitere Informationen

Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten

(Bestimmungen der Lebensmittelhygieneverordnung und Umgang mit leicht verderblichen und risikoreichen Lebensmitteln)
www.mlr.baden-wuerttemberg.de

Ministerium für Ländlichen Raum, Ernährung und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

Arbeitshilfe zum Infektionsschutzgesetz

(Infektionsschutzgesetz und Hygiene bei der Jugendarbeit und bei Zeltlagern) www.ljrbw.de Landesjugendring Baden-Württemberg

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

Veterinäramt und
Lebensmittelüberwachung
Erbstetter Str. 58
71522 Backnang
Tel. 07191/895-4062
Fax 07191/895-4073

Mitarbeiterschulungen

Regelmäßige Schulungen sind für alle Personen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen gesetzlich vorgeschrieben. Zu unterscheiden sind Schulungen nach Infektionsschutzgesetz und zur Lebensmittelhygiene. Beide sind **vor Arbeitsantritt** durchzuführen und **regelmäßig** zu wiederholen.

1. Gesundheitsbelehrungen (gem. IfSG §§ 42 und 43)

Jeder, der erstmalig mit verderblichen Lebensmitteln oder Bedarfsgegenständen, die für die genannten Lebensmittel verwendet werden, in unmittelbarem Kontakt kommt, muss sich seit dem 1. Januar 2001 einer Erstbelehrung unterziehen.

Tätigkeitsbereiche:

- alle Tätigkeiten beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen verderblicher Lebensmittel, wenn mit diesen unmittelbarer Kontakt besteht oder über den Kontakt mit Bedarfsgegenständen eine Übertragung von Krankheitserregern zu befürchten ist;
- alle Tätigkeiten in Küchen von Gaststätten oder sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung. Erstbelehrungen finden regelmäßig **donnerstags um 15:00 Uhr** beim Gesundheitsamt statt. Eine Voranmeldung ist erforderlich.

Weitere Informationen zur Erstbelehrung nach Infektionsschutzgesetz,

Terminanfragen und Anmeldung erhalten Sie unter: Telefon **07151 501-1608**

Die Belehrung nach IfsG §§ 42 und 43 ist **vor erstmaligem Arbeitsantritt** zu machen und mindestens alle **zwei Jahre** zu wiederholen.

2. Hygiene- / Fachkenntnisschulung (gem. VO (EG) 852/2004 und LMHV §4)

Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen entsprechend Ihrer Tätigkeit vom Unternehmen in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult und/oder unterwiesen werden.

Personen, die **leicht verderbliche Lebensmittel** (z.B. kühlpflichtige Lebensmittel) herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, müssen auf Grund einer Schulung über ihrer jeweiligen Tätigkeit entsprechende Fachkenntnisse verfügen. Schulen darf auch ein geeigneter Betriebsangehöriger. Eine Berufsausbildung bzw. wissenschaftlicher Ausbildung im Bereich Lebensmittel und Lebensmittelhygiene vermitteln die notwendigen Fachkenntnisse.

3. Dokumentation

Der Nachweis der Erstbelehrung und Folgebelehrungen nach Infektionsschutzgesetz sind beim Arbeitgeber zw. Der Arbeitgeberin zu hinterlegen. Am Ort der Tätigkeit ist mindestens eine Kopie des Nachweises bereitzuhalten und auf Verlangen der Behörde vorzuweisen.

Die Hygiene- und Fachkenntnisschulung sind regelmäßig, möglichst jährlich zu wiederholen und zu dokumentieren. Die Dokumentation ist beim Arbeitgeber und gegebenenfalls am Ort der Tätigkeit aufzubewahren und auf Verlangen der Behörde vorzuzeigen.

Zur Durchführung und Dokumentation gibt es neben den gesetzlichen Vorschriften auch eine Anleitung in der DIN 10514:2009 - 05 zur Lebensmittelhygiene - Hygieneschulung.



Baden-Württemberg

CHEMISCHE UND VETERINÄRUNTERSUCHUNGSÄMTER BADEN-WÜRTTEMBERG

Merkblatt Stand: Februar 2022

Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen bei nicht vorverpackten Lebensmitteln

Für welche Lebensmittel gilt dieses Merkblatt?

- Lebensmittel, die ohne Verpackung zum Verkauf angeboten werden,
- Lebensmittel, die zum Verzehr an Ort und Stelle in Gastronomie oder Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden,
- Lebensmittel, die in Anwesenheit des Verbrauchers auf dessen Wunsch hin verpackt werden und
- Lebensmittel, die im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden, d.h. am Tag des Verpackens oder am Tag darauf verkauft und nicht in Selbstbedienung angeboten werden

Wer muss kennzeichnen?

Alle Lebensmittelunternehmer, die nicht vorverpackte Lebensmittel an Endverbraucher oder Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung (alle Formen von Gastronomiebetrieben) abgeben, z.B.:

- Bäckereien
- Metzgereien
- Fischläden
- Eiscafés
- Restaurants
- Kantinen
- Imbissbetriebe
- mobile Verkaufsstände
- Märkte
- Partyservice
- etc.

Für Vereins- und Straßenfeste von Organisatoren ohne regelmäßige unternehmerische Tätigkeit können Ausnahmen von der Kennzeichnungspflicht bestehen. Hierzu wird auf die „Hinweise zum Begriff „Lebensmittelunternehmer“ bzw. zur „Lebensmittelunternehmerischen Tätigkeit“ [1] sowie den „Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten“ verwiesen [2].

Was muss gekennzeichnet werden?

1. Allergene: Folgende Zutaten nach Anhang II der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV):

zu kennzeichnendes Allergen	beispielsweise in folgenden Zutaten und Speisen enthalten (beispielhafte Aufzählung)
1. Glutenhaltiges Getreide benennen <ul style="list-style-type: none"> • Weizen (auch bei Dinkel ist „Weizen“ anzugeben) • Roggen • Gerste • Hafer 	<i>Dinkelmehl, Weizenkeime, Paniermehl, Haferflocken, Müsli, Feine Backwaren, Brot, Teigwaren, Pizza</i>
2. Krebstiere	<i>Garnelen, Scampi, Krabbenmehl, Langusten</i>
3. Eier	<i>Gefrier-Ei, Meringuen, Biskuit, Eierteigwaren</i>
4. Fisch	<i>alle Fischarten, Fischextrakte, Würzpasten, Worcestersoße, Surimi, Fischöl, Kaviar</i>
5. Erdnüsse	<i>Erdnussbutter, Erdnusscreme, Erdnusspaste, Flips</i>
6. Soja	<i>Sojalecithin, Sojasprossen, Sojasoße, Tofu, häufig in vegetarischen/veganen Gerichten</i>
7. Milch/Laktose	<i>Vollmilch, Butter, Joghurt, Speisequark, Käse, Sahne, Milcheis, Milchpulver, Milcheiweiß</i>
8. Schalenfrüchte benennen <ul style="list-style-type: none"> • Mandeln • Haselnüsse • Walnüsse • Cashew-Kerne • Pecannüsse • Paranüsse • Pistazien • Macadamianüsse 	<i>Marzipan, Nougat, Krokant, Müsli, Walnussöl, Feine Backwaren</i>
9. Sellerie	<i>Gemüsebrühe, Salatsößen, Würzmischungen, Waldorfsalat</i>
10. Senf	<i>Senfkörner, Senfsaat, Salatsößen, Würzmischungen, Wurst</i>
11. Sesam	<i>Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste, Tahina</i>
12. Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂)	<i>Calciumbisulfit/E 227, Calciumsulfit/E 226, Kaliumbisulfit/E 228, Schwefeldioxid/E 220, Kaliummetabisulfit/E 224, Natriumhydrogensulfit/E 222, Natriumsulfit/E 221, Natriummetabisulfit/E 223, Geschwefelte Früchte/Trockenfrüchte, üblicherweise in Meerrettich, Wein, unverarbeitete und gekochte Krebstiere und Kopffüßer</i>
13. Lupinen	<i>Lupinenkerne, Lupinenmehl, Lupinenmich, Tirmis, Lopino, Feine Backwaren</i>
14. Weichtiere	<i>Kalmare, Schnecken, Tintenfisch, Muscheln, Austern</i>

Tabelle 1: Allergene

Hinweis: Die Angabe von Oberbegriffen wie „glutenhaltiges Getreide“ oder „Schalenfrüchte“ ist nicht ausreichend!

Die Kennzeichnungspflicht gilt auch für daraus gewonnene Erzeugnisse mit wenigen Ausnahmen: z.B. Glukosesirupe auf Weizenbasis, raffiniertes Sojabohnenöl etc.

2. Zusatzstoffe: Folgende Lebensmittelzusatzstoffe nach § 5 Abs. 1 LMZDV

zu verwendender Wortlaut	Bedingungen der Kennzeichnungspflicht (kein Anspruch auf Vollständigkeit)
1. „mit Farbstoff“	bei Lebensmitteln mit Farbstoffen
2. „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“	bei Lebensmitteln mit Lebensmittelzusatzstoffen, die zur Konservierung verwendet werden
3. „mit Antioxidationsmittel“	bei Lebensmitteln mit Lebensmittelzusatzstoffen, die als Antioxidationsmittel verwendet werden
4. Angaben nach Nr. 2 oder Nr. 3 können ersetzt werden durch: „mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitrat“ „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	für Lebensmittel mit Nitritpökelsalz für Lebensmittel mit Natrium- oder Kaliumnitrat, auch gemischt für Lebensmittel mit Nitritpökelsalz und Natrium- oder Kaliumnitrat, jeweils auch gemischt
5. „mit Geschmacksverstärker“	bei Lebensmitteln mit Lebensmittelzusatzstoffen, die als Geschmacksverstärker verwendet werden
6. „geschwärzt“	bei Oliven mit Eisen-II-gluconat (E 579) oder Eisen-II-lactat (E 585)
7. „gewachst“	bei frischem Obst und Gemüse mit Lebensmittelzusatzstoffen der Nummern E 445, E 471, E 473, E 474, E 901 bis E 905 und E 914, die zur Oberflächenbehandlung verwendet werden
8. „mit Phosphat“	bei Fleischerzeugnissen mit Lebensmittelzusatzstoffen der Nummern E 338 bis E 341, E 343 und E 450 bis E 452
9. „mit Süßungsmittel(n)“	bei Lebensmitteln mit Süßungsmitteln mit Ausnahme von Tafelsüßen
10. „auf der Grundlage von ...“, ergänzt durch die Bezeichnung der verwendeten Süßungsmittel	bei Tafelsüßen
11. „enthält eine Phenylalaninquelle“	bei Lebensmitteln mit Aspartam (E 951) oder Aspartam-Acesulfamsalz (E 962)
12. „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“	bei Lebensmitteln mit über 10 Prozent zugesetzten mehrwertigen Alkoholen der Nummern E 420, E 421, E 953 und E 965 bis E 968

Tabelle 2: Zusatzstoffe

3. Weitere Angaben: Bei den Farbstoffen Gelborange S (E 110), Chinolingelb (E 104), Azorubin (E 122), Allurarot AC (E 129), Tartrazin (E 102) und Cochenillerot (E 124) ist folgender Hinweis notwendig: „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ unter Angabe der Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffs/der Farbstoffe.

Ausnahmen bei der Kennzeichnung von Zusatzstoffen

Die Angaben Nrn. 1 bis 8 können entfallen:

- bei Lebensmitteln mit einem Zutatenverzeichnis
- bei Angabe aller Zusatzstoffe mit deren Klassennamen und Bezeichnung oder mit Klassennamen und E-Nummer in einer schriftlichen Aufzeichnung (siehe Seite 6 Beispiel 2)
- wenn Zusatzstoffe über Zutaten in ein Lebensmittel gelangen und dort keine technologische Wirkung mehr ausüben

Folgende Wortlaute bleiben verpflichtend und sind immer zusätzlich in Art und Weise wie die Allergene anzugeben, auch wenn bereits eine Aufzeichnung mit Klassennamen und Zusatzstoff vorhanden ist:

- „mit Süßungsmittel(n)“
- „enthält eine Phenylalaninquelle“
- „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“

Wie sind die Allergene und Zusatzstoffe zu kennzeichnen?

Im Gegensatz zu verpackter Ware, für die die LMIV abschließend die Art und Weise vorschreibt, sind in Deutschland für nicht verpackte Ware nachfolgende Möglichkeiten vorgesehen, die Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung vorzunehmen.

Sind bei einem Lebensmittel sowohl Allergene nach Nr. 1 als auch Zusatzstoffe nach Nr. 2 verpflichtend zu kennzeichnen, so müssen diese auf die gleiche Art und Weise sowie über das identische Medium angegeben werden!

1. Schriftlich

Die Allergen- und die Zusatzstoffkennzeichnung muss **bezogen auf das jeweilige Lebensmittel** gut sichtbar, deutlich und gut lesbar sein. Die Kenntnisnahme des Verbrauchers oder des Anbieters von Gemeinschaftsverpflegung muss vor Abgabe des Lebensmittels und vor Kaufabschluss möglich sein.

a) auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels, z. B.

Vesperbrötchen mit Lyoner

enthält Weizen, Roggen, Sesam
mit Antioxidationsmittel
mit Nitritpökelsalz
mit Geschmacksverstärker

b) auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen, auch mittels Fuß- oder Endnoten z. B.

Speisekarte

Suppen

- Flädlesuppe mit Brot (5; a; b; c; d)

Hauptgerichte

- Bauernwurst mit Kartoffelsalat (2;3;5; b; e)

- 2 Paar Wienerle (2;3;4; e)

- Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat (2; a; b; c; d; e)

- Maultaschen geschmälzt (5; a; b; d)

- Tagliatelle mit Lachs und Sahnesoße (5; a; b; c*; k*)

Nachspeisen

- Vanilleeis (1; b; c)

- Baklava (1; a; b; f; g; h; i)

Zeichenerklärung Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff

2) mit Konservierungsstoff

3) mit Antioxidationsmittel

4) mit Phosphat

5) mit Geschmacksverstärker

Zeichenerklärung Allergene:

a) Weizen

b) Eier

c) Milch/Laktose

d) Sellerie

e) Senf

f) Pistazie

g) Walnuss

h) Cashew

i) Erdnuss

k) Fisch

* Wenn sich das betreffende Allergen eindeutig aus der Bezeichnung des Lebensmittels ergibt, ist eine entsprechende Angabe nicht zwingend erforderlich (in der Speisekarte z. B. bei Lachs und Sahnesoße)

Die allergene Zutat muss **namentlich** genannt werden, z.B. „Weizen“, „Haselnüsse“. Bei Fisch, Krebs- und Weichtieren genügen die Oberbegriffe. Die Nennung der Oberbegriffe reicht dagegen bei „glutenhaltigem Getreide“ oder „Schalenfrüchten“ nicht aus. Bei Weizenarten, wie z.B. Dinkel, ist das Allergen Weizen anzugeben (z.B. „Dinkelnudeln (Weizen)“ oder „Dinkelnudeln (eine Weizenart)“).

- c) durch einen Aushang in der Verkaufsstätte. Der Aushang muss deutlich sichtbar sein.
- d) durch eine schriftliche Aufzeichnung oder eine elektronische Dokumentation, die für den Endverbraucher oder Anbieter für Gemeinschaftsverpflegung unmittelbar und leicht zugänglich ist, z.B. einen Ordner, eine Kladde oder einen Computer/Tablet. Die alleinige Angabe einer Internet-Seite oder eines QR-Codes ist nicht ausreichend.

Entscheidet sich der Verantwortliche für Variante d), muss bei dem jeweiligen Lebensmittel oder durch einen Aushang darauf hingewiesen werden, wie und wo die Information bereitgestellt wird, beispielsweise:

INFORMATION zu ALLERGENEN und ZUSATZSTOFFEN

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen siehe Ordner auf der Theke links

Beispiele für eine schriftliche Aufzeichnung:

Beispiel 1:

Information zu allergenen Zutaten und Zusatzstoffen

Betrieb Mustermann, Musterstraße, Musterstadt Datum: tt/mm/jjjj

Produkt	Zusatzstoffe	Allergene																						
		Weizen	Dinkel (eine Weizen-Art)	Roggen	Gerste	Hafer	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Sojabohnen	Milch/ Laktose	Mandeln	Haselnüsse	Cashewnüsse	Walnüsse	Pistazien	Sellerie	Senf	Sesamsamen	Schwefeldioxid/Sulfite	Lupinen	Weichtiere	
Roggenmischbrot		x		x							x													
Vollkornbrotchen		x									x										x			
Lyoner	mit Konservierungsstoff mit Antioxidationsmittel																	x	x					
Bierwurst	mit Nitritpökelsalz mit Phosphat																			x				
Rollmops	mit Konservierungsstoff mit Süßungsmittel								x											x				
Wiener Schnitzel		x						x			x													
Kartoffelsalat								x										x	x					
Maultaschen	mit Geschmacksverstärker	x						x										x	x					
French-Dressing																		x	x					
Kartoffelpuree											x													
weitere Komponenten Belagen																								

Beispiel 2:

Information zu allergenen Zutaten und Zusatzstoffen		Allergene																						
Produkt	Zusatzstoffe: Klassenname + E-Nummer oder Bezeichnung	Weizen	Dinkel (eine Weizen-Art)	Roggen	Gerste	Hafer	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Sojabohnen	Milch/ Laktose	Mandeln	Haselnüsse	Cashewnüsse	Walnüsse	Pistazien	Sellerie	Senf	Sesam Samen	Schwefeldioxid/Sulfite	Lupinen	Weichtiere	
		Roggenmischbrot		x		x							x											
Vollkornbrötchen		x									x										x			
Lyoner	Konservierungsstoff E250 Antioxidationsmittel E300																	x	x					
Bierwurst	Konservierungsstoff Natriumnitrit Stabilisator Diphosphate Säuerungsmittel Citronensäure																			x				
Rollmops mit Süßungsmittel	Konservierungsstoff E 210 Süßungsmittel E 954								x											x				
Wiener Schnitzel		x						x			x													
Kartoffelsalat								x										x	x					
Maultaschen	Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat	x						x										x	x					
French-Dressing																		x	x					
Kartoffelpuree											x													
Weitere Komponenten/Belegen																								

2. Mündlich

Wahlweise ist auch eine mündliche Angabe der in einem Produkt enthaltenen Allergene und deklarationspflichtigen Zusatzstoffe auf Nachfrage des Endverbrauchers vor Kaufabschluss und vor Übergabe des Lebensmittels möglich.

Dazu sind folgende Voraussetzungen zu erfüllen:

- Das Personal muss hinreichend geschult sein, um sachkundig Auskunft geben zu können.
- Der Verbraucher muss durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder durch eine Angabe bei dem betreffenden Lebensmittel gut sichtbar, deutlich und gut lesbar darauf hingewiesen werden, dass die Angaben mündlich bereitgestellt werden und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist.
- Eine schriftliche Aufzeichnung zu den Allergenen und Zusatzstoffen muss für das betreffende Lebensmittel vorliegen.
- Diese Aufzeichnung muss für die zuständige Behörde und auch für den Endverbraucher leicht zugänglich sein.

Beispiel für einen Hinweis auf die mündliche Allergen- und Zusatzstoffinformation:

INFORMATION zu ALLERGENEN und ZUSATZSTOFFEN

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

Weitere Informationen:

- [1] [MLR Baden-Württemberg „Hinweise zum Begriff „Lebensmittelunternehmer“ bzw. zur „Lebensmittelunternehmerischen Tätigkeit“](#)
- [2] [MLR Baden-Württemberg „Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten“](#)
- [3] [Informationen des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft zur Allergenkennzeichnung](#)

Rechtliche Grundlagen:

LMIV: Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittel-Informationsverordnung, kurz: LMIV)

LMIDV: Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung) vom 5. Juli 2017 (BGBl. I S. 2272)

LMZDV: Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe (Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung) vom 2. Juni 2021 (BGBl. I S. 1362)

Bekanntmachung der Kommission vom 13.07.2017 über die Bereitstellung von Informationen über Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen und die in Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel aufgeführt sind, C (2017) 4864 final

Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 354/16), zuletzt geändert durch die Verordnung (EU) 2020/1819 vom 2. Dezember 2020 (ABl. L 406/26)

Kontakte:

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg
Bissierstr. 5, 79114 Freiburg
Tel.: 0761 / 88 55-0, Fax: 0761 / 88 55-100;
E-Mail: poststelle@cvafr.bwl.de;
Internet: <http://www.cva-freiburg.de>

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe
Weißener Str. 3, 76187 Karlsruhe
Tel.: 0721 / 926-3611, Fax: 0721 / 926-55 39;
E-Mail: poststelle@cvaaka.bwl.de
Internet: <http://www.cva-karlsruhe.de>

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Sigmaringen
Fidelis-Graf-Straße 1, D-72488 Sigmaringen
Tel.: 07571/7434-0, Fax: 07571/7434-202;
E-Mail: poststelle@cvasig.bwl.de
Internet: <http://www.cva-sigmaringen.de>

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart
Schafflandstr. 3/2 + 3/3, 70736 Fellbach,
Tel. 0711 / 3426-1234, Fax: 0711 / 34 26 1299
E-Mail: poststelle@cvas.bwl.de
Internet: <http://www.cva-stuttgart.de>

Dieses Merkblatt wurde mit größtmöglicher Sorgfalt erarbeitet und geprüft. Daraus folgt jedoch keine Gewähr für die Aktualität, Richtigkeit oder Vollständigkeit der bereitgestellten Informationen. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt.

Formblatt Allergenkennzeichnung

	Glutenhaltiges Getreide													Schalenfrüchte															
	Weizen	Roggen	Gerste	Hafer	Dinkel	Kamut	Krebstiere	Eier	Fische	Erdnüsse	Soja	Milch	Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Kaschunüsse	Pecannüsse	Paranüsse	Pistazien	Macadamianüsse	Queenslandnüsse	Sellerie	Senf	Sesam	Sulphite ab 10mg/kg	Lupinen	Weichtiere		

Anlage 6: Merkblatt Verwendung von Flüssiggas

Hinweise zur Verwendung von Flüssiggas-Flaschenanlagen auf Messen, Märkten, Volksfesten und dgl.

Wenn Sie

- auf Messen, Jahrmärkten, Weihnachtsmärkten, Volksfesten und dgl. mit Hilfe von Flüssiggas aus Gasflaschen
- kochen, braten, grillen, heizen und dgl.

sind Sie gesetzlich verpflichtet, wichtige Sicherheitsbestimmungen einzuhalten. Dies dient sowohl Ihrer eigenen Sicherheit als auch dem Schutz von Beschäftigten, Nachbarn und Publikum. Bedenken Sie bitte auch, dass Verstöße gegen diese Sicherheitsbestimmungen kostenpflichtige Maßnahmen aber auch die Stilllegung der Betriebsanlagen nach sich ziehen können.

Warum besondere Sicherheitsbestimmungen?

Falsches Verwenden von Flüssiggas kann zu schweren Unfällen führen: Wegen seiner brennbaren und leichtentzündlichen Eigenschaft kann es zu einer erhöhten Brandgefahr kommen, zudem bildet Flüssiggas bereits in geringer Konzentration mit Luft explosionsfähige Gemische. Da Flüssiggas schwerer als Luft ist, entstehen zusätzlich Gefahren, wenn es sich in Vertiefungen ansammeln kann.

Was ist zu beachten?

Von den vielfältigen Bestimmungen zur Verwendung von Flüssiggas können im Folgenden nur die wichtigsten genannt werden. Weitere Auskünfte gibt Ihnen gern das Gewerbeaufsichtsamt, auch Sachkundige, die Sie von Ihrem Gaslieferanten erfragen können, stehen mit Rat und Tat zur Seite.

Beachten Sie bitte unbedingt die folgenden Anforderungen:

- Die Flüssiggas-Flaschenanlage, das ist die Gasflasche und die Verbrauchsanlage (Herd, Hockerkocher, Friteuse, Grill usw.) einschließlich der Zuleitungen dürfen nur von zuverlässigen, entsprechend eingewiesenen bzw. erfahrenen Personen aufgestellt und betrieben werden.
- Achten Sie darauf, dass die Flüssiggasflaschen so aufgestellt werden, dass eine gefährliche Erwärmung des Gases über 40° C nicht eintreten kann.
- Stellen Sie die Flüssiggasflaschen nur stehend auf und sichern Sie diese gegen Umfallen und ebenso wie die Gasleitungen, gegen mögliche Beschädigungen.
- Stellen Sie die Flüssiggasflaschen so auf, dass sich austretendes Gas nicht in Vertiefungen, beispielsweise Kanaleinläufen ansammeln kann.
- Achten Sie darauf, dass die Flüssiggasflaschen der Öffentlichkeit nicht zugänglich sind. Sollte dies nicht möglich sein, sorgen Sie für eine ständige Beaufsichtigung der Gasflaschen.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit jeweils nur eine Flüssiggasflasche mit einem Inhalt von bis zu 14 kg. Sollten Sie mehr als eine Gasflasche mit einem Inhalt von bis zu 14 kg oder auch nur eine Gasflasche

mit einem Inhalt von bis zu 33 kg verwenden, so beachten Sie bitte, dass Schutzbereiche eingehalten werden müssen (im Raum 1,0 m über dem Flaschenventil und 2,0 m um die Flasche; im Freien 0,5 m über dem Flaschenventil und 1,0 m um die Flasche), die u.a. von Zündquellen und brennbaren Stoffen freizuhalten sind.

Anmerkung:

- Grundsätzlich empfiehlt es sich, Flüssiggasflaschen in speziellen Flaschenschränken aufzustellen. Dadurch entfallen Schutzbereiche und der Zugriff Unbefugter ist verhindert.
- Verwenden Sie nur geeignete Schlauchleitungen, die nicht länger als 0,4 m sind. Sollten aus betriebstechnischen Gründen längere Schlauchleitungen erforderlich sein, müssen weitergehende Sicherheitsmaßnahmen eingehalten werden.
- Achten Sie darauf, dass die Verbrauchseinrichtungen über funktionsfähige Sicherheitseinrichtungen verfügen (z.B. Druckregelgeräte, Einrichtungen gegen unzulässig hohen Druckanstieg, Flammüberwachungseinrichtungen).
- Achten Sie darauf, dass keine den Betriebsablauf störende Unterkühlung des Flüssiggases (erkennbar an einer Reifbildung an der Flasche) eintreten kann.
- Halten Sie einen Feuerlöscher der Größe PG 6 (6 kg-ABC-Pulverlöscher) bereit.
- Lassen Sie die zusammengebaute Anlage vor der Inbetriebnahme durch einen Sachkundigen prüfen auf ordnungsgemäße Installation, Aufstellung und Dichtheit und halten Sie die Prüfbescheinigung(en) des Sachkundigen vor Ort bereit.
- Sollten Sie trotz aller Sicherheitsvorkehrungen Verdacht schöpfen, dass die Anlage undicht ist und Gas austritt, veranlassen Sie bitte sofort die folgenden Maßnahmen:
 - ✓ Behälterventil schließen
 - ✓ Zündquellen vermeiden
 - ✓ Sofern möglich: Lüftung verbessern
 - ✓ Gefahrenbereich räumen, erforderlichenfalls Verständigung der Feuerwehr
 - ✓ Anlage erst nach Überprüfung durch einen Sachkundigen wieder in Betrieb nehmen.

Anlage 7: Merkblatt Unwettergefahren

Merkblatt

Veranstaltungen im Freien – Gefahren durch Unwetter

Bei öffentlichen Veranstaltungen im Freien wie z.B. Vereinsfesten oder Sportveranstaltungen besteht insbesondere in der wärmeren Jahreszeit immer die Gefahr, von einem Unwetter überrascht zu werden. Oftmals kündigen sich diese an und werden über Unwettervorhersagen, z.B. online durch den Deutschen Wetterdienst erfasst.

Grundsätzlich übernimmt der jeweilige Veranstalter immer eine Mitverantwortung für die Besucher der Veranstaltung. Bei Freiluftveranstaltungen muss sich der Veranstalter bewusst sein, dass es insbesondere auch ihm obliegt, bei drohenden Gefahren aufgrund der Wetterlage entsprechende Warnungen herauszugeben oder aber ggf. die Veranstaltung zum Schutz der Besucher vorzeitig zu beenden.

Informieren Sie sich als Veranstalter daher vor und während einer Veranstaltung im Freien immer rechtzeitig und zeitnah über die Wetterlage und drohende Gefahren durch Unwetter. Eventuell sollten Sie sich auch bereits im Vorfeld einer geplanten Veranstaltung Gedanken darüber machen, für wie viele Personen und ggf. wo Sie geeignete Schutzräume anbieten können.

Der Deutsche Wetterdienst (DWD) hat unter anderem den gesetzlichen Auftrag, die Öffentlichkeit mit Warnungen und Unwetterwarnungen zu versorgen. Hauptziel ist es, alle Bürgerinnen und Bürger in Deutschland rechtzeitig über gefährlichen Wettererscheinungen zu informieren und damit Gefahren für Leib und Leben wenn irgend möglich abzuwenden.

Auf der DWD-Sicherheitswarnseite, die unter www.wettergefahren.de zu erreichen ist, können Sie sich als Veranstalter jederzeit über die aktuelle Wettergefahrenlage informieren. Dort werden die DWD-Warnungen und aktuelle Wetterinformationen bereitgestellt. Dieses Angebot wird bei Störungen und in Wartungsphasen des regulären Internetauftritts auch unter www.dwd.de angezeigt.



Unter mobil.dwd.de (bei älteren Handy-Browsern <http://mobil.dwd.de>) erhalten Sie die Warnungen und Unwetterwarnungen des Deutschen Wetterdienstes (DWD) in einer für Ihr Mobiltelefon optimierten Darstellung. Dazu werden die wichtigsten DWD-Warninformationen für Ihr Handy optimiert dargestellt. Die DWD-Warninformationen sind so auch von unterwegs für Sie komfortabel abrufbar.

Telefonische Erreichbarkeit DWD: 069/8062-3333

Allgemeine Verhaltenstipps bei Veranstaltungen im Freien:

- ❑ Der Veranstalter sollte immer die Wetterlage im Auge behalten. Zeichen für herannahende Gewitter sind aufsteigende Haufenwolken sowie Schwüle mit aufkommendem Wind, Donner und Wetterleuchten.
- ❑ Die Entfernung eines Gewitters vom Standort des Beobachters lässt sich einfach abschätzen. Liegen die Zeiten zwischen dem Aufleuchten des Blitzes und dem Donner unter 10 Sekunden ist das Gewitter gefährlich nahe, aber auch bei Zeiten zwischen 10 und 20 Sekunden ist die Situation noch gefährlich.
- ❑ Auf ebenen, weitflächigen Veranstaltungsorten und Sportflächen sowie auf nicht überdachten Tribünen ohne Blitzschutzanlage sind Zuschauer und Akteure bei einem Gewitter den Blitzgefahren ausgesetzt. Diese Orte sollten rechtzeitig in Richtung geschützter Bereiche verlassen werden.
- ❑ Bei einem Abbruch der Veranstaltung muss der Veranstalter durch eine geordnete Räumung des Veranstaltungsbereichs dafür sorgen, dass in solch einem Fall keine Panik unter den Zuschauern aufkommt.