



Der Landrat des Lahn-Dill-Kreises

Abteilung Veterinärwesen und Verbraucherschutz

Schlossstraße 20, 35745 Herborn - Telefon: 06441-407 77 11, Telefax: 06441- 407 77 23

Anforderungen an die Ausstattung und das Speisesortiment für Imbissstände als vorübergehende Einrichtungen auf Vereins-, Straßenfesten, Märkten und sonstigen öffentlichen Veranstaltungen

Stand Januar 2016

Sie haben von der Verwaltungsbehörde (Stadt / Gemeinde) die Erlaubnis zum vorübergehenden Betrieb einer Schank- und Speisewirtschaft erhalten und müssen nun für die ordnungsgemäße Abwicklung Ihrer Veranstaltung und für die Einhaltung der einschlägigen Rechtsvorschriften Sorge tragen. Sie als Veranstalter tragen die Hauptverantwortung für die Herstellung und das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel. Sie sind dafür verantwortlich, die erforderlichen hygienischen Bedingungen sicherzustellen.

Um Beanstandungen zu vermeiden, bitten wir folgende Punkte zu beachten:

- 1. Imbiss- bzw. Verkaufsstände müssen so gelegen sein, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel insbesondere durch Witterungseinflüsse, Staub, Gerüche, Verunreinigungen und Insekten vermieden wird. Stände müssen überdacht und sollten allseitig, bis auf die offene Verkaufsseite, geschlossen sein. Der Standplatz muss befestigt sein - erforderlichenfalls muss ein geeigneter Boden im Verkaufsstand ausgelegt werden.**
- 2. Die Verkaufseinrichtungen müssen über eine Handwaschgelegenheit mit fließendem Warmwasser von Trinkwasserqualität, Flüssigseife und Einweghandtücher und erforderlichenfalls über eine ausreichende Spülanlage verfügen. Durch Waschvorgänge dürfen die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden.**
- 3. Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen.**
- 4. Gegenüber dem Kunden ist eine ausreichend hohe Abschirmung erforderlich, so dass unverpackte Lebensmittel sowie aufgestellte Grills, Pfannen, Waffeleisen, etc. nicht berührt oder nachteilig beeinflusst werden können (z.B. Husten- und Niesschutz).**
- 5. Es sind in ausreichender Zahl Kühl- und ggf. Tiefkühlmöglichkeiten bereitzustellen, um die produktspezifischen Temperaturanforderungen einzuhalten. Warmzuhaltende Speisen dürfen maximal 3 Stunden bei mindestens +65°C vorrätig gehalten werden.**

Folgende Temperaturen sind einzuhalten:

Tiefkühlprodukte	- 18°C
Hackfleisch (frisch)	+4°C
Hackfleisch (in Fertigpackung)	+2°C
Fleisch / Fleischerzeugnisse	+4°C - +7°C,
Fisch	+2°C
Geflügel / Wild	+4°C
Molkereiprodukte (kühlpflichtig)	+ 8°C - +10°C

- 6. Unverpackte Lebensmittel (z.B. Brötchen, etc.) dürfen bei der Lagerung keinen direkten Bodenkontakt haben. Zum Aufbewahren, Umhüllen und Verpacken dürfen nur lebensmittelechte Behälter/Materialien verwendet werden. Beachten Sie dieses Zeichen: **
- 7. Während der gesamten Verkaufszeit müssen hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen zur Verfügung stehen.**

>>> bitte wenden >>>

8. Die Getränkeschankanlage ist vor der Inbetriebnahme zu reinigen. Für die Wasserzufuhr sind lebensmittelechte Leitungen zu verwenden (*siehe Merkblatt Trinkwasserhygiene*). Zum Spülen von Gläsern ist Trinkwasser zu verwenden. Es müssen Doppelbecken oder Spülgeräte zur Verfügung stehen. Die Spülbecken sind an eine Abwasserleitung anzuschließen. Sie haben dafür Sorge zu tragen, dass die Trinkgefäße einwandfrei und hygienisch gereinigt sind und keine Rückstände von Reinigungsmitteln an den Gefäßen anhaften (Reinigen und Klarspülen).
9. Personen, die unverpackte Lebensmittel behandeln oder abgeben, müssen saubere Kleidung, erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.
10. Eine sachkundige Person (Metzgermeister, Koch, Gastwirt, Lebensmittelkaufmann) sollte aktiv oder passiv beratend einbezogen werden. Bei der Abgabe von leichtverderblichen Lebensmitteln sollte die verantwortliche Person im Besitz einer gültigen Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz sein (*siehe Merkblatt Infektionsschutz beim Umgang mit Lebensmitteln*).
11. Es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von Abfällen vorhanden sein.
12. Eigenkontrollmaßnahmen nach VO 852/2004 über Lebensmittelhygiene sind in angemessenem Rahmen durchzuführen.

Für die Abgabe von Speisen ist folgendes zu beachten:

1. Es wird dringend empfohlen, auf leicht verderbliche Lebensmittel zu verzichten (z.B. rohes Hackfleisch Mayonnaise, Remoulade, Creme oder Sahne, auch Sahnetorte oder ähnliches). Gleiches gilt für Lebensmittel, die unter Verwendung dieser leicht verderblichen Produkte hergestellt wurden.
2. Rohes Fleisch und Geflügel sowie Frischfisch müssen vor der Abgabe durcherhitzt werden.
3. Beachten Sie die Auszeichnungspflicht von:
 - Zusatzstoffen: bei Lebensmitteln und Getränken wie z.B. Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Konservierungsstoffe, Farbstoffe, etc.
 - Allergenen: bei Veranstaltungen über einen längeren Zeitraum (mehr als 1.Tag, bzw. regelmäßig) sind Informationen über den Gehalt an Allergenen bereitzuhalten.

Ausführlichere Informationen entnehmen sie bitte unserem Merkblatt.

Weitere Informationen

- Merkblatt „Kenntlichmachung von Zusatzstoffen, Allergenen und gentechnisch veränderten ...“ (*Erhältlich bei der Abteilung Veterinärwesen und Verbraucherschutz, Fachdienst Lebensmittelüberwachung*)
- Merkblatt „Installation und Betrieb von Trinkwasseranlagen auf Volksfesten, Messen und ähnlichen Veranstaltungen“
- Merkblatt „Infektionsschutz beim Umgang mit Lebensmitteln“ (*Erhältlich bei der Abteilung Gesundheit, Schlossstr. 20, 35745 Herborn, Tel.: 06441-407 -1616*)

Ihrer Veranstaltung wünschen wir einen guten Verlauf.

Sollten Sie weitere Auskünfte benötigen, wenden Sie sich bitte an die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Fachdienstes Lebensmittelüberwachung.



Infektionsschutz beim Umgang mit Lebensmitteln

Warum müssen besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

In Lebensmitteln können sich bestimmte **Krankheitserreger** besonders leicht vermehren. Durch den Verzehr von derartig mit Mikroorganismen verunreinigten Lebensmitteln können Menschen an Lebensmittelinfektionen oder -vergiftungen schwer erkranken. Bei Gemeinschaftsverpflegungen kann davon sehr schnell eine große Anzahl von Menschen betroffen sein.

Aus diesem Grunde muss von jedem Beschäftigten zum Schutz des Verbrauchers und zum eigenen Schutz ein hohes Maß an Eigenverantwortung und Beachtung von Hygieneregeln verlangt werden.

Das Infektionsschutzgesetz bestimmt, dass Sie die oben genannten **Tätigkeiten nicht ausüben** dürfen, wenn bei Ihnen **Krankheitszeichen** (Symptome) auftreten, die auf eine der folgenden Erkrankungen hinweisen oder die ein Arzt bei Ihnen festgestellt hat:

- Akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall) ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Cholerabakterien, Staphylokokken, Campylobacter, Rotaviren oder andere Durchfallerreger wie Typhus, Paratyphus oder Virus Hepatitis A oder E (Leberentzündung)
- Sie haben infizierte Wunden oder eine Hautkrankheit, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können.
- Die Untersuchung einer **Stuhlprobe** von Ihnen hat den Nachweis eines der folgenden Krankheitserreger ergeben: Salmonellen, Shigellen, enterohämorrhagische Escherichia coli- Bakterien oder Choleravibrionen.

Wenn Sie diese Bakterien **ausscheiden** (ohne dass Sie sich krank fühlen müssen), besteht ebenfalls ein **Tätigkeitsverbot** im Lebensmittelbereich.

Folgende Symptome weisen auf die genannten Erkrankungen hin:

- **Durchfall** mit mehr als zwei dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber.
- Hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung (erst nach Tagen folgt schwerer Durchfall) sind Zeichen für **Typhus und Paratyphus**.
- Typisch für **Cholera** sind **milchigweiße Durchfälle** mit hohem Flüssigkeitsverlust.
- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel mit Schwäche und Appetitlosigkeit weisen auf eine **Hepatitis A oder E** hin.
- Wunden oder offene Stellen von **Hauterkrankungen** können infiziert sein, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind.

Treten bei Ihnen die genannten Krankheitszeichen auf, nehmen Sie unbedingt den Rat Ihres Hausarztes in Anspruch! Sagen Sie ihm auch, dass Sie beabsichtigen bei der Herstellung von Lebensmitteln für eine Gemeinschaftsverpflegung tätig zu werden.

Wie können Sie zur Verhütung von Infektionen beitragen?

- Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Flüssigseife unter fließendem Wasser.
- Verwenden Sie zum Händetrocknen Einwegtücher.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab.
- Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhülle, Kittel, Handschuhe, Schuhe für Innenräume).
- Husten oder niesen Sie nie auf Lebensmittel.
- Decken Sie kleine, saubere Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster ab.

Für weitere Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Kreisausschuss des Lahn-Dill-Kreises, Abteilung Gesundheit, Herborn Fachdienst Infektionsschutz & Umweltmedizin

Telefonvorwahl: 06441 oder 02771
Durchwahl: 407- 1618 Frau Reichel
407- 1621 Frau Saloch
407- 1622 Frau Bott

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen, Allergenen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln für Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung Stand Dezember 2015

Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung sind Einrichtungen jeder Art (auch Fahrzeuge, festinstallierte oder mobile Stände), Restaurants, Kantinen, Schulen, Krankenhäuser, Cateringunternehmen, in denen LM für den unmittelbaren Verzehr durch den Endverbraucher zubereitet werden.

Bei lose abgegebenen Lebensmitteln gelten die Kenntlichmachungsbestimmungen des § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuLV), der Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe (EG) Nr. 1333/2008, der Lebensmittelinformationsverordnung VO (EU) 1169/2011 und deren DVO (ab 13.12.2014), der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung (FrErfrischGetrV) sowie der Gentechnik-Kennzeichnungs- und Rückverfolgbarkeitsverordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003, in der jeweils aktuellen Fassung.

Wichtige Hinweise:

- o Nicht alle Zusatzstoffe sind für alle Lebensmittel zugelassen. Dieses Merkblatt enthält keine Informationen, welche Zusatzstoffe bei der Herstellung welcher Lebensmittel zugelassen sind.
- o Die Pflicht zur Kenntlichmachung eines Zusatzstoffes ist abhängig von seiner verbleibenden technologischen Wirksamkeit im Endprodukt. Ist diese nachweislich im angebotenen Lebensmittel nicht mehr vorhanden, so kann eine Kenntlichmachung im Einzelfall nicht erforderlich sein.
- o Detaillierte Zulassungsregelungen sind in den Anhängen der VO (EG) Nr. 1333/2008 genannt.

Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E-Nummer	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe (Farbstoff) E 100 - E 180 (dazu gehören auch Beta-Carotin und Riboflavin) E 102 - Tartrazin, E 104 - Chinolingelb, E 110 - Gelborange S, E 122 - Azorubin, E 124 - Cochenillerot A, E 129 - Allurarot AC	„mit Farbstoff“ Zusätzlich bei diesen Farbstoffen: „Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffs/der Farbstoffe“: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.	alkoholfreie Getränke (wie Fanta, Cola), Campari, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen, Belegkirschen oder Tortenguss Lachsersatz, Götterspeise, Cocktailkirschen, Chorizo
Konservierungsstoffe (Konservierungsstoff) E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239 E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105 Bei ausschließlicher Verwendung von E 249 - E 250, E 251 - E 252 oder einem Gemisch dieser Stoffe	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ ersatzweise auch „mit Nitrit Pökelsalz“ „mit Nitrat“, „mit Nitrit Pökelsalz und Nitrat“	Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Bete), Käse, Anchosen (Fischhalbkonserven z.B Anchovis, graved Lachs), Peperoni Fleischerzeugnisse
Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 300 - E 321	„mit Antioxidationsmittel“	alkoholfreie Getränke (wie Fanta), Brühwürste, Kochschinken, Rohschinken, Trockensuppen, Brühen, Würzmittel
Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E 620 - E 635	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Soßen, Würzmittel, Fleischerzeugnisse
Schwefeldioxid/Sulfite (kein Klassenname) E 220 - E 228	„geschwefelt“	Essig, Trockenobst (z.B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich, Peperoni

Eisensalze (kein Klassenname) E 579, E 585	„geschwärzt“	schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel) E 901 - E 904, E 912, E 914	„gewachst“	Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
Süßstoffe (Süßstoffe) E 950 - E 952, E 954, E 957, E 959, E960 andere Süßungsmittel, Zuckeralkohole (kein Klassenname) E 420, E 421, E 953, E 965 - E 968	„mit Süßungsmittel(n)“ bei Aspartam (E 951) zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle“	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwert- verminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola- Getränke) Anmerkung: Wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich.
Phosphate (Stabilisator) E 338 bis 341, E 450 bis E 452	„mit Phosphat“	Brühwürste, Kochschinken Anmerkung: Eine Kenntlichmachung ist nur in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben.

Weitere Regelungen:

Zutat	Kenntlichmachung
Coffein (kein Klassennamen); keine E-Nummer	„coffeinhaltig“
..... Coffeinhaltige Erfrischungsgetränke mit einem Coffeingehalt von über 150 mg/L	„erhöhter Coffeingehalt“ + Angabe des Coffeingehaltes in mg/100 mL
Chinin, Chininsalze (kein Klassennamen); keine E-Nummer	„chininhaltig“

Zutaten aus gentechnisch veränderten Bestandteilen (z.B. Soja, Mais) Beispiel: Salat- oder Frittieröl aus gentechnisch veränderter Soja	„genetisch verändert“ oder „aus genetisch verändertem ... hergestellt“ „enthält Sojaöl, aus genetisch veränderter Soja hergestellt“
--	---

Allergenkennzeichnung (ab 13.12.2014)

zu kennzeichnendes Allergen	beispielsweise in folgenden Zutaten enthalten (kein Anspruch auf Vollständigkeit)
Glutenhaltiges Getreide	Weizenmehl, Weizenkeime, Weizengrieß, Paniermehl
Krebstiere	Garnelen, Scampis, Krabbenmehl
Eier	Eiklar, Flüssigei, Eigelb, Vollei, Gefrierei
Fisch	alle Arten von Fisch; Fischöl, Kaviar, Surimi
Erdnüsse	Erdnussbutter, Erdnusscreme, Erdnusspaste
Soja	Sojalecithin, Sojasprossen, Sojasoße
Milch/Lactose	Vollmilch, Butter, Joghurt, Speisequark, Käse
Schalenfrüchte	alle geschälten Nüsse, Mandeln, Pistazien, Marzipan, Nougat, Krokant
Sellerie	Gemüsebrühe, Selleriesalz
Senf	Senfkörner, Senfsaat, Mostrich
Sesamsamen	Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste
Schwefeldioxid/ Sulfite (ab 10 mg/kg bzw. 10 mg/l, als SO ₂ angegeben)	Calciumbisulfit/E 227, Calciumsulfit/E 226, Kaliumbisulfit/E 228, Kaliummetabisulfit/E 224, Natriumhydrogensulfit/E 222, Natriummetabisulfit/ E 223, Natriumsulfit/E 221, Schwefeldioxid/E 220
Lupinen	Lupinenkerne, Lupinenmehl, Lupinenmilch
Weichtiere	Schnecken, Tintenfisch, Muscheln, Austern

**Art und Weise der Kenntlichmachung gemäß der „Vorläufigen
Lebensmittelinformations –Ergänzungsverordnung“**

**a) Vorgaben für die schriftliche Kenntlichmachung von allergenen Stoffen für Anbieter von
Gemeinschaftsverpflegung:**

- auf Speisekarten, Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen (Preistafel), die Angaben
können hierbei in leicht verständlichen Fuß- oder Endnoten angebracht werden

**Achtung: Endnoten sind nur für die Kennzeichnung der Allergene zulässig, nicht jedoch für
die Zusatzstoffkennzeichnung**

Musterspeisekarte

• SUPPEN	
Nudelsuppe (a) mit Ei (5•)	2,90 €
• Kartoffelsuppe (f) mit einem Paar Wiener Würstchen (i) (5,3,7)	4,90 €
• VORSPEISEN	
• Gefüllte Käse-Tomaten und Wurstsalat (i,c,a) (2, 5, 7)	5,90 €
• Irischer Räucherlachs auf Toast (a, j) mit Sahnemeerrettich (1, 2)	6,90 €
• HAUPTGERICHTE	
• Paniertes Schnitzel (a,c) mit Rahmsauce (a) und Pommes Frites (5)	9,90 €
• Kabeljau in Senfsauce (f) mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat (i,f) (2)	9,90 €
• SALATE	
• Italienischer Meeresfrüchte-Salat (b, d, k) (2, 3, 4, 6)	6,90 €
• Schichtsalat (c, f, j)	5,90 €
• DESSERTS	
• gemischter Eisbecher (f, c, g, h) (1,2)	3,90 €
• Fruchtsalat (h) mit Cremelikör (f) (1, 2, 8)	2,90 €

Zeichenerklärung Zusatzstoffe

- | | |
|-----------------------------|----------------------|
| 1) mit Farbstoff | 7) mit Phosphat |
| 2) mit Konservierungsstoff | 8) mit Süßungsmittel |
| 3) mit Antioxidationsmittel | |
| 4) geschwefelt | |
| 5) mit Geschmacksverstärker | |
| 6) geschwärzt | |

Zeichenerklärung Allergene

Enthält:

- | | |
|--------------------|---------------|
| a) Weizen | g) Pistazien |
| b) Krebstiere | h) Haselnüsse |
| c) Eier | i) Senf |
| d) Fische | j) Sesamsamen |
| e) Erdnüsse | k) Weichtiere |
| f) Milch / Laktose | |

**Art und Weise der Kenntlichmachung gemäß der „Vorläufigen Lebensmittelinformations –
Ergänzungsverordnung“ (VorLMIEV)**

b) *Vorgaben* zu einer mündlichen Auskunft über allergene Stoffe in Lebensmitteln:

Als Option zu einer schriftlichen Kenntlichmachung dürfen im Rahmen der Abgabe von Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung Auskünfte über die allergenen Inhalte von Lebensmitteln auch mündlich, durch den Lebensmittelunternehmer oder einen hinreichend informierten Mitarbeiter, auf Nachfrage des Endverbrauchers oder der Behörde, mitgeteilt werden.

Basis der mündlichen Auskunft muss eine schriftliche Dokumentation sein. Hierfür können z.B. Rezeptsammlungen oder Produktdatenblätter genutzt werden.

In der Verkaufsstätte ist auf die mündliche Information und die Möglichkeit der Einsichtnahme in die schriftliche Aufzeichnung an gut sichtbarer Stelle, deutlich lesbar, hinzuweisen.

Beispiel:

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.

Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

Beispiel für eine Verbraucherinformation.

Dokumentation von allergenen Zutaten																			
Produkt	Bezeichnung der Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien / Unverträglichkeiten auslösen können																		
	glutenhaltiges Getreide A 1			Krebstiere B 2	Ei C 3	Fisch D 4	Erdnuss E 5	Soja F 6	Milch, Laktose G 7	Schalenfrüchte H 8				Sellerie L 9	Senf M 10	Sesam N 11	Sulfite O 12	Lupinen P 13	Weichtiere R 14
	Weizen Alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge (Dinkel, Kohlrassan- weizen, Emmer, Ein- korn, Grünkern) Roggen Gerste Hafer								Mandeln Haselnüsse Walnüsse Kaschunüsse Pecannüsse Paranüsse Pistazien Macadamia- oder Queenslandnüsse										

Feste und Vereine

Das Unionsrecht soll nur für Unternehmen gelten, wobei der Unternehmensbegriff eine gewisse Kontinuität der Aktivität und einen gewissen Organisationsgrad voraussetzt. Tätigkeiten, wie der gelegentliche Umgang mit Lebensmitteln und deren Lieferung, der Verkauf von Lebensmitteln durch Privatpersonen, z.B. bei Wohltätigkeitsveranstaltungen, auf Märkten und Zusammenkünften auf lokaler Ebene, sollten nicht in den Bereich dieser Verordnung fallen.

Als Hauptkriterium wird also nicht die Gewinn- und Umsatzerzielung festgesetzt, sondern die Kontinuität der Veranstaltung. Das heißt im Umkehrschluss, dass alle Veranstaltungen, die gelegentlich, im kleinen Rahmen oder von Privatpersonen durchgeführt werden, von der Unionsvorschrift und somit auch von der Allergenkennzeichnung ausgenommen sind!

Beispiele für Ausnahmen:

- Straßenfeste/Vereinsfeste mit Mitbring-Ware
- Kuchenbuffet bei Second-Hand Basar in Kitas
- Wochenmarkt, allerdings auch nur bei nicht regelmäßiger Teilnahme
- Weihnachtsmarkt mit Wohltätigkeitsgebäckverkauf
- Dorffest unter Mitwirkung von Landfrauenverein, Gesangsverein usw.
- Schulfest, Kindergartenfest

Keine Ausnahmen gelten für:

- professionelle, gewerbliche Teilnehmer an Cityfesten
- regelmäßige Markthändler
- Vereine mit Vereinsgastronomie/ Clubheim
- regelmäßige Vereinsveranstaltungen (Fußballturniere mit Rostwurstverkauf)
- große Vereinsveranstaltungen mit Bewirtung

Allgemeine Anmerkung:

Für die Prüfung, ob eine Kenntlichmachung z.B. auf der Speise- und Getränkekarte erforderlich ist, empfiehlt es sich, in den Zutatenverzeichnissen von verpackten Lebensmitteln zu prüfen, ob dort die genannten Zusatzstoffe und Allergene aufgeführt sind. Bei verpackten Lebensmitteln, die an eine Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung geliefert werden, muss ein Zutatenverzeichnis auf der Fertigpackung oder in den begleitenden Geschäftspapieren angegeben sein.

Bei Produkten ohne Zutatenverzeichnis, z.B. offen bezogenen Lebensmitteln, empfiehlt es sich, beim Lieferanten schriftlich Informationen über die jeweiligen kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe und allergenen Inhaltsstoffe einzuholen. Die Kennzeichnungspflicht betrifft auch Getränke. Bitte schauen Sie auch hier auf das Zutatenverzeichnis auf der Flasche.

Informationen, ob eine Zutat aus gentechnisch veränderten Rohstoffen hergestellt wurde, sind entweder aus dem Zutatenverzeichnis (nach der Nennung der jeweiligen Zutat), oder - wenn nicht vorhanden - aus den Lieferunterlagen oder einem Etikett auf der Verpackung zu entnehmen (Wortlaut i.d.R. „aus GVO hergestellt“).

Haftungsausschluss: Obgleich dieses Merkblatt sorgfältig erstellt wurde, kann keine Haftung für Fehler oder Auslassungen übernommen werden. Es stellt keinen verbindlichen Rechtsrat dar und ersetzt keine auf den Einzelfall bezogene Beratung. Die jeweils aktuellen Rechtsnormen sind zu beachten.



Merkblatt

„Lebensmittelrecht bei Vereinstätigkeit“

vom 15.07.2011

Vorbemerkungen

In Zusammenarbeit mit der Abteilung für Veterinärwesen und Verbraucherschutz beim Lahn-Dill-Kreis hat die Stabsstelle „Wirtschaft, Sport, Kultur und Ehrenamt“ bereits mehrere Vortragsveranstaltungen zum neuen EU-Lebensmittelrecht angeboten. Diese beinhalten sowohl neue Rechtsbegriffe bzgl. der Abgabe von Lebensmitteln auf großen öffentlichen Festen und auch im privaten Umfeld der Vereine, als auch die Hygieneschulung der Helfer und die rechtliche Haftung durch den Verein.

Lebensmittelhygieneregeln / Lebensmittel-Unternehmer

Bei der Herstellung und Abgabe von Lebensmitteln haben Vereine besondere Lebensmittelhygieneregeln zu beachten. Das neue EU-Hygienerecht nennt den Begriff des „Lebensmittelunternehmers“, der bezüglich der Einhaltung von Hygiene/Lebensmittelsicherheitsregeln ab 01.01.2006 stärker in die Pflicht genommen wird. Nach VO(EG) 178/2002 (EU-Basis-VO) sind das/der „Lebensmittelunternehmen/-er“:

1. Alle Unternehmen, gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht und ob sie öffentlich oder privat sind, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen.
2. Lebensmittel-Unternehmer: die natürlichen oder juristischen Personen, die dafür verantwortlich sind, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts ... erfüllt werden.

Dies wissen die wenigsten Personen, die ein Vereins- oder Gartenfest auf die Beine stellen: "Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt, haftet zivil- und strafrechtlich dafür, dass die Produkte sichere Lebensmittel sind, somit einwandfrei und gesundheitlich unbedenklich genossen werden können."

Haftung

Welche rechtliche Haftung käme nun bei einer auf dem Vereinsfest durch Lebensmittel ausgelösten Infektion in Frage?

1. die **Deliktische Haftung** aufgrund unerlaubter Handlung (§ 823 BGB) oder
2. die **Produkthaftung** durch das Produkthaftungsgesetz von 1989. Beim Produkthaftungsrecht trägt der Lebensmittelunternehmer die volle Verantwortung für durch ihn entstandene Schäden/Erkrankungen.

Vereinsvorstände müssen nicht bei jeder „privat ausgerichteten Feier“ das neue EU Recht beachten und damit auch nicht persönlich für eventuell im privaten Bereich aufgetretene Schäden haften, sondern nach dem im BGB geregelten Vereinsrecht haftet dann der Verein mit seinem Vereinsvermögen.

Bei „gewerblich gemeldeten, überregionalen veröffentlichten und größtem Besucherandrang versehenen Veranstaltungen“ jedoch muss der „Lebensmittelunternehmer - Verein“ zusätzlich das EU Hygienerecht VO (EG) Nr. 1781/2002 und VO (EG) 852/2004) und das Produkthaftungsgesetz beachten und seine Haftung weiterleiten, damit entscheidend weiterleitet.

Wie sieht die Haftung nach dem Produkthaftungsgesetz aus? (Zitate der §§)

§ 1 Haftung

(1) Wird durch den Fehler eines Produktes jemand getötet, sein Körper oder seine Gesundheit verletzt oder eine Sache beschädigt, so ist der Hersteller des Produkts verpflichtet, dem Geschädigten den daraus entstehenden Schaden zu ersetzen.

(4) Für den Fehler, den Schaden und den ursächlichen Zusammenhang zwischen Fehler und Schaden trägt der Geschädigte die Beweislast. Ist streitig, ob die Ersatzpflicht gemäß Absatz 2 oder 3 ausgeschlossen ist, so trägt der Hersteller die Beweislast.

§ 2 Produkt

Produkt im Sinne dieses Gesetzes ist jede Sache, auch wenn sie einen Teil einer anderen beweglichen Sache oder einer unbeweglichen Sache bildet.

... (Weiterer IAFOS unter: *Rechtliche Haftung bei Lebensmittelinfektionen: „Produkthaftung für Lebensmittel“ (ISBN 3-936772-24-X)*)



Gefahren — Risiken

Wann entstehen auf Vereinstesten die größten Gefahren, Risiken bezogen auf die Abgabe von Lebensmitteln?

Im Frühjahr und den Sommermonaten entsteht dieses Risiko, denn dann erfreuen sich die Vereins-, Musik-, Wein- und Grillfeste im Kreis zunehmender Beliebtheit und sind auch der politisch gewünschte, gesellige Treffpunkt für Jung und Alt. Dabei hat die Abgabe verschiedenster Lebensmittel auf Veranstaltungen in den letzten Jahren erheblich an Bedeutung zugenommen. So werden neben den ursprünglich üblichen Lebensmitteln wie feiner Grillbratwurst, Pommes Frites und trockenem Kuchen inzwischen auch frische Flammkuchen, Dönerspieße mit Hackfleischanteil, Fleischspießchen, Gewapicci mit Bällchen, Calamaris mit diversen Soßen und andere frische, schuldig-rühmige Köstlichkeiten angeboten. Darunter auch eine große Auswahl von selbst hergestellten Schme- und Cremetorten, regelrechte Großbuffets werden öffentlich - zum großen Teil ungekühlt - angeboten. Insbesondere in den sehr heißen Sommermonaten - bei konstant hohen Außentemperaturen - ist bei der Behandlung und Abgabe dieser Speisen erhöhte Vorsicht geboten zur Vermeidung böser Überraschungen in Form von durch Lebensmittel verursachten Erkrankungen (*Salmonellen, Campylobacter, EHEC*) und den sich daraus folgenden haftungsrechtlichen Schwierigkeiten.



Warum ist es insbesondere bei sommerlicher Hitze so wichtig auf die Einhaltung der richtigen Lebensmittelhygiene zu achten?

Selbst kleine Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln führen dann durch die folgende sprunghafte Vermehrung von Bakterien zu schweren Erkrankungen. Jedes Jahr wieder treten schwerwiegende Lebensmittelinfektionen/Antioxidationen auf und diese durch Lebensmittel verursachten Erkrankungen können besonders bei Kleinkindern und älteren Menschen schnell auch lebensbedrohlich werden (*Salmonellen, EHEC*). So wurden auch 2007 wieder über 7.500 Fülle von Lebensmittelinfektionen zentral gemeldet. Die tatsächliche Zahl an Lebensmittelinfektionen ist jedoch um ein Vielfaches höher, da häufig kein Erregernachweis und damit keine Meldung erfolgt oder der Verbraucher selbst seine Erkrankung nicht meldet.

Auf folgende wichtige Punkte zur Vermeidung einer Übertragung oder Vermehrung von Bakterien wird daher besonders eindringlich hingewiesen:

1. Im eigenen Interesse sollten die Betreiber auf Lebensmittel tierischen Ursprungs, die nicht vollständig durch erhitzt werden, sowie Lebensmittel mit Roheanteil und nicht durchgebackene Kuchen (Kuchen mit Creme-/Sahnefüllungen) verzichten.
2. Weiterhin müssen ausreichend Kühleinrichtungen vorhanden sein, sodass eine Kühlung leicht verderblicher Lebensmittel lückenlos bis zur Abgabe an den Endverbraucher bzw. bis zum völligen Durcherhitzen auf dem Grill gewährleistet ist.
3. Warm verzehrte Speisen sind bis zur Abgabe auch richtig heiß zu halten.
4. Rohe Zutaten sind von den schon verzehrfertigen Speisen klar getrennt zu lagern.
5. Verkaufsstände müssen ausreichend gegenüber dem Kundenbereich abgeschildert sein, dass ein Anhusten oder Anniesen von Lebensmitteln durch davor stehende Kunden nicht möglich ist („Spuckschutz“). Stände für Fleisch- und Wurstwaren brauchen ein festes Dach, oder sogar regelrechte kleine Hütten.
6. Handwascheinrichtungen mit Warmwasserzufuhr, Flüssigseife, Einmalpapierhandtüchern für die „Küchenhelfer“ sind besonders wichtig.
7. Ebenso sollte eine leicht erreichbare, hygienisch einwandfreie Toilette vorhanden sein.
8. Mitwirkende von Festen müssen über infektiions- und lebensmittelhygienische Grundregeln detailliert informiert werden.
9. Arbeitsflächen, Ausrüstungs- und Bedarfsgegenstände müssen so beschaffen sein, dass von ihnen keine nachteilige Beeinflussung ausgeht (Lebensmittelecht, intakt, frei von Reinigungsmittel-Rückständen).
10. Es ist ausschließlich Wasser in Trinkwasserqualität zu verwenden, Trinkwasserleitungen sind entsprechend der Trinkwasserverordnung bereit zu stellen.

Bei ungenügender Lebensmittelhygiene, mangelhafter Kühlung und nicht geschulten Mitwirkenden kann bei Vereins- und Straßenfesten schnell ein großer Personenkreis akut betroffen sein und **GESCHÄDIGT (biologisch, chemisch, mechanisch)** werden. Dann haftet rechtlich der Verursacher – sprich die rechtliche/-n Person/-en des Vereins!

Aus diesem Grund wird den Vereinen und Veranstaltern von Festen empfohlen, ihre Mitwirkenden über die infektiions- und lebensmittelhygienischen Grundregeln zu informieren und zu schulen, als auch sich als Verein bezüglich der haftungsrechtlichen Seite beraten zu lassen. Auch wenn für so genannte „Vereinsaktivitäten mit privatem Charakter“ die Gesundheitsbelehrung wegfällt, so ist bei den offiziell über die Gemeinde angemeldeten „überregionalen Vereinsfesten mit Alkoholausschank“ (Vereinsvorsitzende ist der haftende Lebensmittelunternehmer) dringend erforderlich eine Gesundheitsbelehrung nach IfSchG (Gesundheitsamt) und eine Lebensmittelhygieneschulung nach EU-Hygienericht nachzuweisen. Der/die Veranstalter sind dann für die Einhaltung der Hygieneanforderungen voll dafür rechtlich verantwortlich.

INFO:

1. Checklisten für Vereins- und Straßenfeste sind seit 26.02.2008 vom TÜV-SÜD unter der Internetadresse: www.tuev-sued.de/vereinschecklisten zum kostenlosen Download eingestellt. Da findet sich eine Checkliste speziell für Organisatoren und Vereinsvorstände, eine speziell für ehrenamtliche Helfer, eine für Getränkeschankanlagen und ein kurzer Auszug aus dem IfSchG. Die Tipps reichen von der Gaststättenerlaubnis bis zur Getränkeschankanlage und von den Anforderungen an private Küchen bis hin zur Abwasserbeseitigung.
2. Merkblätter über die Hygieneanforderungen" und weitere Informationen zum Thema "Lebensmittelinfektionen vermeiden" finden sich unter folgendem Link: www.lebensmittelsicherheit.bayern.de
3. Interessante, informative Internetseiten sind: www.verbraucherfenster.de; www.sozialnetz.de
4. www.mlr.baden-wuerttemberg.de/cgi/styleguide/content.pl?ARTIKEL_ID=9695&suchtext=Leitfaden
Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten
5. www.verbraucherfenster.de und www.hausfrauenbund-hessen.de
Deutscher Hausfrauenbund – Broschüre „Feste sicher feiern“

Weitere Links

1. Spezifische rechtliche Bestimmungen für Gemeinschaftsverpflegung

Info/Hilfen/Auslegungen:

- www.dehoga-bundesverband.de/home/hygieneleitlinie_0_1009_1144_1145.html
Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in der Gastronomie oder in ortsveränderlichen Betriebsstätten
- www.beuth.de
DIN-Normen
- www.aid.de
Gemeinschaftsverpflegung; Infodienst Verbraucherschutz

2. Rechtliche Haftung bei Lebensmittelinfektionen

Infomaterial:

- www.interhoga.de (INTERHOGA GmbH - Fachverlag für Hotellerie und Gastronomie)
 - „Gastro-Spezial“ (Broschüre)
 - „Produkthaftung für Lebensmittel“ (ISBN 3-936772-24-X)

3. Weiteres Infomaterial zum „Ehrenamt“

- http://www.lahn-dill-kreis.de/ldk_internet_standard_62169.html
Lahn-Dill-Kreis, Ehrenamtsförderung
- www.gemeinsam-aktiv.de/dynasite.cfm?dsmid=5443
Ehrenamtsagentur Main-Kinzig-Kreis / Ehrenamtskampagne Land Hessen
- www.freiwilligenzentrum-mittelhessen.de/
Freiwilligenzentrum Mittelhessen

F R A G E N über Lebensmittelhygiene an:

Claudia Eggert
Kreisausschuss des Lahn-Dill-Kreises
Abteilung Verbraucherschutz
Fachdienst Lebensmittelüberwachung
Schlossstraße 20
35745 Herborn

Tel.: 06441 407-7719 Fax: 06441 407-7723
E-Mail: Claudia.Eggert@lahn-dill-kreis.de

F R A G E N rund ums Ehrenamt an:

Sandra Knörr
Kreisausschuss des Lahn-Dill-Kreises
Stabsstelle Wirtschaft, Sport,
Kultur und Ehrenamt
Karl-Kellner-Ring 51
35576 Wetzlar

Tel.: 06441 407-1863 Fax: 06441 407-1061
E-Mail: Sandra.Knoerr@lahn-dill-kreis.de



Hinweise zu Installation und Betrieb von Trinkwasseranlagen auf Volksfesten, Messen und ähnlichen Veranstaltungen

Trinkwasser ist unser wichtigstes Lebensmittel

Trinkwasser und Wasser für Betriebe, in denen Lebensmittel gewerbsmäßig hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden, muss den mikrobiologischen und chemischen Qualitätskriterien der Trinkwasserverordnung entsprechen.

Um die Trinkwasserqualität zu erhalten, kommt der Qualität und Pflege der verwendeten Trinkwasserleitungen und Bauteile eine entscheidende Bedeutung zu. **Es dürfen ausschließlich Bauteile und Leitungsmaterialien verwendet werden, die speziell für Trinkwasser zugelassen sind.**

Dies betrifft auch Messen, Volksfeste oder ähnliche Veranstaltungen, bei denen die Sicherstellung des gesundheitlichen Verbraucherschutzes gewährleistet sein muss. In diesen Fällen liegt wegen des erhöhten Gefährdungspotentials besonderes Augenmerk auf der Genussstauglichkeit des Lebensmittels Trinkwasser!

Die gesetzlichen und technischen Vorgaben für die Trinkwasserversorgung sind durch die **Trinkwasserverordnung** (TrinkwV) und verschiedene technische Regelwerke festgelegt.

Weitere wichtige gesetzliche Grundlagen für Wasser für den menschlichen Gebrauch und Wasser für Lebensmittelbetriebe sind: Infektionsschutzgesetz, AVB WasserV, Technischen Regeln für Trinkwasserinstallation TRWI, DIN EN 1717 und DIN 1988-100.

Diese bundeseinheitlichen Vorschriften haben uneingeschränkte Gültigkeit auch **für nicht ortsfeste Lebensmittelbetriebe** (z.B. Imbiss-Stände, mobile Verkaufswagen). Die Gesundheitsämter kontrollieren die nicht ortsfesten Trinkwasserversorgungsanlagen.

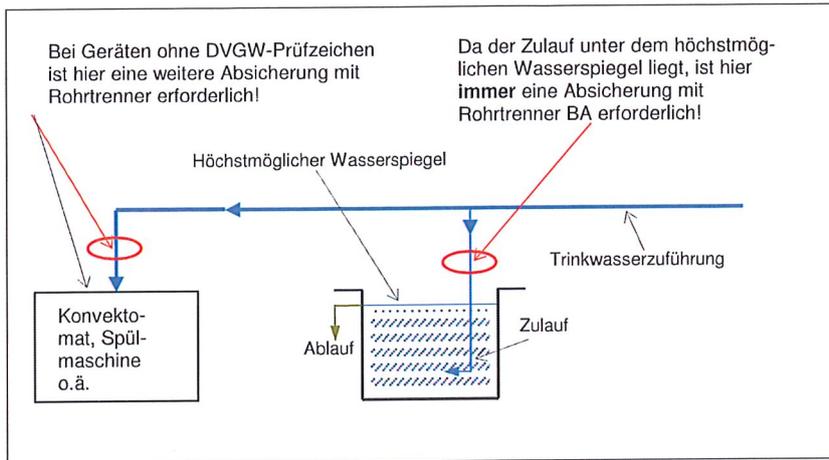
Um dies zu gewährleisten, sind folgende hygienische und technische Bedingungen und Verhaltensregeln einzuhalten. Bei **Missachtung** dieser Vorgaben ist ein Rücksaugen und Rückdrücken in die Anschlussleitung und die **gesundheitliche Gefährdung Dritter** möglich.

Das zuständige Gesundheitsamt muss nach Trinkwasserverordnung möglichst frühzeitig über Aufbau und Betrieb einer zeitweisen Trinkwasseranlage informiert werden!

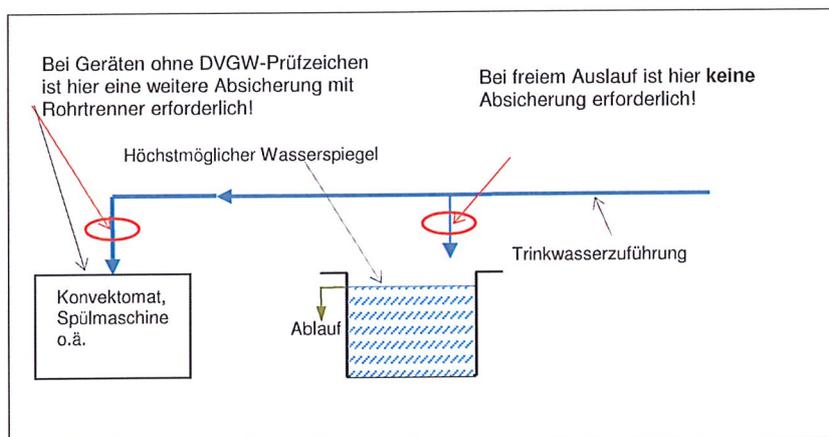
Fachgerechte Erstellung der Anlage:

- ✓ Die verwendeten Bauteile (Schläuche, Rohre, Armaturen) müssen **für Trinkwasser zugelassen** und **zertifiziert** sein – erkennbar durch die Beschriftung DVGW W 270 und KTW. Alle anderen Ausführungen sind nicht zulässig!
- ✓ **Schnellschlussverbinder** müssen mit der Aufschrift DVGW, die Dichtungen mit KTW 51 versehen sein – Gartenschlauchkupplungen sind nicht zulässig!
- ✓ Es sind **kurze und unmittelbare Verbindungen** vom Standrohr bzw. Unterverteiler zum Benutzer herzustellen, die Leitungsquerschnitte sind möglichst klein zu wählen.
- ✓ Zum **Anschluss an Hydranten** dürfen nur die vom örtlichen Versorgungsunternehmen zur Verfügung gestellten, **mit Rohrtrenner BA (Rückflussverhinderer) abgesicherten** Standrohre eingesetzt werden. Die Standrohre müssen vom Versorger oder fachkundigen Personen gesetzt werden.
- ✓ **Um eine Beeinträchtigung der Trinkwasserentnahmestellen untereinander auszuschließen sind mehrere Anschlussleitungen von einem Entnahmepunkt aus (Unterverteilung) mit Rohrtrenner BA abzusichern,**
- ✓ **Wenn der Trinkwasserzulauf z.B. bei einem Spülbecken unterhalb des höchstmöglichen Wasserspiegels liegt und weitere Geräte an die gleiche Trinkwasserleitung angeschlossen werden sollen, muss die Versorgungsleitung durch einen Rohrtrenner BA abgesichert werden** (Skizze Seite 2).
- ✓ Vor Spülmaschinen, Kaffeemaschinen, Konvektomaten etc., die **nicht** mit einem DVGW-Prüfzeichen gekennzeichnet sind, **muss immer ein Rohrtrenner BA** eingebaut werden.
- ✓ Rohrleitungen sind zu beschatten.
- ✓ Das ungeschützte **Ablegen von Kupplungen, Armaturen und Verbindungsstücken** auf dem Erdboden ist wegen der Verschmutzungs- und Beschädigungsgefahr zu vermeiden (Auflagen / Überfahrerschutz schaffen). Die Nichtbeachtung dieser Auflagen kann behördliche Anordnungen und zusätzliche kostenpflichtige Kontrolluntersuchungen zur Folge haben!





Rohrtrenner BA



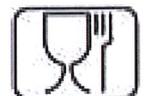
Der geordnete Betrieb:

Der **Betreiber / Benutzer** einer Trinkwasseranschluss- und Entnahmestelle ist für den ordnungsgemäßen Betrieb nach den gesetzlichen und technischen Vorgaben verantwortlich. Er muss eigenständig darauf achten dass die unten aufgeführten Regeln eingehalten werden und Beeinträchtigungen umgehen beseitigt werden!

- ✓ Vor **Inbetriebnahme** Schlauchleitungen nach Herstellerangaben **desinfizieren**.
- ✓ **Morgens** vor erster Wasserabnahme **oder nach längerem Stillstand** (>4 Stunden) gesamte **Anlage gründlich spülen**.
- ✓ Schläuche, Anschlusskupplungen, Rohrleitungen, Armaturen usw. peinlich sauber halten und **ausschließlich zur Trinkwasserversorgung nutzen**.
- ✓ Nach der **Demontage** Anlagenteile **spülen**, vollständig **entleeren**, mit Blindkupplungen oder Stopfen **verschließen** und **sauber und trocken lagern**.

Zusätzliche Anforderungen für die Nutzung von Behältern/Tanks:

- ✓ Behälter müssen als Lebensmittelecht bzw. trinkwassergeeignet gekennzeichnet sein.
- ✓ Behälter vor Einsatz gründlich spülen bzw. desinfizieren und nach Betriebsschluss vollständig entleeren.
- ✓ Behälter nur mit Trinkwasser befüllen, Verweilzeit so kurz wie möglich halten.
- ✓ Abstand der Füllarmatur zum maximalen Wasserstand des Behälters sowie Abstand der Entleerungsarmatur zum maximalen Wasserstand des zu füllenden Gefäßes (z.B. Ausgussbecken) muss mindestens 2 cm betragen.



Für Rückfragen stehen Ihnen die Fachleute des jeweiligen Wasserversorgungsunternehmens und der Abteilung Gesundheit unter der Telefon Nr. 06441/407-1616 gerne beratend zur Verfügung.

Merkblatt Nr. 4

Märkte, Messen und Straßenfeste
Stand 09/2000

Lahn|Dill|Kreis.O

Abteilung Brandschutz, Rettungsdienst
und Katastrophenschutz

Brandschutzvorkehrungen bei Märkten, Messen und Straßenfesten

Erlass des HMdL vom 21. Sept. 1990; Az. VIS5-651-06/01, StAn7- 41/90, Seite 2042

In zunehmenden Umfang werden in Gemeinden, Straßenfeste und ähnliche Veranstaltungen durchgeführt. Sie finden teilweise in bebauten Gebieten statt, in denen durch die Art der Stände, die Nachbarschaft zu Gebäuden, die Verwendung offener Feuerstellen und große Menschenansammlungen eine Gefährdung der öffentlichen Sicherheit und Ordnung herbeigeführt werden kann.

Dies geschieht insbesondere dann, wenn derartige Veranstaltungen auf engen Straßen oder in Gebäuden durchgeführt werden.

Im Rahmen des § 17 des Gesetzes „Hessisches Brand- und Katastrophenschutzgesetz“ sind die öffentlichen Feuerwehren gehalten, bei Veranstaltungen, bei denen durch den Ausbruch eines Brandes eine größere Anzahl von Menschen gefährdet würde, einen Brandsicherheitsdienst einzurichten. Der Brandsicherheitsdienst kann sich dabei auch auf eine rein sachtechnische beratende Tätigkeit beschränken.

Aufgaben des Brandsicherheitsdienstes ist es im vorliegenden Zusammenhang, sich bereits vor Beginn einer entsprechenden Veranstaltung davon zu überzeugen, dass soweit erforderlich, die notwendigen brandschutztechnischen Sicherheitsvorkehrungen in Abstimmung mit der Ordnungsbehörde getroffen werden.

Inbesondere sind folgende, immer wieder auftretende Gefahrenpunkte zu beachten:

Lageplan

Dem Ordnungsamt ist zur Weiterleitung an die örtlichen Feuerwehren ein Lageplan vorzulegen aus dem die Größe und die Aufstellung der Stände, Zelte und Buden sowie deren Abstand zu bestehenden Gebäuden ersichtlich sind.

§ 106 Abs. 2 VSR und

Nr. 2,5 Einführungserlass zur FBR vom 12.11.87

In dem vom Ordnungsamt der örtlichen Feuerwehren vom ... vorgelegten und genehmigten Lageplan wurde die notwendigen Gänge, Feuerwehrezufahrten und Fluchtwege festgelegt. Die darin ausgewiesenen Flächen sind unbedingt einzuhalten.

§ 5 HBO,

§ 106 Abs. VSR

Nr. 2,5 Einführungserlass zur FBR vom 12.11.87

Die festgelegten Flächen für die Feuerwehren (Zugänge Feuerwehrezufahrten, Aufstellflächen, Bewegungsflächen) - analog DIN 14090 - im gesamten Veranstaltungsbereich sind während der gesamten Zeit der Sondernutzung uneingeschränkt freizuhalten.

§ 5 HBO

Straßen dürfen mit Aufbauten und ständigen Einrichtungen nur so belegt werden, dass eine möglichst gradlinige 5 m breite Durchfahrt für Feuerwehren bzw. Rettungsfahrzeuge

Merkblatt Nr. 4

Märkte, Messen und Straßenfeste
Stand 09/2000

verbleibt. Die erforderliche Breite darf durch aufgeklappte Vordächer nicht eingeschränkt werden.

§ 5 Abs. 7 HBO

Bei aneinanderggebauten Buden, Ständen, Verkaufsständen usw. sind in Abständen von höchstens 40 m Freihalteflächen von mind. 5 m Breite ständig freizuhalten.

§ 30 Abs. 2 HBO

Bei Aufstellung von mehreren Tischen und Bänken ist darauf zu achten, dass für Feuerwehrfahrzeuge eine freie Durchfahrt von mind. 5 m gegeben ist.

Stände, Buden, Verkaufsstände usw. sind von bestehenden Gebäuden in einem Abstand von mind. 5 m anzuordnen. Die Abstandsfläche darf nicht überdacht werden. Kann der Sicherheitsabstand von 5 m nicht eingehalten werden, so sind andere Sicherheitsmaßnahmen (z.B. Öffnungen - Fenster - in Wänden feuerhemmend F 30 A verschließen, brennbare Außenwände feuerhemmend F 30 A verkleiden) durchzuführen. Ausnahmen können zugelassen werden, wenn wegen des Brandschutzes Bedenken nicht bestehen.

§ 6 Abs. 7 HBO

Zwischen Zelten und bestehenden Gebäuden und zu anderen Zelten oder Ständen muss ein Mindestabstand von 10 m eingehalten werden. Diese Abstandsfläche ist ständig freizuhalten. Ausnahmen können zugelassen werden, wenn wegen des Brandschutzes Bedenken nicht bestehen.

§ 6 Abs. 7 HBO

Während des Betriebes von Versammlungsstätten muss der Betreiber oder ein Beauftragter ständig anwesend sein; er ist für die Einhaltung der Betriebsvorschriften verantwortlich.

§ 114 VSR

Die vorhandene Feuerlösch- und Sicherheitseinrichtungen (Über-/Unterflurhydranten, Schaltkästen usw.) einschließlich ihrer Kennzeichnungen sind von aufbauen oder Lagerungen im Umkreis von 1,00 m freizuhalten und müssen jederzeit zugänglich sein.

§ 17 Abs. 1 HBO.

Wir behalten uns vor, uns von der Einhaltung der Auflagen jederzeit durch Kontrollen zu überzeugen.

Teil II betriebliche Maßnahmen (Anforderungen an die Stand, Zelt o. Betreiber).

Den mit der Überwachung beauftragten Personen - örtliche Feuerwehr, Ordnungsamt - ist jederzeit Zugang zum gesamten Veranstaltungsbereich zu gewähren. Das eingesetzte Standpersonal ist darüber zu unterrichten.

Bau Aufstellung von mehreren Tischen und Bänken ist darauf zu achten, dass für Feuerwehrfahrzeuge eine freie Durchfahrt von mind. 5 m gegeben ist.

Merkblatt Nr. 4

Märkte, Messen und Straßenfeste
 Stand 09/2000

Kabel, Schläuche, Seile und ähnliche Leitungen im Bereich von Rettungswegen sind so zu verlegen, dass sie keine Stolpergefahr oder Behinderung darstellen. Sie sind mit Gummimatten oder ähnlichem sichtbar abzudecken. Sofern sie über Fahrbahn oder Feuerwehrezufahrten gespannt werden, ist eine lichte Durchfahrishöhe von mind. 3,50 m einzuhalten.

Packmaterial, Kartonagen und Papier dürfen außerhalb der Stände und Buden nicht gelagert werden.

Elektroinstallationen, Elektrogeräte und sonstige elektrisch betriebene Einrichtungen müssen den gültigen VDE-Bestimmungen entsprechen.

Elektrische Geräte, insbesondere Wärme- und Widerstandsgeräte, sind so aufzustellen und zu betreiben, dass sie keinen Brand verursachen können. Diese Geräte dürfen nur in einem Abstand von 0,50 m (nach allen Seiten) von brennbaren Stoffen und Gegenständen aufgestellt und betrieben werden, dass sich diese nicht entzünden können. Der erforderliche Sicherheitsabstand kann reduziert werden, wenn Abschirmungen und Unterlagen aus nicht brennbaren Materialien verwendet werden, die geeignet sind eine Wärmeübertragung zu verhindern (z.B. Unterlagen aus keramischen Materialien, Brandschutzplatten usw.).

Tell II

Die Zugänge zu Schalt- und Verteilungsanlagen, zu Schaltern, zu Betriebsmitteln mit Anzeigevorrichtungen, zu Maschinen sowie der zum Bedienen, Überwachen und Warten erforderlichen Räumen müssen ständig freibleiben.

An Ständen, Aufbauten, in Verkaufswagen, Zelten usw. ist zur Brandbekämpfung von Entstehungsbränden mind. ein Feuerlöscher PG 6, geeignet für die Brandklassen A, B, C (VfN 14406/EN 3) in betriebsbereitem Zustand sichtbar und zugänglich vorzuhalten (ggf. sind Hinweisschilder nach VBG 125 anzubringen). Weitere Feuerlöscher können verlangt werden.

Beim Betrieb von Friteusen ist zusätzlich eine Löschdecke nach DIN 14155 vorzuhalten.

Feuerstätten für feste, flüssige oder gasförmige Brennstoffe sind so aufzustellen und zu betreiben, dass sie keinen Brand verursachen können. Die Geräte dürfen nur im Abstand von 0,5 m nach allen Seiten von brennbaren Stoffen und Gegenständen aufgestellt und betrieben werden, dass sich diese nicht entzünden können. Der erforderliche Sicherheitsabstand kann reduziert werden, wenn Abschirmungen und Unterlagen (Wärmedämmungen) aus nicht brennbaren Materialien verwendet werden, die geeignet sind, eine Wärmeübertragung zu verhindern (z.B. Unterlagen aus keramischen Materialien, Brandschutzplatten usw.).

Unter den vor den Feuerstätten für feste, flüssige oder gasförmige Brennstoffe sind Fußböden aus brennbaren Baustoffen durch nicht brennbare Baustoffe in ausreichender Dicke zu schützen. Dies gilt nicht für Feuerstätten, deren Bauart sicherstellt, dass bei

Merkblatt Nr. 4

Märkte, Messen und Straßenfeste
Stand 09/2000

Nennwärmeleistung im Fußboden keine höheren Temperaturen als 85° C auftreten können.

Bei Verwendung von Druckgasflaschen mit Flüssiggas, darf nur die jeweils im Betrieb befindliche Flüssiggasflasche, max. 11 kg, im Stand aufgestellt werden. Die Verbrauchseinrichtungen und die Flüssiggasflasche müssen standsicher aufgestellt werden. Reserveflaschen (Druckgasflaschen mit Flüssiggas) oder leere Druckgasflaschen (Flüssiggas) dürfen nicht im Stand bereitgestellt, aufbewahrt oder gelagert werden.

Die Druckgasflaschen dürfen nur in von außen zugänglichen Kästen oder Schränken, die aus mind. Nicht brennbaren Baustoffen bestehen in ihrer Unterseite oder unmittelbar über Bodenoberfläche ausreichende große Lüftungsöffnungen haben, die direkt ins Freie führen untergebracht werden.

Nicht zulässig ist die Verwendung flüssiggasbetriebener Beleuchtung und Raumheizgeräte.

Die Flüssiggasversorgungs- und Verbrauchseinrichtungen sind nach den Technischen Regeln Druckgase - TRG 280 -, den Technischen Regeln Flüssiggas - TRF 1996 - und der Unfallverhütungsvorschrift „Verwendung von Flüssiggas“ (VBG 21) zu errichten und zu betreiben.

An jedem Verkaufsstand dürfen höchstens 4 Flaschen à 14 kg in den vorgenannten Schutzschränken aufgestellt werden.

Vor der Inbetriebnahme muss eine Sachkundigen Prüfung durchgeführt werden. Die Prüfbescheinigung ist am Betriebsort aufzubewahren.

Druckgasbehälter dürfen nicht in Rettungswegen aufgestellt oder betrieben werden.

Weitere, sich aus der jeweiligen Veranstaltungen / besondere Nutzung ergebenden Brandschutztechnischen Auflagen bleiben vorbehalten.

Merkmale Brandschutzvorkehrungen bei Märkten, Straßenfesten und ähnlichen Veranstaltungen

Freihaltung Löschwasserversorgungsanlagen

Löschwasserentnahmeeinrichtungen (Über- oder Unterflurhydranten) sind einschließlich ihrer Kennzeichnungen von Aufbauten oder Lagerungen im Umkreis von 1,00 m freizuhalten und müssen jederzeit zugänglich sein.

Behelfsmäßige Verlegungen von Leitungen

Kabel, Schläuche und ähnliche Leitungen im Bereich von Rettungswegen sind so zu verlegen, dass sie keine Stolpergefahr oder Behinderung darstellen. Sie sind mit Gummimatten oder ähnlichem sichtbar abzudecken. Sofern sie über Feuerwehrezufahrten gespannt werden, ist eine lichte Durchfahrtshöhe von mind. 3,50 m, über Fahrbahnen eine lichte Durchfahrtshöhe von 4,00 m einzuhalten.

Elektrische Einrichtungen

Elektroinstallationen, Elektrogeräte und sonstige elektrisch betriebene Einrichtungen müssen den gültigen VDE Bestimmungen entsprechen.

Aufstellung elektrischer Wärme- und Heizgeräte

Elektrische Geräte, insbesondere Wärme- und Widerstandsgeräte, sind so aufzustellen und zu betreiben, dass sie keinen Brand verursachen können. Diese Geräte dürfen nur aufgestellt und betrieben werden, wenn zur Vermeidung einer Entzündung ein Sicherheitsabstand von mindestens 0,50 m (nach allen Seiten) zu brennbaren

Stoffen und Gegenständen eingehalten werden kann. Werden durch den Hersteller größere Sicherheitsabstände vorgeschrieben, sind diese einzuhalten. Der

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

Feuerlöscher

Werden an Ständen, Aufbauten, in Verkaufswagen, Zelten usw. Flüssiggasanlagen oder elektrische Kochstellen betrieben, ist zur Brandbekämpfung von Entstehungsbränden mindestens ein Feuerlöscher (6kg) geeignet für die vorhandenen Brandklassen (DIN EN 3) in betriebsbereitem Zustand sichtbar und zugänglich vorzuhalten (ggf. sind Hinweisschilder nach BGV A8 anzubringen). Bei der Verwendung von Fritteusen ist mindestens ein Feuerlöscher Brandklasse „F“ (8A 25F - DIN EN 3/pr A1) vorzuhalten.

Löschdecken

Wird mit offenen Flammen und / oder größeren Mengen Speiseöl (z.B. in Fritteusen) umgegangen, so ist zum Ablöschen von Bränden die auf die persönlichen Kleidungsstücke übergreifen können mindestens eine Löschdecke nach DIN EN 1869 im betroffenen Stand vorzuhalten. Diese ersetzt nicht den erforderlichen Feuerlöscher.

Flüssiggase

Die Flüssiggasversorgungs- und Verbrauchseinrichtungen sind nach den Technischen Regeln Druckgase – TRG 280 -, den Technischen Regeln Flüssiggas - TRF 1996 - und der Unfallverhütungsvorschrift „Verwendung von Flüssiggas“ (BGV D34) zu errichten und zu betreiben.

Druckgasflaschen

Bei Verwendung von Druckgasflaschen mit Flüssiggas darf nur die jeweils im Betrieb befindliche Flüssiggasflasche im Stand aufgestellt werden. Die Verbrauchseinrichtungen und die Flüssiggasflaschen müssen standsicher aufgestellt werden. Reserveflaschen (Druckgasflaschen mit Flüssiggas) oder leere Druckgasflaschen (Flüssiggas) dürfen nicht im Stand oder am Stand bereitgestellt, aufbewahrt oder gelagert werden.

Feuerstätten

Feuerstätten für feste, flüssige oder gasförmige Brennstoffe sind so aufzustellen und zu betreiben, dass sie keinen Brand verursachen können. Die Geräte dürfen nur aufgestellt und betrieben werden, wenn zur Vermeidung einer Entzündung ein Sicherheitsabstand von mindestens 0,50 m (nach allen Seiten) zu brennbaren Stoffen und Gegenständen eingehalten werden kann. Werden durch den Hersteller größere Sicherheitsabstände vorgeschrieben, sind diese einzuhalten. Der erforderliche Sicherheitsabstand kann reduziert werden, wenn Abschirmungen und Unterlagen (Wärmedämmungen) aus nicht brennbaren Materialien verwendet werden, die geeignet sind, eine Wärmeübertragung zu verhindern (z.B. Unterlagen aus keramischen Materialien, Brandschutzplatten usw.). Unter / vor den Feuerstätten für feste, flüssige oder gasförmige Brennstoffe sind Fußböden aus brennbaren Baustoffen durch nicht brennbare Baustoffe in ausreichender Dicke zu schützen. Dies gilt nicht für Feuerstätten, deren Bauart sicherstellt, dass bei Nennwärmeleistung im Fußboden keine höheren Temperaturen als 85° C auftreten können.

Merkblatt Lärmschutz bei Veranstaltungen

Bei Veranstaltungen im Freien oder in geschlossenen Räumen sind die Vorgaben des **Bundesimmissionsschutzgesetzes -BlmSchG-** zu beachten. Für Veranstaltungen gilt die allgemeine Grundpflicht des § 22 BlmSchG, wonach

1. schädliche Umwelteinwirkungen verhindert werden, die nach dem Stand der Technik vermeidbar sind und
2. unvermeidbare schädliche Umwelteinwirkungen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.

Nähere Erläuterungen und die einzuhaltenden Immissionsrichtwerte für den Einwirkungsbereich finden Sie in der **Freizeitlärm-Richtlinie**. Je nach bauplanerischer Gebietsausweisung oder der tatsächlichen Nutzung der Umgebung des Standortes der Veranstaltung (Auskunft hierzu erteilt das Bauamt oder das Ordnungsamt Ihrer Gemeinde) müssen die in Nr. 4.1 und Nr. 4.2 der Freizeitlärm-Richtlinie festgelegten **Immissionsrichtwerte** eingehalten werden. Diese betragen für Immissionsorte außerhalb von Gebäuden:

Allgemeine Wohngebiete/Dorf- und Mischgebiete:

Werktags:

außerhalb der Ruhezeiten (8.00 bis 20.00 Uhr; Beurteilungszeit 12 Std.)	55 / 60 dB(A)
während der Ruhezeiten (6.00 bis 8.00 Uhr und 20.00 bis 22.00 Uhr; Beurteilungszeit jeweils 2 Std.)	50 / 55 dB(A)
nachts (22.00 bis 6.00 Uhr; Beurteilungszeit ungünstigste 1 volle Std.)	40 / 45 dB(A)

Sonn- und Feiertagen:

außerhalb der Ruhezeiten (9.00 bis 13.00 Uhr und 15.00 bis 20.00 Uhr; Beurteilungszeit 9 Std.)	50 / 55 dB(A)
während der Ruhezeiten (7.00 bis 9.00 Uhr, 13.00 bis 15.00 Uhr und 20.00 bis 22.00 Uhr; Beurteilungszeit jeweils 2 Std.)	50 / 55 dB(A)
nachts (0.00 bis 7.00 Uhr und 22.00 bis 24.00 Uhr; Beurteilungszeit ungünstigste 1 volle Std.)	40 / 45 dB(A)

Einzelne Geräuschspitzen dürfen am Tag 85 dB(A) und in der Nacht 60 dB(A) nicht überschreiten.

Einzelne Geräuschspitzen sollen die Immissionsrichtwerte tags um nicht mehr als 30 dB(A) und nachts um nicht mehr als 20 dB(A) überschreiten.

und

bei Geräuschübertragung für Immissionsorte innerhalb von Gebäuden und bei Körperschallübertragung, unabhängig von dem Gebietstypus des Einwirkungsbereichs:

tags (6.00 bis 22.00 Uhr)	35 dB(A)
nachts (22.00 bis 6.00 Uhr)	25 dB(A).

Innerhalb von Gebäuden dürfen einzelne kurzzeitige Geräuschspitzen am Tag 45 dB(A) und in der Nacht 35 dB(A) nicht überschreiten

Der Betreiber der Veranstaltung hat die Einhaltung dieser Werte durch technische, bauliche und/oder organisatorische Maßnahmen sicherzustellen (z.B. Fenster und Türen geschlossen halten oder die Musik leiser stellen).

Die durch Zu- und Abfahrt von Fahrzeugen vom Parkplatz entstehenden Lärmimmissionen sowie der verhaltensbezogene Lärm der Besucher/Kundschaft sind der Veranstaltung zuzurechnen.

Eine verantwortliche Person ist zu benennen, ggf. deren Handynummer, die im Beschwerdefall für die Durchsetzung der erforderlichen Maßnahmen sorgt.



Bundesministerium
der Justiz und
für Verbraucherschutz

Bundesamt
für Justiz

[zurück](#)

[weiter](#)

[Nichtamtliches Inhaltsverzeichnis](#)

Jugendschutzgesetz (JuSchG) § 1 Begriffsbestimmungen

(1) Im Sinne dieses Gesetzes

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

(1a) Medien im Sinne dieses Gesetzes sind Trägermedien und Telemedien.

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

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

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

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

(6) Diensteanbieter im Sinne dieses Gesetzes sind Diensteanbieter nach dem Telemediengesetz vom 26. Februar 2007 (BGBl. I S. 179) in der jeweils geltenden Fassung.

[zum
Seitenanfang](#)

[Impressum](#)[Datenschutz](#)[Barrierefreiheitserklärung](#)[Feedback-
Formular](#)

[Seite
ausdrucken](#)



Bundesministerium
der Justiz und
für Verbraucherschutz

Bundesamt
für Justiz

[zurück](#)

[weiter](#)

[Nichtamtliches Inhaltsverzeichnis](#)

Jugendschutzgesetz (JuSchG)

§ 9 Alkoholische Getränke

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

1. Bier, Wein, weinähnliche Getränke oder Schaumwein oder Mischungen von Bier, Wein, weinähnlichen Getränken oder Schaumwein mit nichtalkoholischen Getränken an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren,
2. andere alkoholische Getränke oder Lebensmittel, die andere alkoholische Getränke in nicht nur geringfügiger Menge enthalten, an Kinder und Jugendliche

weder abgegeben noch darf ihnen der Verzehr gestattet werden.

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

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

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

§ 20 Nr. 1 des Gaststättengesetzes bleibt unberührt.

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

[zum
Seitenanfang](#)

[Impressum](#)[Datenschutz](#)[Barrierefreiheitserklärung](#)[Feedback-](#)
[Formular](#)

[Seite
ausdrucken](#)