

Merkblatt für den Weihnachtsmarkt der Stadt Langenau

Allgemein:

Mengenangaben und Preisauszeichnungen sind für alle angebotenen Waren zwingend notwendig, z.B. 0,2 l Glühwein ...€, 200 g Plätzchen ...€, 1 Paar Socken ...€ etc.
(Die Bezeichnung eine große/kleine Tasse oder ein Päckchen genügt nicht!)

Wenn offene Lebensmittel angeboten werden:

- muss der Stand von drei Seiten umschlossen sein,
- der Boden (falls nicht auf Pflaster) muss befestigt werden, evtl. mit PVC od. Holz,
- am Verkaufstisch wird ein Spuckschutz (Warenschutz) benötigt,
- Lebensmittel müssen ausreichend gekühlt werden (Kühlgerät oder kleine Mengen am Stand in Kühlboxen),
- alle Behältnisse in denen Lebensmittel gelagert, bereitgehalten und ausgegeben werden, müssen lebensmittelecht sein. Dies gilt auch für die Wassertransportbehälter und Wasser-schläuche. Auf die Kennzeichnung (Symbol: Glas/Gabel) ist zu achten!
- Lebensmittel, auch in Behältnissen, dürfen nicht direkt auf dem Boden gelagert bzw. abgestellt werden. Es ist auf eine ausreichend hohe Ablage (ca. 30 cm) zu sorgen,
- **dringend erforderlich sind:**
fließend Kalt- und Warmwasser (z.B. Glühweinkessel mit Auslaufhahn und Heizspirale), Flüssigseife sowie Einmalhandtücher,
- Abwasser- und Abfallbehälter sind unbedingt bereitzustellen,
- Zusatzstoffen wie z.B. Phosphat, Geschmacksverstärker etc. müssen auf einem Schild angegeben werden. (Diese Angaben sind bei verpackten Lebensmitteln dem Zutatenverzeichnis zu entnehmen und bei offener Ware beim Hersteller oder Lieferanten zu erfragen.)
- auf die Personalhygiene ist unbedingt zu achten,
- auf saubere Arbeitskleidung ist zu achten.

Werden **verpackte** Lebensmittel angeboten, so sind folgende Kennzeichnungselemente erforderlich:

- die Verkehrsbezeichnung,
- der Name oder die Firma und die Anschrift des Herstellers, des Verpackers oder Verkäufers (z.B. der Verein),
- das Verzeichnis der Zutaten (und evtl. vorhandener allergener Stoffe),
- das Mindesthaltbarkeitsdatum oder bei – in mikrobiologischer Hinsicht – leicht verderblichen Lebensmitteln das Verbrauchsdatum, („mindestens haltbar bis...“ ; „zu verbrauchen bis...“),
- der vorhandene Alkoholgehalt bei Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent,
- die Menge bestimmter Zutaten oder Klassen von Zutaten (QUID),
- die Losangabe
- die Füllmengenangabe

Bitte beachten Sie zusätzlich den „Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten“ des Ministeriums für Ernährung und Ländlichen Raum.

Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften können dazu führen, dass sie von der zuständigen Lebensmittelüberwachung des Alb-Donau-Kreis mit einer Geldbuße (Verwarn- oder Bußgeld) bestraft werden oder ihnen die Beseitigung der Mängel angeordnet bzw. die Abgabe von Lebensmittel untersagt wird.

Kabel (Kabeltrommeln) und Steckdosen müssen für den Außenbereich geeignet sein und sicher verlegt werden.

Zulassungsbestimmungen

für den Weihnachtsmarkt der Stadt Langenau

1. Marktgelände

Das Marktgelände erstreckt sich über die Kirchgasse, den Kirchplatz, den August-Heckel-Weg und den Pflegehof.

2. Marktzeit

Der Weihnachtsmarkt findet am 1. Samstag im Dezember in der Zeit von 10.00 Uhr bis 21.00 Uhr statt.

3. Zugelassenes Warenangebot

Zulässig ist der Verkauf von Weihnachtsschmuck, Spielwaren (kein Kriegsspielzeug), Geschenkartikeln, Korbwaren, Keramik, Mineralien, Kerzen, Trockenblumen, Schmuckwaren, Lederwaren, Textilien, Handarbeiten, Bildern, Büchern, Bastelarbeiten, Süßwaren, Backwaren sowie diverser Speisen und Getränken.

4. Verkauf von Speisen und Getränken

Marktbeschickende, die **alkoholische Getränke** zum Verzehr an Ort und Stelle anbieten, betreiben vorübergehend ein erlaubnisbedürftiges Gaststättengewerbe und benötigen eine Gestattung (Schankgenehmigung) nach § 12 des Gaststättengesetzes. Vereine, Schulklassen und andere Gruppen müssen eine volljährige Person benennen, die die Verantwortung für den Gaststättenbetrieb übernimmt und auf die, die vorgenannte Gestattung ausgestellt wird.

Standbetreibende, die **nicht-alkoholische Getränke** und **Speisen** zum Verzehr an Ort und Stelle anbieten, betreiben vorübergehend ein nicht-erlaubnisbedürftiges Gaststättengewerbe und benötigen deshalb **keine Gestattung** nach § 12 des Gaststättengesetzes. Sie wurden von der Stadt Langenau auf entsprechende Merkblätter, welche auf der Homepage zu finden sind, aufmerksam gemacht. Die Hygienebestimmungen sind unbedingt einzuhalten.

Es wird darauf hingewiesen, dass der Wirtschaftskontrolldienst Stichproben durchführt. An den Ständen müssen unbedingt fließend kaltes und warmes Wasser, Einmalhandtücher und Flüssigseife zur Verfügung stehen. Darüber hinaus muss beachtet werden, dass bereitstehende Lebensmittel durch einen Spuckschutz (z.B. einer Glasscheibe) entsprechend geschützt werden. Bitte beachten Sie unbedingt den Leitfaden und die Merkblätter (siehe Homepage).

Wir bitten alle entsprechenden Anbietende, den Ausschank von Getränken mit hohem Alkoholgehalt auf ein Minimum zu beschränken oder sogar ganz auf ein solches Angebot zu verzichten. In diesem Zusammenhang wird darauf hingewiesen, dass die Ausgabe **alkoholischer Getränke an Jugendliche unter 16 Jahren** ohnehin **unzulässig** ist und dass **branntweinhaltige Getränke nur an Personen ab 18 Jahren** ausgeschenkt werden dürfen. Wir verweisen insoweit auf die Bestimmungen des Jugendschutzgesetzes, das an diesen Ständen sichtbar aushängen muss.

Der Betreibende des Standes hat grundsätzlich darauf zu achten, dass die vorweihnachtliche Atmosphäre des Marktes nicht durch lärmende Personen gestört wird. Gegebenenfalls muss er die Ausgabe alkoholischer Getränke an stark angetrunkene Marktbesuchende verweigern.

5. Standplatz

Die Zuweisung des Standplatzes erfolgt durch die Marktmeister bereits im Vorfeld. Jeder Teilnehmende erhält einen Plan, auf dem der Standplatz eingezeichnet ist. Weitere Standplätze werden am Markttag ab 8.00 Uhr zugeteilt. Zugesagte Standplätze, die nicht am Markttag bis 8.00 Uhr beansprucht werden, werden durch die Marktmeister anderweitig vergeben. Der Abbau des Standes muss am Markttag spätestens bis 22.00 Uhr erfolgt sein. Um Störungen des Marktbetriebes zu vermeiden, sollte vor 21.00 Uhr nicht mit den Abbauarbeiten begonnen werden. Der Standplatz muss einschließlich des Vorplatzes sauber hinterlassen werden. Bei Glätte sind **alle Standbetreibende** verpflichtet, vor den Ständen Splitt zu streuen.

6. Abfallbeseitigung

Aus Gründen der Abfallvermeidung ist der Verkauf von Getränken in Dosen untersagt. Es darf ferner kein Wegwerfgeschirr und -besteck verwendet werden. Die Verwendung von kompostierbaren Pappbechern ist nur mit einer besonderen Erlaubnis vonseiten der Stadtverwaltung möglich. Für Abfälle im Bereich des Verkaufsstandes hat der Standinhabende ausreichend Behälter aufzustellen. Die Abfallbehälter sind in den von der Stadt bereitgestellten Container zu entleeren.

7. Verkaufsstände

Der Veranstaltende stellt keine Verkaufsstände zur Verfügung. Auf- und Abbau der Verkaufsstände ist Sache der Standbetreibenden. Die Verkaufsstände sind weihnachtlich auszuschnücken und angemessen zu beleuchten. Tannenreisig wird von der Stadt zur Verfügung gestellt. Aus Rücksicht auf das Erscheinungsbild eines Weihnachtsmarktes wird gebeten, soweit wie möglich auf Zelte zum Aufenthalt zu verzichten. An den Verkaufsständen darf über Tonwiedergabegeräte nur weihnachtliche Musik in dezenter Lautstärke abgespielt werden. In der Nähe der Bühne ist während des Programmablaufes das Abspielen von Musik nicht gestattet.

8. Verkaufsgebaren

Sämtliche Waren dürfen nur direkt an den Marktständen verkauft werden. Das Anbieten außerhalb der Stände ist nicht zulässig. Verkaufsgespräche sollen dezent geführt werden. Ein „marktschreierisches Verhalten“ wird vonseiten der Stadtverwaltung nicht geduldet.

9. Feuerschutz

In den Verkaufsständen, in denen mit Koch-, Heiz- und Wärmegeräten umgegangen wird, sind **Feuerlöscher** der Brandklasse ABC für feste, flüssige und gasförmige Stoffe nach DIN 14406 bereitzustellen. Koch-, Heiz- und Wärmegeräte sind so aufzustellen, dass sie keine Brandgefahr herbeiführen. Für die Verwendung von Flüssiggas gelten die Richtlinien „Brennbare Gase“. Leitungen zwischen Versorgungsanlagen und Verbrauchseinrichtungen sind fest zu verlegen. **Elektrische Heizgeräte dürfen nicht verwendet werden.**

10. Parken

Auf dem Gelände des Weihnachtsmarktes dürfen Kraftfahrzeuge und Wohnwagen der Standinhabenden und deren Hilfskräfte nicht abgestellt werden. Parkmöglichkeiten bestehen in der Freistegstraße.

11. Haftung

Der Platz wird in dem Zustand, in dem er sich bei der Zuweisung befindet, zur Verfügung gestellt. Die Stadt übernimmt in diesem Zusammenhang keinerlei Gewähr. Ferner wird keine Garantie dafür übernommen, dass der Weihnachtsmarkt wie angegeben stattfindet, Schadensersatzansprüche nach Absage sind ausgeschlossen. Jeder Standinhabende haftet für die Schäden, die durch ihn oder seine Beauftragten vorsätzlich oder fahrlässig verursacht werden. Es sind alle erforderlichen Maßnahmen zum Schutz des Eigentums gegen Gefahren jeder Art selbst zu treffen. Schadensersatzansprüche an die Stadt wegen Eigentumsbeschädigung oder Diebstahl sind ausdrücklich ausgeschlossen.

12. Gesetzliche Bestimmungen

Name und Anschrift des Standinhabenden sind am Stand deutlich lesbar anzubringen. Der Betreibende muss die für die Führung eines Verkaufsstandes auf dem Weihnachtsmarkt erforderliche Zuverlässigkeit besitzen. Es muss mindestens eine volljährige verantwortliche Person in der Anmeldung benannt werden.

13. Kosten

Das Standgeld beträgt 5,00 €/lfd. Meter. Optional können noch folgende Zusatzkosten entstehen: Stromkosten 2,50 €/Tag, sowie die Inserats Gebühren in Höhe von 2,50 €/Anzeige. Diese werden am Markttag durch ausgewiesene Mitarbeitende der Stadt Langenau abgerechnet.

14. Zuwiderhandlung

Verstößt ein Standinhabender gegen diese Zulassungsbestimmungen oder wird den Anordnungen des städtischen Aufsichtspersonals nicht nachgekommen ist der entschädigungslose Platzverweis sowie der Ausschluss von der Zulassung in den künftigen Jahren möglich.

15. Anerkennung

Die vorstehenden Bestimmungen gelten vom Standinhabenden mit der Anmeldung bzw. mit der Teilnahme am Weihnachtsmarkt als anerkannt.

Langenau, 19.09.2019

Bürgermeisteramt Langenau

Einverständniserklärung in die Erhebung und Verarbeitung von Daten durch die Stadt Langenau

Für unseren Dienst erfolgt die Erhebung und Verarbeitung folgender personenbezogener Daten:

- Name, Adresse
- Telefonnummer
- E-Mail-Adresse

Diese Daten werden auf dem Server der Stadt Langenau gespeichert und können nur von berechtigten Personen eingesehen werden. Wir versichern hiermit, dass die von uns durchgeführte EDV auf der Grundlage geltender Gesetze erfolgt und für das Zustandekommen des Vertragsverhältnisses notwendig ist. Darüber hinaus benötigt es für jede weitere Datenerhebung die Zustimmung des Nutzers. Eine automatische Löschung erfolgt nach 12 Monaten, insofern entsprechende Daten nicht weiter benötigt werden.

Nutzerrechte

Der Unterzeichnende hat das Recht, diese Einwilligung jederzeit ohne Angabe einer Begründung zu widerrufen. Weiterhin können erhobene Daten bei Bedarf korrigiert, gelöscht oder deren Erhebung eingeschränkt werden. Auf Anfrage können Sie unter der untenstehenden Adresse eine detaillierte Auskunft über den Umfang der von uns vorgenommenen Datenerhebung verlangen. Auch kann eine Datenübertragung angefordert werden, sollte der Unterzeichnende eine Übertragung seiner Daten an eine dritte Stelle wünschen.

Folgen des Nicht-Unterzeichnens

Der Unterzeichnende hat das Recht, dieser Einwilligungserklärung nicht zuzustimmen – da unser Dienst jedoch auf die Erhebung und Verarbeitung genannter Daten angewiesen sind, würde eine Nichtunterzeichnung eine Inanspruchnahme des Dienstes ausschließen.

Kontakt

Beschwerden, Auskunftsanfragen und andere Anliegen sind an folgende Stelle zu richten:

Verantwortlicher für die Datenverarbeitung ist die Stadt Langenau vertreten durch den Bürgermeister

Datenschutzbeauftragter ist Thomas Bendrin, Krailenshaldenstraße 44, 70469 Stuttgart
datenschutzbeauftragte@iteos.de

Der Landesbeauftragte für den Datenschutz Baden-Württemberg

Anschrift: Postfach 10 29 32, 70025 Stuttgart
Königstraße 10a, 70182 Stuttgart

Telefon: 0711 615541 - 0

Telefax: 0711 615541 - 15

E-Mail: poststelle@lfd.bwl.de

Internet: <http://www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de>

Zustimmung durch den Nutzer

Hiermit versichert sich der Unterzeichnende, der Erhebung und der Verarbeitung seiner Daten durch die Stadt Langenau zuzustimmen und über seine Rechte belehrt wurden zu sein:

.....

Datum, Unterschrift



Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

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

Inhalt

Bauliche und sonstige Voraussetzungen	4
Geschirr und Gerätschaften	4
Trink- und Abwasser	5
Abfallentsorgung	6
Toiletten	6
Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln	6
Grundsätze	6
Leicht verderbliche Lebensmittel	7
Getränke	9
Kennzeichnung	9
Wein	10
Preisauszeichnung	10
Personalhygiene	10
Rechtsgrundlagen und Merkblätter	11

Vorwort

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

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

In diesem Sinne gibt der vorliegende Leitfaden den Veranstaltern von Vereins- und Straßenfesten Hinweise zum sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln, insbesondere mit leicht verderblichen Lebensmitteln.

Weitere Hilfestellungen bietet auch die bundesweit abgestimmte Leitlinie zur Guten Hygiene für Veranstalter „Feste sicher feiern“. Auf diese und andere wichtige hygien- und lebensmittelrechtlich relevante Vorschriften und Merkblätter zum Umgang mit bestimmten Lebensmitteln wird am Ende dieses Leitfadens verwiesen. Die einzelnen Dokumente sind über die dort genannten Links zu erhalten. Gewerberechtliche Vorschriften sind nicht berücksichtigt.

Der Leitfaden wendet sich an die Organisatoren/Vorstände der Vereine und deren eh-

renamtliche Helfer. Diejenigen, die gelegentlich Veranstaltungen in begrenztem Umfang (insbesondere zu gemeinnützigen Zwecken) durchführen, gelten nicht als Lebensmittelunternehmen im Sinne des Lebensmittelhygienerechts. Unter diesen Voraussetzungen gelten Ausnahmen von den lebensmittelrechtlichen Vorschriften, u. a. ist die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen oder Allergenen in einem solchen Rahmen nicht notwendig. Auskunft darüber, ob das geplante Fest als unternehmerische Tätigkeit zählt, gibt die zuständige untere Lebensmittelüberwachungsbehörde.

Formulierungen wie "muss", "ist zu" oder ähnliches deuten darauf hin, dass es sich hierbei um konkrete rechtliche Vorgaben handelt, die immer einzuhalten sind. Begriffe wie "sollte", "soll", "möglichst" oder ähnliche hingegen beschreiben die übliche gute Hygienepraxis bei vergleichbaren Tätigkeiten in der Gastronomie oder Gemeinschaftsverpflegung. Die Einhaltung bzw. Anwendung dieser Empfehlungen wird angeraten. Abweichungen hiervon sind möglich, müssen jedoch dennoch einen angemessenen Hygienestandard sicherstellen.

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

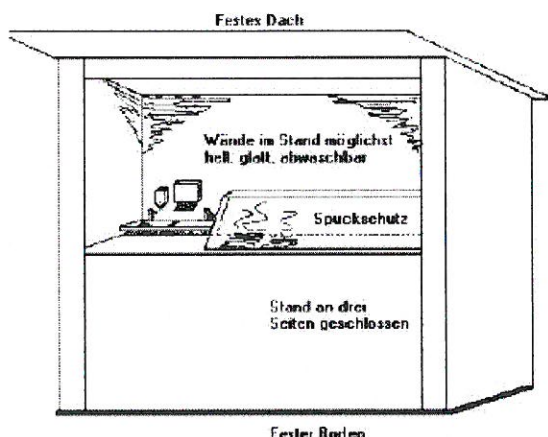
Wir wünschen Ihnen einen erfolgreichen und ungestörten Verlauf Ihrer Veranstaltung.

Dieser Leitfaden wurde überreicht durch:

Bauliche und sonstige Voraussetzungen

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

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 Verkaufsstandes durch eine ausreichende Abschirmung (z.B. vor Husten oder Niesen von Kunden und Passanten) geschützt werden.

Bereiche zur Herstellung, Behandlung oder Lagerung von Lebensmitteln müssen sauber und trocken sein. Die Wände müssen aus festem, leicht zu reinigenden 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, der 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 „Lebensmittel-geeignet“, 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 Gemeindecatsungen 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 An-

bietern abzusprechen und ein Entsorgungsunternehmen mit der Beseitigung der Speiseabfälle zu beauftragen. Eine Entsorgung über die Biotonne ist nicht zulässig.

Hinweis: Auch für die Festbesucher müssen ausreichend Müllsammelbehälter in Stand-nähe 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. 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, Um-

gang mit rohen Lebensmitteln bzw. ungewaschenem Obst und Gemüse, Naseputzen, Haare kämmen, Aufräumen, Umgang mit Verpackungsmaterial etc.) keine Übertragung von Schmutz oder Keimen auf Lebensmittel und insbesondere nicht auf verzehrsfertige 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 verzehrsfertigen 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 verzehrsfertigen 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 Personalhygiene/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 u. Hackfleischerzeugnisse	4°C
Frischfleisch u. 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 Backwa-

ren 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 verzehrsfertigen 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 des Verbrauchers 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:
 - Glutenthaltiges Getreide (z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse. Diese sind namentlich zu nennen
 - Fisch und Krebstiere sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, andere Nussorten, Erdnüsse und Sesamsamen sowie daraus gewonnene Erzeugnisse. Diese sind namentlich zu nennen
- Sellerie und Senf sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- 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 Allergenkennzeichnung (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 Le-

bensmitteln. 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-](https://www.gesundheitsamt-bw.de/lga/DE/Fachinformationen/Fachpublikationen/Seiten/Hygiene.aspx)

[bw.de/lga/DE/Fachinformationen/Fachpublikationen/Seiten/Hygiene.aspx](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>
- ZZuIV 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/238/verbrauchertipps_zu_lebensmittelhygiene_reinigung_und_desinfektion.pdf
- Temperaturanforderungen für bestimmte Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels lose oder selbst verpackt abgegeben werden <http://www.bll.de/download/themen/hygiene/leitlinie-temperaturanforderungen-2006.pdf>
- Merkblätter der Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter Baden-Württemberg:
 - Merkblatt: „Frittierfette“ http://www.ua-bw.de/pub/beitrag.asp?ID=309&subid=0&Thema_ID=2&Pdf=Yes
 - Merkblatt „Salatebuffets und -Theken zur Selbstbedienung“ http://www.ua-bw.de/pub/beitrag.asp?ID=711&subid=0&Thema_ID=2&Pdf=Yes
 - Merkblatt „Kennzeichnung von unverpacktem Speiseeis“ http://www.ua-bw.de/pub/beitrag.asp?ID=314&subid=0&Thema_ID=2&Pdf=Yes
 - Merkblatt „Kenntlichmachung von Zusatzstoffen im Gastronomiebereich“ http://www.ua-bw.de/pub/beitrag.asp?ID=312&subid=0&Thema_ID=2&Pdf=Yes
 - Merkblatt „Allergenkennzeichnung bei nicht vorverpackten Lebensmitteln“ http://www.cvuas.de/pub/beitrag.asp?ID=2111&subid=0&Thema_ID=9&Pdf=Yes
 - Merkblatt „Glühweine und Heißgetränke in offenen Ausschank“ http://www.ua-bw.de/pub/beitrag.asp?ID=1985&subid=0&Thema_ID=2&Pdf=Yes
- Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis – Eigenkontrollen in ortsveränderlichen Betriebsstätten der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN)
- Hinweise zur Trinkwasserversorgung auf Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen Informationen des DVGW zur Trinkwasser-Installation www.dvgw.de/pdf/twin08_03.pdf
- 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=DE

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

Herausgeber: Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz
Baden-Württemberg
Postfach 10 34 44, 70029 Stuttgart
www.mlr.baden-wuerttemberg.de
Erstellt: April 1998, Überarbeitet: Februar 2018

Verwendung von Flüssiggas bei Veranstaltungen

Mindestvorschriften für den Betrieb von Geräten und Anlagen mit hochverdichteten, verflüssigten oder unter Druck gelösten Gasen

1. Druckgasbehälter (Flaschen)

- 1.1. Es dürfen nur Flüssiggasanlagen verwendet werden, die den anerkannten Regeln der Technik und den Richtlinien für die Verwendung von Flüssiggas entsprechen. Darüber hinaus gelten die hier genannten besonderen Anforderungen.
- 1.2. In Ständen dürfen maximal 2 gegen Umfallen gesicherte 14 kg-Flaschen eingesetzt werden. Bei Bedarf von mehr als zwei Gasflaschen sind zugelassene, gekennzeichnete, nichtbrennbare, abschließbare Flaschenschränke außerhalb des Standes zu verwenden. Die Schränke müssen abgeschlossen sein.
- 1.3. Werden zum Verschluss der Flaschenschränke Bügelschlösser verwendet, darf die Bügelstärke der Schlösser 5 mm nicht überschreiten. Das Bügelschloss muss so angebracht werden, dass ein Entfernen mittels Bolzenschneider möglich ist.
- 1.4. Innerhalb eines Bereichs von 1 m um den Flaschenschrank dürfen sich keine Kanaleinläufe, Zündquellen und brennbare Gegenstände mit Ausnahme der Standkonstruktion befinden.
- 1.5. Die Anzahl der Flaschen im Schrank darf den Tagesbedarf nicht überschreiten. Eine zusammenhängende Versorgungsanlage darf nicht mehr als 2 Gebrauchsflaschen, einschließlich angeschlossener Reserveflaschen umfassen. Auf Antrag und nach Genehmigung im Einzelfall sind bei Imbissständen insgesamt maximal 4 Gebrauchsflaschen einschließlich 2 angeschlossener Reserveflaschen zulässig.
- 1.6. Die Bevorratung von Ersatzflaschen ist nicht zulässig.
- 1.7. Vom Gasflaschenschrank bis zur Brennstelle sind durch einen zugelassenen Fachbetrieb gegen mechanische Belastungen geschützte Gasleitungen fest zu verlegen.
- 1.8. Anschlussschläuche dürfen max. 400 mm lang sein. Unter Verwendung besonderer Schutzeinrichtungen (z. B. Schlauchbruchsicherungen, Panzerschläuche) sind auch Schläuche bis maximal 1.600 mm zulässig.
- 1.9. Es dürfen nur zugelassene Schläuche $\varnothing$ 8 mm nach EN 559/DG3612 (-30 °C) mit Schraubanschluss 1/4" R-Linksgewinde und DVGW-Zulassung verwendet werden. Der Einsatz von Schläuchen mit Rohrstutzen und Sicherungsschellen ist untersagt.
- 1.10. Bei Verwendung von Gasflaschenschränken **zwingend bei mehr als 2 Gasflaschen** ist die ordnungsgemäße Beschaffenheit der Flüssiggasanlage einschließlich der Verbrauchsgeräte sowie die Konformität mit dem Gasmerkblatt von einem Gasfachbetrieb zu bestätigen. Die Bescheinigung ist auf Verlangen vorzulegen.

2. Betrieb

- 2.1. Während der Öffnungszeiten darf kein Flaschenwechsel vorgenommen werden. Flüssiggastanks sind nicht zulässig.
- 2.2. Gasheizungen jeglicher Art einschließlich Gasheizlaternen sind auf dem Veranstaltungsgelände grundsätzlich nicht erlaubt.
- 2.3. Es dürfen nur Gasverbrauchseinrichtungen mit Piezozündung und Zündsicherung eingesetzt werden.
- 2.4. Flüssiggasanlagen dürfen nur entsprechend den von den Herstellern mitgelieferten Bedienungsanweisungen genutzt werden. Ihre Standsicherheit muss gewährleistet sein.
- 2.5. Gasanlagen dürfen nur von Personen bedient werden, die mit der Bedienung von Flüssiggasanlagen vertraut und über die Mindestvorschriften bei der Verwendung von Flüssiggas unterwiesen sind und von denen zu erwarten ist, dass sie ihre Aufgaben zuverlässig erfüllen.
- 2.6. Nach Betriebsschluss sind die Hauptabsperrrarmaturen zu schließen.
- 2.7. Bei Undichtigkeiten sind die Absperrrarmaturen an den Flaschen unverzüglich zu schließen, alle Zündquellen zu beseitigen und weitere Zündmöglichkeiten auszuschließen.
- 2.8. Vereisungen an Leitungen und Absperreinrichtungen dürfen nur so beseitigt werden, dass keine gefährliche Erwärmung oder Zündung auftreten kann.
- 2.9. Nach jedem Gasflaschenwechsel ist die Verschraubung mit einem Lecksuchspray auf Dichtigkeit zu überprüfen.

3. Löschgeräte bei Verwendung von Gas:

Zubereitung von warmen Speisen	1 Feuerlöscher der Brandklasse ABC mit mindestens 6 Löschmitteleinheiten
Bei Verwendung von Fritteusen	1 Fettbrandlöscher

Neben den oben genannten Punkten sind hinsichtlich der Verwendung von Druckgasbehältern u. a. folgende Vorschriften und Regeln bei der Aufstellung bzw. dem Betrieb von Druckbehältern bzw. Druckgasbehältern zu beachten (Auszug):

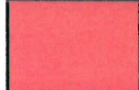
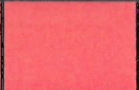
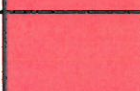
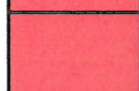
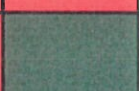
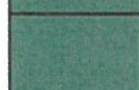
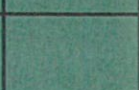
Betriebssicherheitsverordnung, Technische Regeln Druckbehälter (TRB), insbesondere TRB 600, 610, 700, 801 Nr. 25 Anlage; Technische Regeln Druckgase (TRG), insbesondere TRG 280; Technische Regeln Flüssiggas (TRF 1996); Gefahrstoffverordnung (GHS); Unfallverhütungsvorschriften (GUV 9.7 oder BGV D 34)

Das Jugendschutzgesetz (JuSchG)

Eltern müssen nicht alles erlauben, was das Gesetz gestattet.
Sie tragen bis zur Volljährigkeit die Verantwortung.

 = erlaubt  = nicht erlaubt (Dieses Gesetz gilt nicht für verheiratete Jugendliche)

 = zeitliche Beschränkungen/Begrenzungen (werden durch die Begleitung einer erziehungsbeauftragten Person aufgehoben)

		Kinder unter 14 Jahre	Jugendliche	
			unter 16 Jahre	unter 18 Jahre
§ 4	Aufenthalt in Gaststätten			bis 24 Uhr
	Aufenthalt in Nachtbars, Nachtclub oder vergleichbaren Vergütungsbetrieben			
§ 5	Anwesenheit bei öffentliche Tanzveranstaltungen, u.a. Discos (Ausnahmegenehmigung durch zuständige Behörde möglich)			bis 24 Uhr
	Anwesenheit bei Tanzveranstaltungen von anerkannten Trägern der Jugendhilfe. Bei künstl. Betätigung oder zur Brauchtumpflege	bis 22 Uhr	bis 24 Uhr	bis 24 Uhr
§ 6	Anwesenheit in öffentlichen Spielhallen. Teiln. an Spielen mit Gewinnmöglichkeiten			
§ 7	Anwesenheit bei jugendgefährdenden Veranstaltungen und in Betrieben (Die zuständige Behörde kann Alters- und Zeitbegrenzungen sowie andere Auflagen anordnen.)			
§ 8	Aufenthalt an jugendgefährdenden Orten (Die zuständige Behörde kann Maßnahmen zur Gefahrenabwehr treffen.)			
§ 9	Abgabe / Verzehr von Branntwein, branntweinhaltigen Getränken u. Lebensmitteln			
	Abgabe / Verzehr anderer alkoholischer Getränke; z.B. Wein, Bier o.ä. (Ausnahme: Erlaubt bei 14- u. 15-jährigen in Begleitung einer personensorgeberechtigten Person [Eltern])			
§ 10	Abgabe und Konsum von Tabakwaren			
§ 11	Kinobesuche Nur bei Freigabe des Films und Vorspanns: „ohne Altersbeschr. / ab 6/12 /16 Jahren“ (Kinder unter 6 nur mit einer erziehungsbeauftragten Person. Die Anwesenheit ist grundsätzlich an die Altersfreigabe gebunden! Ausnahme: „Filme ab 12 Jahren“: Anwesenheit ab 6 Jahren in Begleitung einer personensorgeberechtigten Person [Eltern] gestattet.)	bis 20 Uhr	bis 22 Uhr	bis 24 Uhr
§ 12	Abgabe von Filmen oder Spielen (auf DVD, Video usw.) nur entsprechend der Freigabekennzeichen: „ohne Altersbeschr./ ab 6/12/16 Jahren“			
§ 13	Spiele an elektr. Bildschirmspielgeräten ohne Gewinnmöglichkeiten nur nach den Freigabekennzeichen: „ohne Altersbeschr./ ab 6/12/16 Jahren“		