

Nebenbestimmungen und Hinweise

1. Die Vorschriften des Jugendschutzgesetzes in der jeweils gültigen Fassung sind zu beachten. Der vorgeschriebene Aushang muss deutlich sichtbar angebracht sein.
2. Mindestens ein alkoholfreies Getränk ist nicht teurer anzubieten als das billigste alkoholische Getränk. Der Preisvergleich erfolgt hierbei bezogen auf die gleiche Menge. (§ 6 Gaststättengesetz)

Es wird Ihnen untersagt, dem Alkoholmissbrauch Vorschub zu leisten und nach Art und Preisgestaltung (z.B. "Flatrate-Parties") zu übermäßigem Alkoholenuss zu animieren.
3. Es muss an geeigneter Stelle ein von außen sichtbarer Preisaushang angebracht werden.
4. Die Bestimmungen des Landesnichtraucherschutzgesetzes in der jeweils gültigen Fassung sind zu beachten.
5. Lärm in unzulässigem oder vermeidbarem Ausmaß ist untersagt. Musik darf nur in solcher Lautstärke gespielt werden, dass Anwohner nicht gestört werden. Der Grenzwert von 70 dB(A) vor 22 Uhr und 55 dB(A) nach 22 Uhr darf nicht überschritten werden.
6. Die allgemeine Sperrzeit ist zu beachten. Verkürzungen oder Verlängerungen der Sperrzeit müssen bei der Stadt Oberndorf a. N. – Öffentliche Ordnung beantragt werden.
7. Es soll nur Mehrweggeschirr verwendet werden. Aus zwingenden technischen Gründen oder bei örtlichen Schwierigkeiten können Ausnahmen im Einzelfall zugelassen werden.
8. Die bau- und feuerpolizeilichen Bestimmungen (z.B. für "fliegende Bauten") sind zu beachten. Für eine einwandfreie Beleuchtung des Raumes/Festzeltes und der Ein- und Ausgänge ist zu sorgen. Es müssen ausreichend Fluchtwege vorhanden sein. Diese dürfen nicht zugestellt oder verdeckt sein. Die baurechtlichen Anforderungen sind bei Bedarf mit der Stadt Oberndorf a. N. - Baurechtsbehörde abzustimmen.
9. Eine ausreichende Anzahl von Toiletten muss in unmittelbarer Nähe vorhanden sein. Es sind ausreichend Müllsammelbehälter aufzustellen. Angefallener Müll ist vom Veranstalter zu entsorgen.
10. Die einschlägigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen sind stets einzuhalten. Auskünfte erteilt das Veterinär- und Verbraucherschutzamt beim Landratsamt Rottweil (Tel.: 0741/244-0).
11. Den Anweisungen des Polizeivollzugsdienstes ist Folge zu leisten.
12. Die Erteilung weiterer Auflagen bleibt vorbehalten.
13. Nichteinhaltung oder Verstöße gegen die erteilten Auflagen stellen Ordnungswidrigkeiten dar und können mit einem Bußgeld bis zu 5000 € geahndet werden.

Anlagen

Merkblatt Trinkwasseranlagen
Auszug Jugendschutzgesetz
Merkblatt Landesnichtraucherschutzgesetz
Brandschutztechnische Auflagen und Hinweise
Merkblatt Umgang mit Lebensmittel

Brandschutztechnische Hinweise für Veranstaltungen

Dieses Merkblatt gilt für kleine, vorübergehende Veranstaltungen. Bei Veranstaltungen in Versammlungsräumen, die mehr als 200 Besucher fassen, sind die Vorschriften der Versammlungsstättenverordnung (VStättVO) unmittelbar anzuwenden. Gleiches gilt für Gebäude mit mehreren Räumen, wenn diese gemeinsame Rettungswege haben und insgesamt mehr als 200 Besucher fassen.

Rettungswege

- Zufahrten für Lösch- und Rettungsfahrzeuge sind stets freizuhalten. Eine Mindestbreite von 3 m ist jederzeit sicherzustellen.
- Es müssen grundsätzlich zwei voneinander unabhängige Fluchtwege/Ausgänge in ausreichender Breite vorhanden sein. Sie sollen sich möglichst an entgegengesetzten Enden des Veranstaltungsraumes befinden.
- Die notwendigen Rettungswege und Notausgänge sind nach der DIN 4844 bzw. DIN EN ISO 7010 zu kennzeichnen bzw. zu beschildern. Die Ausführung der Beschilderung ist als Akku-Sicherheitsleuchte oder nachleuchtend nach DIN 67510 einzurichten.
- Die Notausgangstüren (ggf. auch Fenster) müssen jederzeit leicht zu öffnen und gut begehbar sein. Sie dürfen keinesfalls in Fluchtrichtung abgeschlossen werden.
- Die Flucht-, Rettungs- und Hauptverkehrswege müssen jederzeit frei begehbar sein. Stufen und Absätze in den Rettungswegen sind nachleuchtend zu kennzeichnen.

Veranstaltungsräume

- Girlanden, Luftschlangen, Lampions u. ä. dürfen nicht mit offenem Feuer, Heizstrahlern oder Glühlampen in Berührung kommen (Abstand 1,50 m).
- Ausschmückungen aus Laub- oder Nadelholz sind nur zulässig, wenn sie frisch oder gegen Entflammen imprägniert sind.
- Dekorationen und Bekleidungen (auch Akustikelemente) müssen mindestens 2,30 m über dem Fußboden angebracht und mindestens schwerentflammbar (Brandklasse B1/DIN 4102) sein.
- Kerzen sind nur in nicht brennbaren Gefäßen (z.B. Gläser) und unter Aufsicht zulässig. Sonstiges offenes Feuer, wie Tischfeuerwerk und Wunderkerzen, dürfen nur in geeigneten Räumen und von unterwiesenem Fachpersonal eingesetzt werden.
- Die Aufstellung von Koch- und Grillgeräten sowie von Wärmeerzeugern ist so vorzunehmen, dass benachbarte Bauteile, Dekorationen und sonstige Gegenstände nicht durch Wärmestrahlung und Wärmeleitung in Brand geraten können.
- Landwirtschaftliche Maschinenhallen, Scheunen etc. müssen gründlich gesäubert werden. Dabei sind besonders Spinnweben, Staubablagerungen und Stroh- bzw. Heureste zu entfernen. Alle nicht zum Veranstaltungsraum gehörenden Räume sind fest verschlossen zu halten. Im Veranstaltungsraum, in offenen Nebenräumen und unmittelbar an den Außenwänden des Veranstaltungsraumes dürfen keine leicht entzündbaren Ernteerzeugnisse (Getreide, Heu, Stroh etc.) gelagert werden. Dies gilt auch für den Bereich der Zufahrten/Zugänge und der Flucht- und Rettungswege.

Sicherheitsbeleuchtung

- Auch bei Ausfall der regulären Beleuchtung muss in den Veranstaltungsräumen und den dazugehörigen Rettungswegen eine Beleuchtung gewährleistet sein. Dies kann durch eine Sicherheitsbeleuchtung nach VDE 0108 oder Akku-Lampen gewährleistet werden.

Anzahl der Besucher

- Die Baurechtsbehörde behält sich vor, die maximal zulässige Anzahl der Besucher festzulegen und eine Brandsicherheitswache zu fordern.

Feuerlöscher

- Es sind tragbare Feuerlöscher der Brandklasse AB nach DIN EN 3 vorzuhalten, Größe mindestens 6 Löschmitteleinheiten (LE). Es wird empfohlen, Schaumlöscher zu verwenden, da sie meist weniger Schaden anrichten. CO₂-Löscher sind nicht geeignet.
- Anzahl der Feuerlöscher: Bis 25 m² Fläche 1 Stück; bis 50 m² 2 Stück; bis 100 m² 3 Stück; über 100 m² mindestens 4 Stück.
- Bei Verwendung von Gas (z.B. Flüssiggasflaschen) muss ein Feuerlöscher der Brandklasse ABC mit mindestens 6 Löschmitteleinheiten (LE) bereitgestellt werden.
- Sobald mit Fett oder heißem Öl gearbeitet wird, muss ein Fettbrandlöscher bereitgestellt werden.
- Die Feuerlöscher sind gut sichtbar und leicht erreichbar bereitzuhalten.
- Auf die zweijährige Prüfpflicht der Feuerlöscher wird hingewiesen.

Rauchen

- Mit glimmenden Zigaretten nicht achtlos umgehen, da sie lange nachglühen.
- Aschenbecher niemals in Papierkörbe entleeren, immer Blecheimer o.ä. verwenden. Nach dem Ende der Veranstaltung sind die Behältnisse bis zur schadlosen Abkühlung außerhalb des Gebäudes zu lagern.

Verhalten im Brandfall

- Ruhe bewahren
- Brand melden: Feuerwehr Tel. 112
- In Sicherheit bringen: Gefährdete Personen warnen, Hilflöse mitnehmen, Türen schließen. Gekennzeichneten Fluchtwegen folgen.
- Auf Anweisungen achten.
- Löschversuch unternehmen: Feuerlöscher benutzen. Eigensicherung beachten.

Mitarbeiter

- Der Veranstalter hat die Beschäftigten bzw. Helfer über die Handhabung der Feuerlöschgeräte und über die Sicherheitsvorschriften zu informieren.

Abnahme

- Die Baurechtsbehörde kann eine kostenpflichtige Abnahme vor der Veranstaltung verlangen.
- Wird keine Abnahme verlangt, kann eine Abnahme dennoch auf Wunsch des Veranstalters durchgeführt werden.

Verwendung von Flüssiggasflaschen auf Märkten und in Besenwirtschaften

- Leere und gefüllte Gasflaschen in und an Verkaufsständen stellen eine Gefahrenquelle dar. Sie sind vor Erwärmung zu schützen. Die Technischen Regeln „Flüssiggas TRG 280“ sind zu beachten.
- Am Verkaufsstand dürfen höchstens 2 Gasflaschen mit einem Füllgewicht von max. 11 kg vorhanden sein (z.B. 1 angeschlossene und 1 Vorratsflasche).
- Die Flüssiggasflaschen müssen so aufgestellt sein, dass ein Umfallen oder eine Beschädigung der Armaturen ausgeschlossen werden kann.
- Das Aufstellen von Flüssiggasflaschen in Durchgängen, Durchfahrten, Treppenträumen und Fluren ist nicht zulässig.
- Für ausreichende Entlüftung des Aufstellungsortes, insbesondere in Bodennähe, ist zu sorgen. Kanaleinläufe, Schächte, Luftansaugstutzen und -öffnungen dürfen im Umkreis von wenigstens 1 m nicht vorhanden sein.
- Für ausreichende Verbrennungsluftzufuhr und Verbrennungsluftableitung ist zu sorgen.
- Der für das Verbrauchsgerät vorgeschriebene Druckminderer ist zu verwenden; die zulässige Abgasmenge aus der Gasflasche ist dabei zu beachten.
- Verbrauchsgeräte ohne Züandsicherung dürfen nur unter Aufsicht betrieben werden.
- Der Anschlussschlauch darf keine Beschädigung aufweisen oder brüchig sein.
- Ab einer Schlauchlänge von 40 cm ist eine Schlauchbruchsicherung zu verwenden (vgl. DGUV-Regel 110-010).
- Vereisungen an Flüssigkeitsflaschen dürfen niemals mit Feuer oder Strahlern aufgetaut werden.
- Zum Wechseln der Flüssigkeitsflaschen dürfen im Umkreis von mindestens 1 m keine Zündquellen vorhanden sein. Sicherheitsvorschriften zum Wechsel der Flaschen sind zu beachten; insbesondere ist die Dichtheit der Anschlussstelle durch schaubildendes Mittel zu prüfen.

Kontakt

Stadt Oberndorf a. N.

Bauverwaltung

Tel. 07423 77-1324

baurechtsamt@oberndorf.de

Die Wasserversorgung Oberndorf a. N. stellt Ihnen einen Trinkwasseranschluss zur Verfügung, der bis zur Übergabestelle den gesetzlichen und technischen Vorgaben entspricht. Die Verantwortlichkeit von der Übergabestelle bis zur Entnahmestelle liegt beim Betreiber/Benutzer. Bitte beachten Sie hierzu die Hinweise im Merkblatt des Gesundheitsamtes Rottweil.

Merkblatt des Gesundheitsamtes Rottweil

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

1. Grundsätzliches:

Trinkwasser ist das wichtigste Lebensmittel!

Die hygienische Vorsorge für das Trinkwasser und die Sicherung der Qualität des Trinkwassers nimmt mit zunehmendem und vielfältigem Gebrauch einen immer wichtigeren Stellenwert ein.

Dies bekommt bei Messen, Volksfesten oder ähnlichen Veranstaltungen, bei denen die Sicherstellung des gesundheitlichen Verbraucherschutzes gewährleistet sein muss, eine zusätzliche Priorität. In diesen Fällen ist wegen des erhöhten Gefährdungspotentials, besonderes Augenmerk auf die Genussstauglichkeit des Lebensmittels Trinkwasser zu legen.

Die gesetzlichen Grundlagen und das Technische Regelwerk, als anerkannte Regeln der Technik, machen Vorgaben über die Art, den Umstand, die Verantwortlichkeiten und die technischen Möglichkeiten zur Umsetzung einer einwandfreien Trinkwasserversorgung.

Hierunter fallen:

- Die fachgerechte Erstellung der Anlage
- Die Verwendung zugelassener Materialien
- Ein ordnungsgemäßer Betrieb

2. Gesetzliche Grundlagen:

Die vielfältigen gesetzlichen und technischen Vorgaben können in diesem Merkblatt nur angerissen werden. Die wichtigsten Grundlagen für Wasser für den menschlichen Gebrauch und Wasser für Lebensmittelbetriebe sind:

- Die Trinkwasserverordnung
- Das Infektionsschutzgesetz
- Technische Regeln für Trinkwasserinstallationen (DIN 2000 / DIN 2001 / EN 1717 / DIN 1988)
- Die Lebensmittelhygiene-Verordnung
- Die AVBWasserV

Die grundlegenden bundeseinheitlichen Rechtsvorschriften haben uneingeschränkte Gültigkeit auch für nicht ortsfeste Lebensmittelbetriebe (z.B. Imbiss-Stände, Verkaufsautomaten, mobile Verkaufswagen usw.).

Trinkwasser und Wasser für Betriebe, in denen Le-

bensmittel gewerbsmäßig hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden, muss den mikrobiologischen und chemischen Qualitätskriterien der Trinkwasserverordnung entsprechen.

Um dies zu gewährleisten, sind zur Sicherstellung der einwandfreien Trinkwasserqualität an allen Entnahmestellen und zur Vermeidung von Beeinträchtigungen des öffentlichen Versorgungsnetzes die unter Punkt 3 und 4 festgehaltenen hygienischen und technischen Bedingungen und Verhaltensregeln einzuhalten.

3. Technische Vorgaben zur Erstellung der

Versorgungsanlage:

Zum Anschluss an den Hydranten dürfen nur die vom örtlich zuständigen Versorgungsunternehmen zur Verfügung gestellten Standrohre eingesetzt werden.

Die weiterführenden Anschlussstücke wie Rohre / Schläuche / Armaturen sind so zu verlegen und abzusichern, dass keine schädlichen Einwirkungen auf die Trinkwasserqualität (durch Temperaturerhöhung, stagnierendes Wasser, Rücksaugen, Rückdrücken o.ä.) an der Trinkwasserentnahmestelle entstehen können.

Es sind kurze und unmittelbare Verbindungen vom Standrohr bzw. Unterverteiler zum Benutzer herzustellen.

Die Leitungs- und Schlauch-Querschnitte sind möglichst klein zu wählen.

Es muss verhindert werden, dass dem Versorgungsnetz entnommenes Trinkwasser zurückgesaugt wird oder zurückfließen kann.

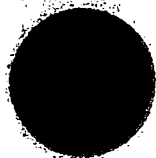
Zwischen dem Versorgungsnetz und der Anschlussleitung muss eine zugelassene funktionierende Absicherung gemäß DIN EN 1717 eingebaut werden. Die Absicherung ist auf die sichere Funktion hin zu überprüfen (Inspektion, Wartung).

Mehrere Anschlussleitungen von einem Entnahmepunkt aus, sind auf gleiche Weise wie vorher beschrieben abzusichern, um eine Beeinträchtigung der Trinkwasserentnahmestellen untereinander auszuschließen.

• bitte wenden

Die Anschlussleitung und die angeschlossenen Anlagenteile müssen für einen Druck von mindestens 10 bar ausgelegt sein.

Die verwendeten Materialien (z.B. Schläuche, Rohre, Armaturen usw.) müssen für Trinkwasser bzw. Lebensmittel zugelassen und zertifiziert sein. Zugelassene Materialien und Produkte haben keine Rückwirkungen auf das Trinkwasser und sind im Fachhandel erhältlich. Schläuche müssen den KTW-Empfehlungen des Umweltbundesamtes und/oder dem DVGW Arbeitsblatt W 270 entsprechen (Prüfzeugnis). Rohre und Armaturen sind mit einer DIN / DVGW-Registriernummer



gekennzeichnet.

Normale Garten- oder Druckschläuche (auch transparent) sind für den Einsatz unzulässig!!

Schläuche und Anschlusskupplungen müssen unverwechselbar als Trinkwasserleitung gekennzeichnet sein, um eine Verwechslung mit der Abwasserleitung auszuschließen. Das Ablegen von Kupplungen, Armaturen und Verbindungsstücken auf dem Erdboden ist wegen der besonderen Verschmutzungsgefahr zu vermeiden (Auflagen schaffen).

Die Trinkwasserentnahme an den Verbrauchsstellen ist nur mittels eines a.) freien Auslaufes (d.h. die Entnahmestelle muss mindestens 2cm über dem höchstmöglichen Schmutzwasserspiegel liegen) oder b.) bei fest angeschlossenen Geräten oder Apparaten mit einer Einzelabsicherung abzusichern. Bei Missachtung dieser Vorgabe ist ein Rücksaugen in die Anschlussleitung und die gesundheitliche Gefährdung Dritter möglich.

Grundsätzliches zum Betrieb einer Versorgungsanlage:

Der Betreiber / Benutzer einer Trinkwasseranschluss- und Entnahmestelle ist für den ordnungsgemäßen Betrieb nach den gesetzlichen und technischen Vorgaben verantwortlich und hat eigenständig auf den ordnungsgemäßen Betrieb zu achten und eventuelle Beeinträchtigungen umgehend zu beseitigen.

Vor dem jeweiligen Gebrauch und nach einem längeren Stillstand ist die Trinkwasserleitung gründlich und kräftig zu spülen (eventuell mit dafür zugelassenen und geeigneten Mitteln zu desinfizieren). Schläuche, Anschlusskupplungen, Rohrleitungen, Armaturen usw. sind peinlichst sauber zu halten und dürfen nur zur Trinkwasserversorgung genutzt werden.

Nach der Demontage der Trinkwasserleitung sind die Einzelteile ordnungsgemäß zu spülen, eventuell zu desinfizieren, vollständig zu entleeren, mit Blindkupplungen oder Stopfen zu verschließen und hygienisch einwandfrei zu lagern, um Beeinträchtigungen im Hinblick auf den späteren Gebrauch auszuschließen.

Bei Trinkwasserentnahme an den Verbrauchsstellen ist

- bei direktem Einfließen in ein Spülbecken ein Mindestabstand von 2 cm zwischen Wasseraustritt und höchstmöglichem Wasserstand einzuhalten,
- Die Trinkwasser-Installation der angeschlossenen Abnahmestellen muss ebenso wie ortsfeste Trinkwasser-Installationen den technischen Regeln entsprechen. Dieses bedeutet z.B. dass die verwendeten Maschinen und Apparate, wie gewerblichen Geschirrspülmaschinen, über eine DVGW-Prüfzeichen verfügen muss.
- bei fest angeschlossenen Geräten oder Apparaten eine Einzelabsicherung vorzunehmen.
- Für jede Abnahmestelle muss eine Sicherungseinrichtung abhängig vom jeweiligen Gefährdungsgrad (Flüssigkeitskategorie) vorgesehen werden.
- Wenn die Flüssigkeitskategorie nicht bekannt ist, muss als Sicherungseinheit mind. ein Systemtrenner BA eingebaut werden.

Das Ordnungsamt der Stadtverwaltung informiert

Landesnichtraucherschutzgesetz

Das Rauchverbot gilt grundsätzlich für Gaststätten im Sinne des Gaststättengesetzes. Der vorübergehende Gaststättenbetrieb (Gestattung nach § 12 Abs. 1 Gaststättengesetz, z.B. für Besenwirtschaften an Fastnacht) fällt ebenso unter die Vorschriften des Landesnichtraucherschutzgesetzes (LNRSchG).

Nach § 7 Abs. 2 Satz 1 LNRSchG ist das Rauchen in vollständig abgetrennten **Nebenräumen** zulässig. Erforderlich ist, dass durch die Raucherräume die Luftqualität in den übrigen Gasträumen nicht beeinträchtigt wird. Dies kann durch Trennwände, dichtschießende Falt- und Schiebewände oder durch Türen erfolgen, wobei der Betreiber dafür Sorge zu tragen hat, dass diese - außer zum Betreten des Raumes - geschlossen bleiben.

Voraussetzungen für die Einrichtung von Rauchergaststätten

Einraumgaststätten, d.h., Gaststätten ohne abgetrennten Nebenraum können sich unter den folgenden Voraussetzungen zu Rauchergaststätten deklarieren:

Größe: Die Gastfläche, d.h., der Bereich, in dem Tische und Stühle für den Aufenthalt von Gästen bereitgehalten werden, darf nicht mehr als 75 Quadratmeter umfassen. Die Gastfläche wird dabei ohne Theke, separatem Eingangs- und Garderobenbereich, Toiletten u.ä. berechnet.

Speisenangebot: Zulässig ist das Verabreichen von kalten Speisen einfacher Art, wie fertig belegten Brötchen, fertig hergestellten Sandwiches, fertigen Butterbrezeln, (kalten) Frikadellen mit Salzgurken, (kalten) Kasselnern oder Sülzen mit Senf und ähnlichem.

Zutritt: Der Zutritt zu Rauchergaststätten ist nur Personen ab dem vollendeten 18. Lebensjahr gestattet.

Kennzeichnung: Die (vorübergehende) Gaststätte muss am Eingangsbereich in deutlich erkennbarer Weise als Rauchergaststätte gekennzeichnet sein.



Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten



Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

Herausgeber: Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz
Baden-Württemberg
Postfach 10 34 44, 70029 Stuttgart
www.mlr.baden-wuerttemberg.de
Erstellt: April 1998, Überarbeitet: Juli 2020

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

Dieser Leitfaden wurde mit größtmöglicher Sorgfalt erarbeitet und geprüft. Daraus folgt jedoch keine Gewähr für die Aktualität, Richtigkeit oder Vollständigkeit der bereit gestellten Informationen.

INHALT

Inhalt	
Vorwort	4
Bauliche und sonstige Voraussetzungen	5
➤ Verkaufsstände für Lebensmittel	5
➤ Bereiche zur Herstellung, Behandlung oder Lagerung von Lebensmitteln	5
➤ Geschirr, Geräte und Papier	5
➤ Trinkwasser	6
➤ Abwasser	7
➤ Abfallentsorgung	7
➤ Toiletten	7
Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln	7
➤ Grundsätze	7
➤ Lagerung	8
➤ Handhabung	8
➤ Leicht verderbliche Lebensmittel	9
➤ Getränke	10
Kennzeichnung	11
➤ Allgemein	11
➤ Ausnahme für Wohltätigkeitsveranstaltungen u. a.	11
➤ Allergenkennzeichnung	12
➤ Zusatzstoffkennzeichnung	12
➤ Wein	12
➤ Preisauszeichnung	13
Personalhygiene	13
Rechtsgrundlagen und Merkblätter	14
➤ Merkblätter und Hinweise	14
➤ Rechtsvorschriften und Auslegungshinweise	15
➤ Technische Regeln und Normen	15

VORWORT

Vorwort

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

WICHTIG: Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln können zu schwerwiegenden Erkrankungen führen, die besonders bei Kleinkindern und älteren Menschen lebensbedrohlich werden können.

Lebensmittelbedingte Erkrankungen können 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. Sie tragen die Verantwortung dafür, nur sichere Lebensmittel in den Verkehr zu bringen.

In diesem Sinne wendet sich der vorliegende Leitfaden an die Veranstalter von Vereins- und Straßenfesten, an die Vorstände der Vereine und die ehrenamtlichen Helfer. Er gibt Hinweise zum sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln, insbesondere mit leicht verderblichen Lebensmitteln.

Hinweise zur Guten Hygiene für Veranstalter unter dem Titel „Feste sicher feiern“ bietet auch das Bundeszentrum für Ernährung. Auf diese und andere wichtige Vorschriften und Merkblätter zum Umgang mit Lebensmitteln wird am Ende dieses Leitfadens verwiesen.

INFO: Für Fragen stehen auch die unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden bei den Stadt- und Landkreisen zur Verfügung.

Auch der Lebensmittelverkauf durch Ehrenamtliche unterliegt lebensmittelrechtlichen Vorschriften. Von manchen Bestimmungen zur Hygiene und zur Lebensmittelkennzeichnung, einschließlich der Allergene, gibt es jedoch Ausnahmen, wenn Veranstaltungen nur gelegentlich und in begrenztem Umfang sowie insbesondere zu gemeinnützigen Zwecken durchgeführt werden. Auskunft darüber, ob die Ausnahmeregelung angewandt werden kann, gibt die untere Lebensmittelüberwachungsbehörde.

WICHTIG: Werden im Leitfaden Formulierungen wie „muss“, „ist zu“ oder ähnliches verwendet, handelt es sich um konkrete rechtliche Vorgaben, die immer einzuhalten sind. Begriffe wie „sollte“, „möglichst“ oder ähnliche 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 aber dennoch einen angemessenen Hygienestandard sicherstellen.

Wir wünschen Ihnen einen erfolgreichen und ungestörten Verlauf Ihrer Veranstaltung.

Bauliche und sonstige Voraussetzungen

Verkaufsstände für Lebensmittel

- Der **Boden/Untergrund** des Verkaufstandes muss befestigt und sauber zu halten sein.
- Die Stände sollten **überdacht** sowie **seitlich und rückwärts umschlossen** sein, sofern nicht durch andere Maßnahmen ein ausreichender Schutz gewährleistet werden kann (siehe Abbildung 1).
- **Lebensmittelverkaufsstände** müssen so aufgestellt werden, dass eine Kontamination der Lebensmittel durch z. B. Staub, starke Gerüche, Insekten, Witterungseinflüsse, Rauch oder auch Abfälle vermieden wird.
- Es ist üblich, dass offene Lebensmittel an der Vorderseite des Verkaufstandes durch **eine ausreichende Abschirmung** geschützt werden (z. B. vor Husten oder Niesen von Kunden und Passanten).

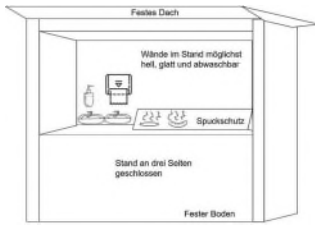


Abbildung 1: Schematische Darstellung eines geeigneten Lebensmittelverkaufstandes

Bereiche zur Herstellung, Behandlung oder Lagerung von Lebensmitteln

Bereiche zur Herstellung, Behandlung oder Lagerung von Lebensmitteln müssen sauber und trocken sein. Die **Wände** müssen aus festem, leicht zu reinigendem Material bestehen. **Oberflächen**, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten. Sie müssen leicht zu reinigen und bei Kontakt mit leichtverderblichen Lebensmitteln auch zu desinfizieren sein. Dabei sind glatte, abwaschbare, korrosionsfeste und nicht giftige Materialien zu verwenden.

Es muss eine **leicht erreichbare und praktisch nutzbare Handwaschgelegenheit** mit ausreichender Wasserzufuhr, Seife und hygienischer Trocknungsmöglichkeit vorhanden sein. Das Wasser muss Trinkwasserqualität haben. Wenn mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgegangen wird, sollte eine Warmwasserzufuhr vorhanden sein, z. B. durch Verwendung eines Glühweinkochers mit Zapfhahn. Empfohlen wird die Verwendung von Flüssigseife sowie Einmalhandtüchern.

Für **leicht verderbliche Lebensmittel** sind ausreichende Kühlmöglichkeiten vorzusehen. Dabei ist eine geeignete Standortwahl zu beachten, da die Geräte auch in der Lage sein müssen, diese Lebensmittel ausreichend kühl zu halten. Es sollten z. B. Kühlschränke mit Schauglas nicht direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt sein.

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

Geschirr, Geräte und Papier

WICHTIG: Die zur Herstellung und Behandlung der Lebensmittel verwendeten Behältnisse, Geräte und Arbeitsflächen müssen **glatte Oberflächen** haben, **korrosionsbeständig** sein, sich in **einwandfreiem, sauberem Zustand** befinden und nach Bedarf **zwischen gereinigt** werden. **Beschädigte oder gesplittete Behältnisse dürfen nicht verwendet werden.**

5

6

Abwasser

Abwasser ist in das öffentliche 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. Eine geruchliche Beeinträchtigung muss vermieden werden.

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 bereitzustellen. Sie müssen dicht schließen und so aufgestellt werden, dass eine nachteilige, auch geruchliche Beeinträchtigung von Lebensmitteln vermieden wird.

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

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

Toiletten

- **Toilettenräume** müssen leicht erreichbar und in ausreichender Zahl vorhanden sein.
- 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

WICHTIG: Lebensmittel dürfen nur unter **einwandfreien hygienischen Bedingungen** hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden. Die Lebensmittel müssen **sicher** sein. Die Anbieter der Lebensmittel tragen die **Verantwortung** dafür. Wer sich gewissenhaft an die Vorgaben und möglichst auch Empfehlungen hält, ist auf der sicheren Seite.

Insbesondere ist zu beachten:

- **Nicht verpackte Lebensmittel** dürfen nur in Behältern und abgedeckt transportiert werden. Transportbehältnisse und Verpackungsmaterialien müssen sauber und für Lebensmittel geeignet sein. Bei kühlpflichtigen Lebensmitteln ist die Kühllkette einzuhalten.
- Bei der Lagerung, bei der Zubereitung und der Handhabung ist auf eine **strikte Trennung zwischen rohen** (v. a. frischem Fleisch, Fisch, Ei) und **gegarten Lebensmitteln** zu achten.
- **Arbeitsgänge und Arbeitsbereiche sind so weit als möglich so zu trennen** oder so zu organisieren, dass von "unsauberen" Tätigkeiten (siehe Tabelle 1) keine Übertragung von Schmutz oder Keimen auf Lebensmittel und insbesondere nicht auf verzehrfertige Lebensmittel stattfindet (**saubere Tätigkeiten**).
- **Tiere** sind von der Speisenzubereitung und -ausgabe fernzuhalten.

7

INFO: Die Eignung von Gegenständen für den Lebensmittelkontakt ist in der Regel an der Aufschrift „Für Lebensmittel“ oder an dem dargestellten Piktogramm zu erkennen.



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

Aus Umweltschutzgründen 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 Reinigung von Geschirr und -besteck sollte vorzugsweise **maschinell** erfolgen. Falls dies nicht möglich ist, sollten für eine sachgerechte manuelle Reinigung **zwei Spülbecken** genutzt werden, eines mit heißem Wasser (so heiß wie möglich) und Spülmittel, eines mit sauberem, warmem 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 sollte 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.



Trinkwasser

WICHTIG: **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 mitzuteilen.

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

Schlauchtleitungen sind so zu verlegen, dass Stauwasser vermieden wird. Schlauchüberlängen sind zu vermeiden. Vor dem erstmaligen Gebrauch und nach einem längeren Stillstand sind die Leitungen **gründlich durchzuspülen** (mindestens 5 Minuten mit maximalem Wasserdruck).

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

SACHGERECHTER UMGANG MIT LEBENSMITTELN

Tabelle 1: Trennung von unsauberen und sauberen Tätigkeiten

Unsaubere Tätigkeiten	Saubere Tätigkeiten
Fegen, Putzen	Umgang mit (teilweise) verzehrfertigen Lebensmitteln
Spülen von Geschirr	
Umgang mit rohen Lebensmitteln bzw. ungewaschenem Obst und Gemüse	
Naseputzen, Haare kämmen	
Aufräumen, Umgang mit Verpackungsmaterial etc.	
Umgang mit Geld	

INFO: Denken Sie beim Arbeiten an eine gute Zwischenreinigung der Hände, die Sauberkeit der Kleidung und der verwendeten Gerätschaften wie Behältnisse, Schneidbretter und Besteck.

Lagerung

- Bei der Aufbewahrung muss Rohware getrennt von verzehrfertigen Lebensmitteln gelagert werden (entweder räumlich getrennt oder durch geeignete verschlossene Behältnisse).
- Alle Lebensmittel sind entsprechend ihrer **Temperaturanforderungen** zu lagern. Als Richtwerte dafür können bei verpackten Lebensmitteln die **Herstellangaben** auf dem Etikett verwendet werden. Kühlgeräte sind so einzustellen und zu handhaben, dass eine **ausreichende Kühlung** gewährleistet werden kann. Die Kühllkette ist hierbei einzuhalten. Dazu müssen ggf. Geräte und einzulagernde Lebensmittel vorgekühlt werden.
- **Vermeiden** Sie das Lagern von Lebensmitteln über **längere Zeiträume**. Stellen Sie sicher, dass länger gelagerte Lebensmittel noch nicht überlagert sind (Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum beachten!).
- Vorratsgefäße sollten vor dem **Wiederbefüllen gereinigt** werden.



Handhabung

WICHTIG: Die **Verwendung roher Eianteile bei Lebensmitteln**, die nicht durcherhitzt werden, bringt die Gefahr einer Salmonelleninfektion mit sich. Von der Abgabe derart zubereiteter Lebensmittel bei Vereins- und Straßenfesten wird daher **dringend abgeraten**.



Zu garen Lebensmittel sollten (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) gehalten werden.

Bei der **Herstellung von Pommes Frites** und anderem Frittierten sollte die Fritteuse auf max. 175°C eingestellt werden, um die unerwünschte Acrylamidbildung zu vermeiden (s. Merkblatt "Frittierfette").

Bei der **Handhabung von verzehrfertigen Lebensmitteln** (dazu zählen auch Lebensmittel, die nicht zubereitet werden müssen, wie Backwaren, Rauchenden, Bockwürste etc.) ist auf ein **hohes Maß an Hygiene** zu achten. Sofern möglich, sollte entsprechendes Besteck verwendet werden. Es ist auf eine sorgsame **Reinigung der Hände** mit Wasser und Seife vor der Handhabung derartiger Lebensmittel zu achten (siehe Hinweise zur Personallhygiene/ Handreinigung).

Bei der Verwendung von **Einmalhandschuhen** müssen diese **regelmäßig gewechselt** werden, da diese genauso schnell verschmutzen wie bloße Hände. Die Verschmutzung wird aber deutlich weniger wahrgenommen. Ggf. sind hierbei auch Hinweise zu Verwendungsbeschränkungen, wie „nicht für fetthaltige Lebensmittel geeignet“, zu beachten.

!

!

!

!

!

Leicht verderbliche Lebensmittel

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

- **Sehr leicht verderbliche Lebensmittel** wie Hackfleisch oder bestimmte frische Bratwürste, Räucherlachs etc., häufig mit einem Verbrauchsdatum versehen, müssen bis zur Verwendung, ggf. entsprechend den Angaben, gekühlt werden. Nach Ablauf des Verbrauchsdatums dürfen sie nicht mehr abgegeben bzw. verkauft oder zur Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden.
- Bei **Tiefkühlprodukten** ist die Einhaltung der Lagerungstemperaturen insbesondere dann relevant, wenn Restmengen wieder als Retoure an den Lieferanten gehen oder für eine spätere Verwendung gelagert werden sollen.



Die **Temperaturanforderungen**, die im Lebensmittelhandel gelten, können auch bei Vereinsfesten einen **guten Richtwert** für die Kühlung bei der Lagerung von Lebensmitteln darstellen, auch wenn sie nicht verbindlich gelten (siehe Tabelle 2).

Tabelle 2: Anforderungen nach DIN 10508 „Temperaturen für Lebensmittel“ (Ausschnitt)

Erzeugnisse	max. Lagertemperaturen
Geflügel u. Hackfleischerzeugnisse	4°C
Frischfleisch u. Fleischerzeugnisse, Kremtorten, Salate	7°C
Milchprodukte	10°C
Tiefkühlprodukte	-18°C

WICHTIG: Gekühlt aufbewahrt/gelagert werden müssen:

- Torten und Kuchen mit nicht durcherhitzten Füllungen und Auflagen (Sahne, Butterkrem)
- Milch, Milcherzeugnisse
- Fleisch und Wurst, außer Hartwurst wie Salami
- Fisch und Fischerzeugnisse
- Salate, Dressings, Soßen
- Belegte Brötchen



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 Waren dieser Art sollten am nächsten Tag nicht nochmal angeboten werden.



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

WICHTIG: Werden frisches (Geflügel-)Fleisch oder nicht durchgare (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
- Arbeitsgeräte und intakte Schneidebretter jeweils nur für diesen Bereich
- Spülmaschinen zur Reinigung und Bakterienabtötung von Arbeitsgeräten

Erzeugnisse aus Hackfleisch sollten auf Vereins- und Straßenfesten nur dann hergestellt werden, wenn die erforderliche Sachkunde und eine räumlich/technische Ausstattung wie in einem Fachbetrieb gewährleistet werden kann. Eine Abgabe sollte nur in durcherhitztem Zustand erfolgen. Dazu zählen: rohe Bratwurst, Schaschlik, Frikadellen, Hamburger, Cevapcici, Döner Kebab und ähnliche Erzeugnisse. Gleiches gilt für Steaks oder Schnitzel, die mit Müßbroschneiden 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.

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 äußerster Sauberkeit geboten, da keine weiteren Maßnahmen zur Keimreduzierung (wie z. B. eine Erhitzung) stattfinden. Zur Abgabe muss geeignetes Salatbesteck verwendet werden.

Getränke

Als **Getränkeschankanlagen** sollten verwendungsfertige, transportable Anlagen benutzt werden.



INFO: 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 während des Vereins- oder Straßenfestes notwendige **Reinigung oder ggf. Desinfektion der Getränkeschankanlage** beschaffen.

WICHTIG: 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.

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

Kennzeichnung

Allgemein

- Für **vorverpackte Lebensmittel** gibt es umfangreiche Kennzeichnungsvorschriften zum Schutz des Verbrauchers vor Gesundheitsgefährdung und Täuschung.
- Für **offen (lose) abgegebene** Lebensmittel sind diese Vorgaben stark eingeschränkt. Die Angaben können auf einem Schild neben dem Lebensmittel stehen, auf einem Aushang in der Verkaufsstätte oder in einer sonstigen schriftlichen Information, wie zum Beispiel in einem ausliegenden Ordner.
- Verpflichtend ist auch für offen (lose) abgegebene Ware die Kennzeichnung von **Zusatzstoffen, Allergenen und der Bezeichnung des Lebensmittels**. 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.
- **Bestimmte Veranstaltungen** können von der Pflicht zur Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung **ausgenommen** sein. Die Ausnahmeregelung wird im Folgenden erläutert.



Ausnahme für Wohltätigkeitsveranstaltungen u. a.

- Die **Regelmäßigkeit und der Organisationsgrad** einer Veranstaltung sind entscheidend dafür, ob diese in den Anwendungsbereich der Lebensmittelinformationsverordnung (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, kurz: LMIV) fällt und damit eine Pflicht zur Allergenkenzeichnung sowie zur Kennzeichnung der Zusatzstoffe besteht.
- Derjenige, der **gelegentlich und im kleinen Rahmen** Lebensmittel handhabt, lagert oder Speisen zubereitet, wie z. B. beim Verkauf von Lebensmitteln durch Privatpersonen bei Wohltätigkeitsveranstaltungen, auf Märkten, in Kirchen, Schulen oder anlässlich von Dorfessen oder anderen Ereignissen, für die freiwillige Helfer Lebensmittel zubereiten, ist **von den Bestimmungen dieser Verordnung nicht betroffen**.

INFO: Die Verordnung bietet Ermessensspielraum. Veranstaltungen, bei denen in der Regel keine Allergenkenzeichnung erforderlich ist, sind beispielsweise

- Jährliches Fest der Kirchengemeinde oder Kindergartenfest für Eltern und Interessierte
- Plätzchenverkauf durch Vereine und Schulklassen auf dem Weihnachtsmarkt
- Kuchenverkauf von Vereinen oder Schulen auf dem Wochenmarkt
- Tag der offenen Tür, z. B. in einer Schreinerei, Gärtnerei
- Pausenverkauf in Schulen zur Finanzierung einer Klassenfahrt

Eine generelle Aussage für alle Veranstaltungen lassen die rechtlichen Bestimmungen nicht zu. Die Organisatoren können aber anhand der genannten Kriterien **Regelmäßigkeit, Organisationsgrad („Aufwand“), Häufigkeit („gelegentlich“)** und **Rahmen** (Teilnehmerzahl, Werbung) **abwägen**, ob sie – ausgehend von den Beispielen im Infokasten – für ihre Veranstaltung eine Kennzeichnungspflicht sehen. Wichtig ist, dass alle Aspekte in Kombination betrachtet werden. Die unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden können bei Bedarf Vereine und Organisatoren bei der Planung der Veranstaltung beratend unterstützen.

Unbenommen bleibt den Veranstaltern **eine freiwillige Kennzeichnung** von Allergenen und Zusatzstoffen als Service an den Kunden oder Gästen.

KENNZEICHNUNG

Allergenkenzeichnung

Allergie auslösende Bestandteile von Lebensmitteln, die berücksichtigt werden müssen, sofern die Bezeichnung nicht bereits auf deren Verwendung schließen lässt (z. B. bei Walnusskuchen), sind:



- Glutenthaltiges Getreide (z. B. Weizen (auch Dinkel), Roggen, Gerste, Hafer) 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)

Zusatzstoffkennzeichnung

WICHTIG: Die Kennzeichnung von Zusatzstoffen ist verpflichtend für vorverpackte und lose Ware. Auch sie kann entsprechend der Allergenkenzeichnung ausnahmsweise entfallen (siehe Abschnitt Ausnahmeregelung).

Gekennzeichnet werden müssen die **enthaltenen Zusatzstoffe**, wie z. B. Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Phosphate oder auch bestimmte Aromastoffe wie Koffein oder Chinin in Getränken (Details siehe Merkblatt „Kennzeichnung von Zusatzstoffen im Gastronomiebereich“).



Wein

Bei der Abgabe von offenem oder abgefülltem Wein sind wie bei sonstigen Lebensmitteln die Bezeichnung, die Verkaufseinheit bzw. –menge (z. B. „0,25 l“ oder „0,75 Liter“), der Preis und ggf. die Allergenkenzeichnung (z. B. „enthält Sulfite“, siehe Abschnitt Ausnahmeregelung) anzugeben.



Zur Beschreibung der Erzeugnisse werden folgende Angaben empfohlen:

- Qualitätsstufe (sog. Gütebezeichnung) und Herkunft bzw. Anbaugebiet (z. B. „Qualitätswein Würtemberg“, „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 anzubieten. Davon darf **mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer** sein als das günstigste 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

WICHTIG: Die persönliche Körperhygiene ist neben den allgemeinen Hygienegeboten von besonderer Bedeutung beim Umgang mit Lebensmitteln.

Personen, die mit der **Herstellung, Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln** beschäftigt werden, dürfen **keine Krankheiten** haben, die **über Lebensmittel übertragen** werden können. Hierzu zählen insbesondere Hauterkrankungen, Magen-Darm-Erkrankungen (auch Salmonellenausseider) sowie eiternde oder nässende Wunden im Bereich der Arme und Hände. Andere Wunden, z. B. Schnittwunden an Händen und Armen, müssen wasserdicht verbunden werden (Gummifingerling, -handschuh).

Es sind folgende Regeln zu beachten:

- **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.
- **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.
- Sofern **Einmalhandschuhe** verwendet werden, sind diese regelmäßig, spätestens jedoch nach Kontakt mit unsauberen Bereichen oder Gegenständen (z. B. Verpackungsmaterial, Mülleimer, Geld), zu wechseln.
- **Rauchen** und Dampfen ist im Bereich der Lebensmittelherstellung und -behandlung nicht erlaubt.

INFO: Weiterhin sind die Vorgaben des **Infektionsschutzgesetzes** zu beachten. Es wird auf das Merkblatt „Vermeidung von Lebensmittelinfektionen für Ehrenamtliche bei Vereinsfesten, Freizeiten und ähnlichen Veranstaltungen“ verwiesen (siehe Merkblätter).

Rechtsgrundlagen und Merkblätter

Nachfolgend sind die Rechtsvorschriften, Anwendungshilfen, Technischen Regeln und Merkblätter zusammengestellt, die diesem Leitfaden zugrunde liegen.

INFO: Für Fragen und weitere Informationen stehen die unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden bei den Stadt- und Landkreisen zur Verfügung: www.service-bw.de > Suchbegriff: „Untere Lebensmittelüberwachungsbehörden“ oder direkt unter: <https://www.service-bw.de/web/guest/leistung/-/sbw/Feste+und+Freizeiten++Hygienevorschriften+beachten-482-leistung-0> > Zuständige Stelle > Ort angeben.

Bei Fragen zum Infektionsschutzgesetz helfen die Gesundheitsämter bei den Stadt- und Landkreisen weiter. Informationen finden Sie auch auf der Seite des Landesgesundheitsamts: <https://www.gesundheitsamt-bw.de/lga/DE/Fachinformationen/Fachpublikationen/Seiten/Hygiene.aspx>

Merkblätter und Hinweise

INFO: Allgemeine Hinweise bietet das Bundeszentrum für Ernährung zur Guten Hygiene für Veranstalter unter dem Titel "Feste sicher feiern", einschließlich weiterer Links, u. a. zum BLE Medienservice.

- „Gute Hygienepraxis auf Straßen- und Vereinsfesten“ der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, BLE (kostenlos als Download).
- Verschiedene Hefte zu Hygiene und Kennzeichnung.
<https://www.bzfe.de/inhalt/feste-sicher-feiern-29906.html> und <https://www.ble-medienservice.de/ernaehrung/>.
- 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.

INFO: Hinweise zur Lebensmittelkennzeichnung und **Ausnahmeregelungen** dazu gibt es im Internet auf www.verbraucherportal-bw.de > Verbraucherschutz > Lebensmittelsicherheit.

- Verbrauchertipps zu Lebensmittelhygiene, Reinigung und Desinfektion.
https://www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipps_zu_lebensmittelhygiene_reinigung_und_desinfektion.pdf.
- Temperaturanforderungen für bestimmte Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels lose oder selbst verpackt abgegeben werden.
<https://www.lebensmittelverband.de/de/lebensmittel/sicherheit/hygiene>
(Suchbegriff: Leitlinie Temperaturanforderungen im Einzelhandel).
- Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis – Eigenkontrollen in ortsveränderlichen Betriebsstätten der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN).
https://lebensmittelhygiene.portal.bgn.de/11953/56834?wc_lkm=12590.
- Hinweise zur Trinkwasserversorgung auf Volksfesten/Veranstaltungen des DVGW.
<https://www.dvgw.de/medien/dvgw/leistungen/publikationen/twin-0308.pdf>

RECHTSGRUNDLAGEN UND MERKBLÄTTER

- Verschiedene Merkblätter bieten die Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter Baden-Württemberg im Internet unter www.ua-bw.de an, hier ein **Überblick**:
https://www.ua-bw.de/pub/download_results.asp?subid=0&Dwld_ID=2&lang=DE
 - Merkblatt: „Frittierfette“
 - Merkblatt „Büffets und Theken zur Selbstbedienung“
 - Merkblatt „Kennzeichnung von unverpacktem Speiseeis“
 - Merkblatt „Kennzeichnung von Zusatzstoffen im Gastronomiebereich“
 - Merkblatt „Allergen Kennzeichnung bei nicht vorverpackten Lebensmitteln“
 - Merkblatt „Glühweine und Heißgetränke in offenem Ausschank“
 - Merkblatt der CVUAs Baden-Württemberg für korrekte Weinetikettierung

Rechtsvorschriften und Auslegungshinweise

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 (Basisverordnung Lebensmittelrecht)
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/ALL/?uri=CELEX%3A32002R0178>
- Verordnung (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 Verordnung (EG) Nr. 852/2004
https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_fh_legis_guidance_reg-2004-852_de.pdf
- Infektionsschutzgesetz
<http://www.gesetze-im-internet.de/ifsg/index.html>
- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
<http://www.gesetze-im-internet.de/lfgb/index.html>
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung, kurz: LMIV)
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TEXT/PDF/?uri=CELEX:32011R1169&rid=1>
- Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung)
<https://www.gesetze-im-internet.de/lmidv/BJNR227210017.html>
- Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technolog. Zwecken
http://www.gesetze-im-internet.de/zsuly_1998/index.html
- Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschl. Gebrauch (Trinkwasserverordnung)
http://www.gesetze-im-internet.de/trinkvw_2001/index.html
- Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung)
http://www.gesetze-im-internet.de/lmhv_2007/index.html

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)

Dieser Leitfaden kann beim

Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

unter www.mlr.baden-wuerttemberg.de > Unser Service > Publikationen

Suchbegriff:

„Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten“

heruntergeladen werden.

Bildnachweis:

Wir danken Birgit Bienzle für das zur Verfügung gestellte Bildmaterial: Deckblatt, 3. Foto von oben.

Sämtliche sonstigen Bilder wurden beschafft über <https://bildagentur.panthermedia.net/>

Jugendschutzgesetz (JuSchG)

(Auszug aus dem Gesetz vom 23. Juli 2002; **BGBI.** I 2022 S. 2730, zuletzt geändert durch Artikel 1 des Gesetzes vom 06. Mai 2024; **BGBI.** I 2024 Nr. 149)

Stand: Mai 2024

§ 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 digitale Dienste sowie abgrenzbare Inhalte innerhalb eines digitalen Dienstes im Sinne einer Bewertungseinheit
- (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) Digitale Dienste im Sinne dieses Gesetzes sind digitale Dienste nach § 1 Absatz 4 Nummer 1 des Digitale-Dienste-Gesetzes.
- (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 Digitale-Dienste-Gesetz in der jeweils geltenden Fassung.

§ 4 Gaststätten

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

§ 5 Tanzveranstaltungen

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

§ 6 Spielhallen, Glücksspiele

- (1) Die Anwesenheit in öffentlichen Spielhallen oder ähnlichen vorwiegend dem Spielbetrieb dienenden Räumen darf Kindern und Jugendlichen nicht gestattet werden.
- (2) Die Teilnahme an Spielen mit Gewinnmöglichkeit in der Öffentlichkeit darf Kindern und Jugendlichen nur auf Volksfesten, Schützenfesten, Jahrmärkten, Spezialmärkten oder ähnlichen Veranstaltungen und nur unter der Voraussetzung gestattet werden, dass der Gewinn in Waren von geringem Wert besteht.

§ 7 Jugendgefährdende Veranstaltungen und Betriebe

Geht von einer öffentlichen Veranstaltung oder einem Gewerbebetrieb eine Gefährdung für das körperliche, geistige oder seelische Wohl von Kindern oder Jugendlichen aus, so kann die zuständige Behörde anordnen, dass der Veranstalter oder Gewerbetreibende Kindern und Jugendlichen die Anwesenheit nicht gestatten darf. Die Anordnung kann Altersbegrenzungen, Zeitbegrenzungen oder andere Auflagen enthalten, wenn dadurch die Gefährdung ausgeschlossen oder wesentlich gemindert wird.

§ 8 Jugendgefährdende Orte

- Hält sich ein Kind oder eine jugendliche Person an einem Ort auf, an dem ihm oder ihr eine unmittelbare Gefahr für das körperliche, geistige oder seelische Wohl droht, so hat die zuständige Behörde oder Stelle die zur Abwendung der Gefahr erforderlichen Maßnahmen zu treffen. Wenn nötig, hat sie das Kind oder die jugendliche Person
1. zum Verlassen des Ortes anzuhalten,
 2. der erziehungsberechtigten Person im Sinne des § 7 Abs. 1 Nr. 6 des Achten Buches Sozialgesetzbuch zuzuführen oder, wenn keine erziehungsberechtigte Person erreichbar ist, in die Obhut des Jugendamtes zu bringen.
- In schwierigen Fällen hat die zuständige Behörde oder Stelle das Jugendamt über den jugendgefährdenden Ort zu unterrichten.

§ 9 Alkoholische Getränke

- (1) In Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit dürfen
 1. Bier, Wein, weinähnliche Getränke oder Schaumwein oder Mischungen von Bier, Wein, weinähnlichen Getränken oder Schaumwein mit nichtalkoholischen Getränken an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren,
 2. andere alkoholische Getränke oder Lebensmittel, die andere alkoholische Getränke in nicht nur geringfügiger Menge enthalten, an Kinder und Jugendliche weder abgegeben noch darf ihnen der Verzehr gestattet werden.
 - (2) Absatz 1 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 Alkoposteuergesetzes dürfen gewerbsmäßig nur mit dem Hinweis "Abgabe an Personen unter 18 Jahren verboten, § 9 Jugendschutzgesetz" in den Verkehr gebracht werden. Dieser Hinweis ist auf der Fertigpackung in der gleichen Schriftart und in der gleichen Größe und Farbe wie die Marken- oder Phantasienamen oder, soweit nicht vorhanden, wie die Verkehrsbezeichnung zu halten und bei Flaschen auf dem Frontetikett anzubringen.

§ 10 Rauchen in der Öffentlichkeit, Tabakwaren

- (1) In Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit dürfen Tabakwaren und andere nikotinhaltige Erzeugnisse und deren Behältnisse an Kinder oder Jugendliche weder abgegeben noch darf ihnen das Rauchen oder der Konsum nikotinhaltiger Produkte gestattet werden.
- (2) In der Öffentlichkeit dürfen Tabakwaren und andere nikotinhaltige Erzeugnisse und deren Behältnisse nicht in Automaten angeboten werden. Dies gilt nicht, wenn ein Automat
 1. an einem Kindern und Jugendlichen unzugänglichen Ort aufgestellt ist oder
 2. durch technische Vorrichtungen oder durch ständige Aufsicht sichergestellt ist, dass Kinder und Jugendliche Tabakwaren und andere nikotinhaltige Erzeugnisse und deren Behältnisse nicht entnehmen können.
- (3) Tabakwaren und andere nikotinhaltige Erzeugnisse und deren Behältnisse dürfen Kindern und Jugendlichen weder im Versandhandel angeboten noch an Kinder und Jugendliche im Wege des Versandhandels abgegeben werden.
- (4) Die Absätze 1 bis 3 gelten auch für nikotinfreie Erzeugnisse, wie elektronische Zigaretten oder elektronische Shishas, in denen Flüssigkeit durch ein elektronisches Heizelement verdampft und die entstehenden Aerosole mit dem Mund eingeatmet werden, sowie für deren Behältnisse.

§ 11 Filmveranstaltungen

- (1) Die Anwesenheit bei öffentlichen Filmveranstaltungen darf Kindern und Jugendlichen nur gestattet werden, wenn die Filme von der obersten Landesbehörde oder einer Organisation der freiwilligen Selbstkontrolle im Rahmen des Verfahrens nach § 14 Abs. 6 zur Vorführung vor ihnen freigegeben worden sind oder wenn es sich um Informations-, Instruktions- und Lehrfilme handelt, die vom Anbieter mit "Infoprogramm" oder "Lehrprogramm" gekennzeichnet sind.
- (2) Abweichend von Absatz 1 darf die Anwesenheit bei öffentlichen Filmveranstaltungen mit Filmen, die für Kinder und Jugendliche ab zwölf Jahren freigegeben und gekennzeichnet sind, auch Kindern ab sechs Jahren gestattet werden, wenn sie von einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person begleitet sind.
- (3) Unbeschadet der Voraussetzungen des Absatzes 1 darf die Anwesenheit bei öffentlichen Filmveranstaltungen nur mit Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person gestattet werden
 1. Kindern unter sechs Jahren,
 2. Kindern ab sechs Jahren, wenn die Vorführung nach 20 Uhr beendet ist,
 3. Jugendlichen unter 16 Jahren, wenn die Vorführung nach 22 Uhr beendet ist,
 4. Jugendlichen ab 16 Jahren, wenn die Vorführung nach 24 Uhr beendet ist.
- (4) Die Absätze 1 bis 3 gelten für die öffentliche Vorführung von Filmen unabhängig von der Art der Aufzeichnung und Wiedergabe. Sie gelten auch für Werbevorspanne und Beiprogramme. Sie gelten nicht für Filme, die zu nichtgewerblichen Zwecken hergestellt werden, solange die Filme nicht gewerblich genutzt werden.
- (5) Werbefilme oder Werbeprogramme, die für alkoholische Getränke werben, dürfen unbeschadet der Voraussetzungen der Absätze 1 bis 4 nur nach 18 Uhr vorgeführt werden.
- (6) Werbefilme oder Werbeprogramme, die für Tabakerzeugnisse, elektronische Zigaretten oder Nachfüllbehälter im Sinne des § 1 Absatz 1 Nummer 1 des Tabakerzeugnisgesetzes werben, dürfen nur im Zusammenhang mit Filmen vorgeführt werden, die
 1. von der obersten Landesbehörde oder einer Organisation der freiwilligen Selbstkontrolle im Rahmen des Verfahrens nach § 14 Absatz 6 mit „Keine Jugendfreigabe“ nach § 14 Absatz 2 gekennzeichnet sind oder
 2. nicht nach den Vorschriften dieses Gesetzes gekennzeichnet sind.

§ 12 Bildträger mit Filmen oder Spielen

- (1) Zur Weitergabe geeignete, für die Wiedergabe auf oder das Spiel an Bildschirmgeräten mit Filmen oder Spielen programmierte Datenträger (Bildträger) dürfen einem Kind oder einer jugendlichen Person in der Öffentlichkeit nur zugänglich gemacht werden, wenn die Programme von der obersten Landesbehörde oder einer Organisation der freiwilligen Selbstkontrolle im Rahmen des Verfahrens nach § 14 Abs. 6 für ihre Altersstufe freigegeben und gekennzeichnet worden sind oder wenn es sich um Informations-, Instruktions- und Lehrprogramme handelt, die vom Anbieter mit "Infoprogramm" oder "Lehrprogramm" gekennzeichnet sind.
- (2) Auf die Kennzeichnungen nach Absatz 1 ist auf dem Bildträger und der Hülle mit einem deutlich sichtbaren Zeichen hinzuweisen. Das Zeichen ist auf der Frontseite der Hülle links unten auf einer Fläche von mindestens 1 200 Quadratmillimetern anzubringen. Die oberste Landesbehörde kann
 1. Näheres über Inhalt, Größe, Form, Farbe und Anbringung der Zeichen anordnen und
 2. Ausnahmen für die Anbringung auf dem Bildträger oder der Hülle genehmigen.Anbieter von digitalen Diensten, die Filme und Spielprogramme verbreiten, müssen auf eine vorhandene Kennzeichnung in ihrem Angebot deutlich hinweisen.
- (3) Bildträger, die nicht oder mit "Keine Jugendfreigabe" nach § 14 Abs. 2 von der obersten Landesbehörde oder einer Organisation der freiwilligen Selbstkontrolle im Rahmen des Verfahrens nach § 14 Abs. 6 oder nach § 14 Abs. 7 vom Anbieter gekennzeichnet sind, dürfen
 1. einem Kind oder einer jugendlichen Person nicht angeboten, überlassen oder sonst zugänglich gemacht werden,
 2. nicht im Einzelhandel außerhalb von Geschäftsräumen, in Kiosken oder anderen Verkaufsstellen, die Kunden nicht zu betreten pflegen, oder im Versandhandel angeboten oder überlassen werden.
- (4) Automaten zur Abgabe bespielter Bildträger dürfen
 1. auf Kindern oder Jugendlichen zugänglichen öffentlichen Verkehrsflächen,
 2. außerhalb von gewerblich oder in sonstiger Weise beruflich oder geschäftlich genutzten Räumen oder
 3. in deren unbeaufsichtigten Zugängen, Vorräumen oder Flurennur aufgestellt werden, wenn ausschließlich nach § 14 Abs. 2 Nr. 1 bis 4 gekennzeichnete Bildträger angeboten werden und durch technische Vorkehrungen gesichert ist, dass sie von Kindern und Jugendlichen, für deren Altersgruppe ihre Programme nicht nach § 14 Abs. 2 Nr. 1 bis 4 freigegeben sind, nicht bedient werden können.
- (5) Bildträger, die Auszüge von Filme und Spielprogrammen enthalten, dürfen abweichend von den Absätzen 1 und 3 im Verbund mit periodischen Druckschriften nur vertrieben werden, wenn sie mit einem Hinweis des Anbieters versehen sind, der deutlich macht, dass eine Organisation der freiwilligen Selbstkontrolle festgestellt hat, dass diese Auszüge keine Jugendbeeinträchtigungen enthalten. Der Hinweis ist sowohl auf der periodischen Druckschrift als auch auf dem Bildträger vor dem Vertrieb mit einem deutlich sichtbaren Zeichen anzubringen. Absatz 2 Satz 1 bis 3 gilt entsprechend. Die Berechtigung nach Satz 1 kann die oberste Landesbehörde für einzelne Anbieter ausschließen.

§ 13 Bildschirmspielgeräte

- (1) Das Spielen an elektronischen Bildschirmspielgeräten ohne Gewinnmöglichkeit, die öffentlich aufgestellt sind, darf Kindern und Jugendlichen ohne Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person nur gestattet werden, wenn die Programme von der obersten Landesbehörde oder einer Organisation der freiwilligen Selbstkontrolle im Rahmen des Verfahrens nach § 14 Abs. 6 für ihre Altersstufe freigegeben und gekennzeichnet worden sind oder wenn es sich um Informations-, Instruktions- oder Lehrprogramme handelt, die vom Anbieter mit "Infoprogramm" oder "Lehrprogramm" gekennzeichnet sind.
- (2) Elektronische Bildschirmspielgeräte dürfen
 1. auf Kindern oder Jugendlichen zugänglichen öffentlichen Verkehrsflächen,
 2. außerhalb von gewerblich oder in sonstiger Weise beruflich oder geschäftlich genutzten Räumen oder
 3. in deren unbeaufsichtigten Zugängen, Vorräumen oder Flurennur aufgestellt werden, wenn ihre Programme für Kinder ab sechs Jahren freigegeben und gekennzeichnet oder nach § 14 Abs. 7 mit "Infoprogramm" oder "Lehrprogramm" gekennzeichnet sind.
- (3) Auf das Anbringen der Kennzeichnungen auf Bildschirmspielgeräten findet § 12 Abs. 2 Satz 1 bis 3 entsprechende Anwendung.

§ 28 Bußgeldvorschriften - Auszug

Eine Ordnungswidrigkeit kann mit einer Geldbuße bis zu fünfzigtausend Euro geahndet werden.

Das Jugendschutzgesetz (JuSchG)

Begriffsbestimmungen (§1 JuSchG):

Nach dem Jugendschutzgesetz (JuSchG) sind Kinder Personen, die noch nicht 14 Jahre alt sind und Jugendliche Personen, die 14, aber noch nicht 18 Jahre alt sind

Personensorgeberechtigte Person = Eltern/ Vormund

Erziehungsbeauftragte Person = jede Person über 18 Jahren, soweit sie auf Dauer oder zeitweise aufgrund einer Vereinbarung mit der personensberechtigten Person Erziehungsaufgaben wahrnimmt oder soweit sie ein Kind oder eine jugendliche Person im Rahmen der Ausbildung oder Jugendhilfe betreut.

Die hier abgedruckten Vorschriften gelten nicht für verheiratete Jugendliche.

Prüfungs- und Nachweispflicht (§2 JuSchG)

Soweit es nach dem Gesetz auf die Begleitung durch eine erziehungsbeauftragte Person ankommt, hat diese Person ihre Berechtigung auf Verlangen darzulegen. Veranstalter und Gewerbebetreibende haben in Zweifelsfällen die Berechtigung zu überprüfen.

Personen, bei denen nach diesem Gesetz Altersgrenzen zu beachten sind, haben ihr Lebensalter auf Verlangen in geeigneter Weise nachzuweisen. Veranstalter und Gewerbebetreibende haben in Zweifelsfällen das Lebensalter zu überprüfen.

Alkoholische Getränke (§9 JuSchG):



- (1) In Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit dürfen
 1. **Bier, Wein, weinähnliche Getränke oder Schaumwein oder Mischungen von Bier, Wein, weinähnlichen Getränken oder Schaumwein mit nichtalkoholischen Getränken an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren,**
 2. **andere alkoholische Getränke oder Lebensmittel, die andere alkoholische Getränke in nicht nur geringfügiger Menge enthalten, an Kinder und Jugendliche** weder abgegeben, noch darf ihnen der Verzehr gestattet werden.
- (2) Absatz 1 Nr. 1 gilt nicht, wenn Jugendliche von einer personensorgeberechtigten Person begleitet werden.
- (3) In der Öffentlichkeit dürfen alkoholische Getränke nicht in Automaten angeboten werden. Dies gilt nicht, wenn ein Automat
 1. an einem für Kinder und Jugendliche unzugänglichen Ort aufgestellt ist oder
 2. in einem gewerblich genutzten Raum aufgestellt und durch technische Vorrichtungen oder durch ständige Aufsicht sichergestellt ist, dass Kinder und Jugendliche alkoholische Getränke nicht entnehmen können.§ 20 Nr. 1 des Gaststättengesetzes bleibt unberührt.
- (4) Alkoholhaltige Süßgetränke im Sinne des § 1 Abs. 2 und 3 des Alkopopsteuergesetzes dürfen gewerbsmäßig nur mit dem Hinweis "Abgabe an Personen unter 18 Jahren verboten, § 9 Jugendschutzgesetz" in den Verkehr gebracht werden. Dieser Hinweis ist auf der Fertigpackung in der gleichen Schriftart und in der gleichen Größe und Farbe wie die Marken- oder Phantasienamen oder, soweit nicht vorhanden, wie die Verkehrsbezeichnung zu halten und bei Flaschen auf dem Frontetikett anzubringen.

Rauchen in der Öffentlichkeit, Tabakwaren (§10 JuSchG):



- (1) In Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit dürfen **Tabakwaren und andere nikotinhalige Erzeugnisse und deren Behältnisse an Kinder und Jugendliche unter 18 Jahren** weder abgegeben, noch darf ihnen das Rauchen oder der Konsum **nikotinhaliger Produkte** gestattet werden.
- (4) Dies gilt auch für nikotinfreie Erzeugnisse, wie **elektronische Zigaretten oder elektronische Shishas**, in denen Flüssigkeit durch ein elektronisches Heizelement verdampft und die entstehenden Aerosole mit dem Mund eingeatmet werden, sowie für deren Behältnisse.

Ordnungswidrig handeln Veranstalter und Gewerbebetreibende,



wenn sie vorsätzlich oder fahrlässig einem Kind oder einer jugendlichen Person

- ein alkoholisches Getränk abgeben oder den Verzehr alkoholischer Getränke gestatten;
- Tabakwaren und andere nikotinhalige Erzeugnisse sowie E-Zigaretten und E-Shishas und deren Behältnisse abgeben oder deren Konsum gestatten;
- den Aufenthalt bei einer Tanzveranstaltung über den genehmigten Zeitraum hinweg gestatten.

Ordnungswidrigkeiten können mit Geldbußen von bis zu 50.000 Euro oder Freiheitsstrafen geahndet werden (§§ 27, 28 JuSchG)