

# Veranstaltungen, Feste und Feiern gut und sicher organisieren

## Tipps für Veranstalter

■ Ein Kooperationsprojekt des Landratsamts Alb-Donau-Kreis  
mit der Polizeidirektion Ulm

ALB-DONAU-KREIS

 POLIZEI   
BADEN-WÜRTTEMBERG  
POLIZEIDIREKTION ULM



## **Impressum:**

Herausgeber: Landratsamt Alb-Donau-Kreis, Fachdienst Jugend und Soziales © 01/2012  
Redaktion: Thalia Junginger, Wolfgang Groner, (Landratsamt Alb-Donau-Kreis),  
Thomas Probst (Polizeidirektion Ulm)  
Titelseite: Gestaltet unter Verwendung eines Fotos von Bluefeeling / pixelio.de  
Layout, Satz: Johannes Kiefer, (Landratsamt Alb-Donau-Kreis)  
Internet: [www.alb-donau-kreis.de](http://www.alb-donau-kreis.de) (Bereich Jugend und Soziales)  
Druck: Landratsamt Alb-Donau-Kreis  
Auflage: 300

# Vorwort

## ■ Liebe Leserinnen und Leser

---

Das ehrenamtliche Engagement vieler Bürgerinnen und Bürger in Vereinen und Verbänden kommt auch den Kindern und Jugendlichen im Landkreis zugute. Neben den vereinsinternen Angeboten tragen die zahlreichen öffentlichen Veranstaltungen dazu bei, das Gemeinwesen insgesamt zu stärken. Hierzu leisten Vereine und Verbände in unseren Städten und Gemeinden einen unschätzbaren Beitrag.

Um eine gute Grundlage für einen reibungslosen Ablauf von Veranstaltungen zu schaffen, hat das Landratsamt Alb-Donau-Kreis in Kooperation mit der Polizei und den Ordnungsämtern diese Informationsbroschüre entwickelt. Sie soll die Verantwortlichen bei der Planung, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen unterstützen.

Besonders auf das Jugendschutzgesetz soll bei Veranstaltungen mit jungem Publikum ein Augenmerk gelegt werden. Die gesetzlichen Rahmenbedingungen und weitere hilfreiche Tipps für eine gelingende Veranstaltung stellen wir Ihnen in dieser Handreichung vor.

Uns liegt daran, dass Veranstaltungen jeglicher Art problemlos und ohne Komplikationen verlaufen. Sowohl die Veranstalter als auch die Besucher sollen eine persönliche Bereicherung aus einer Veranstaltung ziehen.

Die in dieser Broschüre genannten Ansprechpartner stehen Ihnen bei rechtlichen, organisatorischen oder anderen Fragen gerne zur Verfügung.

Ich wünsche Ihnen und allen ehrenamtlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern weiterhin viel Freude an der Vereins- und Verbandsarbeit und ein gutes erfolgreiches Gelingen von Festen und Veranstaltungen.



Heinz Seiffert  
Landrat

# Einleitung

**F**este und Feiern in der Gemeinde auszurichten, gehört zu den traditionellen Angeboten der Vereine. Sie bereichern das Zusammenleben in der Gemeinde und dienen der Vereinsförderung.

Sowohl ehrenamtliches Engagement als auch ein hohes Maß an Motivation und Willenskraft sind notwendig, um Feste und Feiern in der Gemeinde auf die Beine zu stellen.

Das Organisationsteam investiert sehr viel Zeit in die Planung einer Veranstaltung. Vom ersten Planungstreffen bis zum Tag der Veranstaltung vergehen oft mehrere Monate.

Bei einer Veranstaltung sind viele verschiedene Aspekte wie gesetzliche Vorschriften, Sicherheitsbestimmungen von Polizei und Feuerwehr als auch Vorschriften der Gemeinde etc. zu berücksichtigen.

Um Veranstaltungen gut zu organisieren, wurde diese Handreichung entwickelt. Sie soll eine Hilfestellung für Veranstalter sein und das Risiko von Störungen minimieren helfen.

Außerdem soll sie den Veranstaltern die Möglichkeit bieten sich beim Landratsamt Alb-Donau-Kreis und der Polizei über unterschiedliche Fragestellungen zu informieren.

Das Thema Jugend und Alkohol ist ein sehr präsent Thema der Presse und der Politik. Besonders im Umgang mit Alkoholausschank und den Bestimmungen des Jugendschutzgesetzes (JuschG) ist große Sorgfalt geboten. Diese Broschüre klärt über den Jugendschutz und die gesetzlichen Vorschriften auf.

Auch in Punkto Sicherheit können Fehlplanungen weitreichende Folgen haben. Durch Unwissenheit oder beschränkte finanzielle Mittel werden Sicherheitsbestimmungen oft nicht konsequent eingehalten. Besonders bei Notfällen können mangelnde Sicherheitsvorkehrungen zur Gefahr für Besucher und Veranstalter werden. Um in jedem Fall einen reibungslosen Ablauf gewährleisten zu können, sind diverse Vorkehrungen zu treffen. Auch hierüber klärt diese Broschüre auf.

Somit wird die Grundlage für einen reibungslosen Ablauf geschaffen und Besucher wie Organisatoren ziehen am Ende einen persönlichen Nutzen aus der Veranstaltung.

# Bestimmungen des Jugendschutzes (JuschG)

Das Jugendschutzgesetz macht es sich zur Aufgabe, Kinder und Jugendliche in der Öffentlichkeit zu schützen. Im Folgenden ein Auszug aus dem Jugendschutzgesetz (Abschnitt 2, Jugendschutz in der Öffentlichkeit)

## Auszug aus dem Jugendschutzgesetz

### ■ § 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.

## ■ § 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. Branntwein, branntweinhaltige Getränke oder Lebensmittel, die Branntwein in nicht nur geringfügiger Menge enthalten, an Kinder und Jugendliche,
2. andere alkoholische Getränke an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren weder abgegeben noch darf ihnen der Verzehr gestattet werden.

(2) Absatz 1 Nr. 2 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.

## ■ § 10 Rauchen in der Öffentlichkeit, Tabakwaren

---

(1) In Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit dürfen Tabakwaren an Kinder oder Jugendliche unter 18 Jahren weder abgegeben noch darf ihnen das Rauchen gestattet werden.

(2) In der Öffentlichkeit dürfen Tabakwaren nicht in Automaten angeboten werden. Dies gilt nicht, wenn ein Automat

1. an einem, Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren, unzugänglichen Ort aufgestellt ist oder
2. durch technische Vorrichtungen oder durch ständige Aufsicht sichergestellt ist, dass Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren Tabakwaren nicht entnehmen können.

# Auszug aus den Bestimmungen des Jugendschutzgesetzes

Diese Grafik finden Sie auch im Internet unter [www.bleib-klar.de](http://www.bleib-klar.de)

Erlaubt  Verboten  Ausnahme: Erlaubt in Begleitung einer personensorgeberechtigten <sup>1</sup> oder erziehungsbeauftragten <sup>2</sup> Person 	<b>Jugendliche unter 16 Jahren</b>	<b>Jugendliche ab 16 Jahren bis unter 18 Jahren</b>
<b>Aufenthalt in Gaststätten</b> Die Einschränkungen gelten nicht, wenn Kinder oder Jugendliche an einer Veranstaltung eines anerkannten Trägers der Jugendhilfe teilnehmen oder sich auf Reisen befinden.	<b>Zwischen 5 und 23 Uhr</b> zur Einnahme eines Getränks oder einer Mahlzeit  <b>ansonsten generell</b> oder 	<b>bis 24 Uhr</b>  <b>zwischen 24 und 5 Uhr</b> oder 
<b>Aufenthalt in Diskotheken, Tanzveranstaltungen</b> Die Anwesenheit von Jugendlichen unter 16 Jahren darf bis 24 Uhr gestattet werden, wenn die Tanzveranstaltung von einem anerkannten Träger der Jugendhilfe durchgeführt wird oder der künstlerischen Betätigung oder der Brauchtumspflege dient.	 oder 	<b>bis 24 Uhr</b>  <b>ab 24 Uhr</b> oder 
<b>Tabakwaren</b>	<b>Abgabe und Konsum</b> in Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit 	<b>Abgabe und Konsum</b> in Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit 
<b>Spirituosen, Alkopops</b> (Branntwein, branntweinhalteGetränke)	<b>Abgabe und Konsum</b> in Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit 	<b>Abgabe und Konsum</b> in Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit 
<b>Andere alkoholische Getränke</b> (Bier, Wein, Sekt, Bier- und Weinmix)	<b>Abgabe und Konsum</b> in Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit <sup>nur <sup>1</sup></sup>  oder 	<b>Abgabe und Konsum</b> in Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit 
<b>Spielhallen, Glücksspiel</b>	<b>Aufenthalt in Spielhallen</b>  <b>Teilnahme am Glücksspiel</b> 	<b>Aufenthalt in Spielhallen</b>  <b>Teilnahme am Glücksspiel</b> 
<b>Kino, Filme und Computerspiele</b>	<b>entsprechend der Alterskennzeichnung</b>	<b>entsprechend der Alterskennzeichnung</b>

## <sup>1</sup> Personensorgeberechtigte

Personensorgeberechtigt sind die Eltern oder in Ausnahmefällen ein vom Familiengericht bestellter Vormund. Die Personensorge umfasst das Recht und die Pflicht, das Kind zu pflegen, zu erziehen, zu beaufsichtigen, seinen Aufenthalt und seinen Umgang zu bestimmen.

## <sup>2</sup> Erziehungsbeauftragte

Erziehungsbeauftragte sind über 18 Jahre alt und nehmen (zeitweise oder auf Dauer) Erziehungsaufgaben nach Vereinbarung mit den Eltern wahr, z.B. die Begleitung einer Jugendlichen unter 16 Jahren in die Disco. Sie übernehmen die Aufsichtspflicht und müssen auf Verlangen von Veranstaltern ihre Berechtigung darlegen. Erziehungsbeauftragt sind auch Personen, die Kinder und Jugendliche in Rahmen der Jugendhilfe, bei Freizeiten oder in der Ausbildung betreuen – dazu zählen auch Lehrer/innen. Erziehungsbeauftragt kann jede volljährige Person sein, wenn sie im Einverständnis mit den Eltern Erziehungsaufgaben tatsächlich wahrnimmt - sie muss im Rahmen der übertragenen Aufgabe Aufsichtspflichten nachkommen können, also in der Lage sein, die anvertrauten jungen Menschen zu leiten und zu lenken. Die Erziehungsbeauftragung ist an keine Form gebunden, häufig wird von Veranstaltern trotzdem die Schriftform verlangt.

# Empfehlungen zur Verbesserung der Sicherheit

**01** Informieren Sie rechtzeitig (mindestens zwei Wochen vor der Veranstaltung) die zuständige Gemeinde- oder Stadtverwaltung und die Polizei.

**02** Benennen Sie einen Hauptverantwortlichen mit telefonischer Erreichbarkeit (Handy) für die Veranstaltung. Dieser muss während der Veranstaltung immer erreichbar sein.

**03** Planen Sie Ordnungsdienste in ausreichender Zahl (je 100 erwartete Besucher 2-3 Ordner).

**04** Ziehen Sie die Inanspruchnahme gewerblicher Ordnungsdienste in Betracht!

**05** Informieren Sie vereinszugehörige Ordner und Helfer im Vorfeld schriftlich und mündlich über das Jugendschutzgesetz, wichtige Telefonnummern und Adressen, die für den Veranstaltungsort geltenden Regelungen und über die geplanten Veranstaltungsabläufe.

**06** Sorgen Sie für eine deutliche Kennzeichnung der Ordner (zum Beispiel durch ein gemeinsames T-Shirt).

**07** Legen Sie gemeinsam mit der Gemeinde Zufahrt und Zugang für Einsatzkräfte fest. Informieren Sie darüber Ihre Ordnungsdienste und übertragen Sie diesen die Aufgaben, diese Wege freizuhalten.

**08** Planen Sie eine Eingangskontrolle. Achten Sie auf das Alter der Besucher (lassen Sie sich im Zweifel den Ausweis zeigen) und ob Alkohol, illegale Drogen oder Waffen eingeschleust werden.

**09** Trennen Sie grundsätzlich die Funktionen des Kassiers und der Einlasskontrolle.

**10** Sinnvoll kann die Kennzeichnung von Altersgruppen entsprechend dem Jugendschutzgesetz sein (z.B. durch verschiedenfarbige Armbänder). Hilfreich kann auch sein, wenn Minderjährige den sogenannten „Party-Pass“ an der Kasse hinterlegen müssen.

**11** Erwägen Sie die Anwendung von One-Way-Tickets.

**12** Wichtig: Zur verantwortlichen Organisation einer Veranstaltung gehört auch die Einbeziehung des Außenbereichs des Veranstaltungsortes, z. B. der Parkraum, der von den Besuchern genutzt wird. Führen Sie in diesen Bereichen regelmäßige Kontrollgänge durch. Achten Sie auf Alkohol, Drogen und Waffen. Verwehren Sie auffälligen Personen und Gruppen den Zutritt zum Veranstaltungsort. Rufen Sie bei einer gefährlich erscheinenden Entwicklung die Polizei.

**13** Überprüfen Sie bei Besuchern, die nach dem Jugendschutzgesetz nur in Begleitung von „Personensorgeberechtigten“ oder „erziehungsbeauftragten Personen“ an der Veranstaltung teilnehmen dürfen, die Legitimation der Begleitperson. Im Zweifelsfall machen Sie von Ihrem Hausrecht gebrauch und verweigern den Zutritt.

**14** Achten Sie streng darauf, nicht mehr Personen einzulassen, als in der Veranstaltungserlaubnis genannt sind.

**15** Beachten Sie die Versammlungsstättenverordnung ([www.landesrecht-bw.de](http://www.landesrecht-bw.de)) und die Hygienebestimmungen ([http://www.mlr.baden-wuerttemberg.de/mlr/allgemein/bro\\_leitfaden.pdf](http://www.mlr.baden-wuerttemberg.de/mlr/allgemein/bro_leitfaden.pdf))

**16** Weisen Sie rechtzeitig darauf hin, dass Jugendliche zum gesetzlich geregelten Zeitpunkt die Veranstaltung verlassen müssen, z.B. über Durchsagen.

**17** Führen Sie nach 24 Uhr Alterskontrollen im Veranstaltungsraum durch.

**18** Machen Sie bei Störungen der Veranstaltung konsequent von Ihrem Hausrecht Gebrauch. Rufen Sie ggf. die Polizei zur Durchsetzung des Hausrechts.

**19** Scheuen Sie sich nicht, die Veranstaltung zu unterbrechen, wenn sie Ihnen sonst aus dem Ruder zu laufen droht.

**20** Setzen Sie rechtzeitig geeignete Akzente, die auf das baldige Ende der Veranstaltung aufmerksam machen (Reduzierung der Musik, Beendigung des Ausschanks spätestens eine halbe Stunde vor Ende der Veranstaltung, ausreichend Beleuchtung).

**21** Sie müssen wissen: Eskalationen nehmen mit der Dauer der Veranstaltung überproportional zu. Deshalb empfehlen wir grundsätzlich das Veranstaltungsende auf spätestens 3.00 Uhr zu anzusetzen.

# Empfehlungen zur Vermeidung von Suchtmittelmissbrauch

- Kündigen Sie in der Presse, auf Plakaten und im Eingangsbereich an, dass Kontrollen durchgeführt werden
- Die Themenwahl oder das Motto der Veranstaltung darf keinen Aufforderungscharakter zum Suchtmittelmissbrauch (zum Beispiel „Koma/Flatrate-Party“) haben.
- Geben Sie keine „Großgebilde“ ab (zum Beispiel „Eimer Sangria“).
- Ist der Ausschank alkoholischer Getränke gestattet, so sind auch alkoholfreie Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle zu verabreichen. Davon ist mindestens 1 alkoholfreies Getränk nicht teurer zu verabreichen als das billigste alkoholische Getränk gleicher Menge. (§ 6 GastG). Wir empfehlen im Allgemeinen ein „attraktives alkoholfreies Getränk“ anzubieten; z.B. Cocktails ohne Alkohol ([www.bzga.de](http://www.bzga.de)).
- Bringen Sie bei der Veranstaltung deutliche Hinweise zum Jugendschutzgesetz an und weisen Sie Ihre Mitarbeiter extra ein ([www.jugendagentur-adk.de](http://www.jugendagentur-adk.de), oder [www.bleib-klar.de](http://www.bleib-klar.de))
- Führen Sie während der Veranstaltung Kontrollen durch (Alter der Besucher, Konsumverhalten bei legalen Suchtmitteln, Konsum illegaler Suchtmittel).
- Geben Sie keinen Alkohol an betrunkene oder unter Drogen stehende Personen ab. Die Ordner sollen auf berauschte Personen achten und bei Bedarf auf sie einwirken, um sie vom Weitertrinken abzubringen oder sie zu versorgen (z.B. Taxi rufen oder einen eigenen Fahrdienst einrichten). Bei Jugendlichen sollte ein strenger Maßstab angelegt werden.
- Nehmen Sie rechtzeitig Einfluss auf Gruppen, die außer Kontrolle geraten könnten (z.B. Gruppen die sich gemeinsam betrinken). Sprechen Sie Einzelne an, um sie zur Zurückhaltung aufzufordern. Beteiligen Sie eventuell eine Vertrauensperson der Gruppe.
- Überprüfen Sie, ob Sie nicht ganz auf die Abgabe von branntweinhaltigen Getränken verzichten können. Hilfsweise können Sie den Konsum durch die Preisgestaltung steuern.
- Es ist hilfreich, wenn alkoholfreie Getränke attraktiv und ansprechend angeboten werden.
- Nutzen Sie die Möglichkeiten des sogenannten „Party-Passes“ schon bei der Eingangskontrolle, damit Sie den Vorgaben des Jugendschutzgesetzes gerecht werden. Nähere Informationen zum „Party-Pass“ erhalten Sie unter „[www.partypass.de](http://www.partypass.de)“.
- Prüfen Sie die gesetzlichen Bestimmungen zum generellen Rauchverbot bei öffentlichen Veranstaltungen (Landesnichtraucherschutzgesetz). Informationen dazu erhalten Sie unter „[www.landesrecht-bw.de](http://www.landesrecht-bw.de)“.

# Handreichung zum Thema „Jugend und Alkohol“

## Handlungsempfehlung

Handlungsempfehlungen für Städte und Gemeinden des Gemeindetags Baden-Württemberg, Kreisverband Alb-Donau-Kreis, des Landratsamtes Alb-Donau-Kreis und der Polizeidirektion Ulm vom 19.11.2008

## Grundsätzliches

- Frühzeitige Kontaktaufnahme mit ordnungs- und vollzugspolizeilichen Stellen (Beratungsgespräch).
- Benennung eines zusätzlichen Vereinsverantwortlichen zur Einhaltung der Jugendschutzbestimmungen.
- Keine Gestattungen für Themenpartys, die zum exzessiven Alkoholkonsum einladen (Bsp.: „Saufen bis der Arzt kommt“, „Koma-, Tequila-, Whisky-, Wodka-party“).
- Keine Lockangebote für preiswerten Alkohol (Happy Hour, Flatrate, 150-Cent, Nimm 2, etc.).
- Keine Abgabe von „Großgebinden“ (Bsp.: „Eimer Sangria“).
- Keine Alkoholabgabe an erkennbar Betrunkene.
- Kein alkoholisiertes Ordnungs- und Festpersonal.
- Keine Abgabe von branntweinhaltigen Getränken bei Tagesveranstaltungen im Freien, z. B. bei Fastnachtsveranstaltungen.
- Überprüfen Sie die Preise alkoholfreier Getränke im Verhältnis zu alkoholhaltigen Getränken. Es ist mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer als das billigste alkoholische Getränk gleicher Menge zu verabreichen.

## Zeitliche Vorgaben

- Das Festprogramm beginnt möglichst frühzeitig.
- Das Ausschankende erfolgt spätestens um 02.30 Uhr.
- Das Ende der Veranstaltung ist spätestens um 03.00 Uhr.

## Maßnahmen für einen verbesserten Jugendschutz

- Konsequente Einhaltung von Jugendschutz- und Gaststättengesetz.
- Bei Veranstaltungen mit jungem Publikum als Zielgruppe erfolgen Einlasskontrollen hinsichtlich Alter, Trunkenheit und mitgeführten Gegenständen (Alkoholika, Drogen, Waffen, gefährliche Gegenstände).
- Anwendung von „One-Way-Tickets“, wo dies möglich ist.
- Für Einlasskontrollen und die Durchsetzung des Hausrechts ist geeignetes Ordnungspersonal einzusetzen.
- Gewährleistung der altersgerechten Alkoholabgabe ggf. durch Alterskennzeichnung (Stempel oder Armbänder), empfohlen wird eine Ausgabe von branntweinhaltigen Getränken möglichst spät.
- Aufforderung mittels Durchsage um 24.00 Uhr an unter 18-jährige ohne Erziehungsbeauftragten zum Verlassen der Veranstaltung.
- Durchführung von Alterskontrollen nach 24.00 Uhr im Veranstaltungsraum durch den Veranstalter.

# Der PartyPass: eine Initiative des „Netzwerk Neue Festkultur“ im Land Baden-Württemberg



Der PartyPass ist eine gute Möglichkeit für minderjährige (unter 18) Besucher, bei Festen eingelassen zu werden. Jeder Veranstalter, der Wert auf Jugendschutz legt, hatte bislang die Möglichkeit, den Personalausweis einzuhalten, um einen Überblick über die anwesenden Jugendlichen zu haben. Das geht seit Oktober 2010 nicht mehr, als das Personalausweisgesetz geändert wurde.

Nun besteht mit dem PartyPass die Möglichkeit, dass genauso weiterverfährt wird wie bisher: Anstatt des Personalausweises wird der PartyPass (nach Kontrolle, ob die Angaben korrekt sind) abgegeben und nach der Veranstaltung wieder abgeholt.



Jugendliche unter 18 Jahren weisen sich gegenüber dem Veranstalter mit einem Originalausweis (z.B. Personalausweis) aus, um Eintritt zur Veranstaltung zu bekommen. Außerdem haben sie den PartyPass dabei, den sie während ihres Aufenthaltes als Pfand hinterlegen.

## Vorbereitung für den Veranstalter

Folgende Vorgehensweise hat sich in der Praxis gut bewährt:

Der Veranstalter bereitet Klarsichthüllen (Plastiktüten) in erforderlicher Anzahl vor und nummeriert diese gut sichtbar (Edding) von 1 bis z.B. 800 (wenn 800 Jugendliche erwartet werden). Die numerische Ablage des hinterlegten PartyPass hilft entscheidend bei einer zügigen Rückgabe der Pässe am Veranstaltungsende!

## Einlasskontrolle

**01** Das am Einlass eingesetzte Personal (Security oder auch eigenes Personal) vergleicht Passbild, Name und Geburtstag von Originalausweis und PartyPass.

Stimmen die Daten nicht überein, bekommen die Jugendlichen keinen Einlass. Ein mit falschen Daten erstellter „PartyPass“ wird mit Einverständnis des/der Jugendlichen an Ort und Stelle vom Sicherheitspersonal entgegengenommen und entsorgt.

**02** Ein farbiges Armband wird je nach Alter und Farbcode an den Jugendlichen vergeben.

**03** Der PartyPass kommt nach Abgleich der Daten in die vorbereitete Klarsichthülle und im Gegenzug bekommt der Jugendliche die Nummer, die seine Klarsichthülle hat, deutlich sichtbar auf das Armband geschrieben (Eding).

**04** Je 50 Nummern / Klarsichthüllenummern kommen in einen Ordner/Ordnungssystem (wichtig für die spätere zügige Herausgabe).

**05** Der Originalausweis (z.B. Personalausweis) bleibt beim Jugendlichen.

**06** Der Veranstalter bedankt sich kurz vor 24 Uhr bei den jugendlichen Festbesuchern und fordert sie auf, die Veranstaltung zu verlassen und ihren PartyPass abzuholen.

**07** Der Veranstalter sorgt dafür, dass zu diesem Zeitpunkt möglichst viele Ausgabestellen für den PartyPass bereit sind, die Pässe wieder zurück zu geben.

**08** Ein **nicht rechtzeitig abgeholter** PartyPass wird vom Veranstalter **an das Bürgermeisteramt übergeben**, das die Veranstaltung genehmigt hat. **Es folgt ein Gespräch mit den Eltern durch das Bürgermeisteramt.** (Bitte klären Sie diese Vorgehensweise mit Ihrem örtlichen Bürgermeisteramt ab.)

## ■ Zügige Herausgabe

---

Bestens bewährt hat sich folgende Vorgehensweise:

**01** Die Herausgabe des PartyPass erfolgt an mehreren Stationen. z.B. Stationen à 50 Nummern: Nr. 1-49, 50-99, 100-149, ... 750-800.

**02** Der Jugendliche gibt das farbige Armband zurück und erhält dafür seinen PartyPass.

Für diese Vorgehensweise benötigt der Veranstalter keine zusätzlichen Kräfte. Die Stationen können durch die zuvor als Ordner eingesetzten Personen betreut werden. Angeraten wird ein Ordner für je 50 anwesende Besucher

Texte entnommen und herunterladbar aus der Internetseite zum Party-Pass:

**[www.partypass.de](http://www.partypass.de)**

**Bitte beachten Sie auf dieser Internetseite auch die Hinweise für Veranstalter und Eltern.** (Stand: 30. Oktober 2011)

**Den PartyPass gibt es NUR auf der oben genannten Homepage!**

Er ist eine geschützte Marke, darf also nur zum vorgesehenen Zweck verwendet werden. Eine pdf-Datei steht zum Download bereit, die am eigenen Rechner ausgefüllt und ausgedruckt werden kann/muss. Dazu ist ein Programm zur Darstellung von pdf-Dokumenten nötig.

**Weisen Sie bereits in Ihren Werbemedien darauf hin, dass Sie die Party-Pass-Idee unterstützen.**

# Erklärung zur Durchführung von Veranstaltungen

Durch diese Erklärung verpflichtet sich der Veranstalter, die folgenden Bedingungen bei der Durchführung der Veranstaltung ohne Ausnahmen zu erfüllen.

## Wir halten das Jugendschutzgesetz (JuSchG) ein

- Wir verkaufen keinen Alkohol an unter 16-jährige.
- Wir verkaufen keine Spirituosen und branntweinhaltenen Mixgetränke (z.B. Alkopops) an unter 18-jährige.
- Wir beachten die Altersgrenzen und die entsprechenden Anwesenheitsbestimmungen nach § 4-8 JuSchG beim Einlass und beim Festverlauf.

## Wir sorgen für die Sicherheit unserer Gäste

- Wir beauftragen Festordner oder einen Security-Dienst. Dieser ist verantwortlich für die Sicherheit auf dem Veranstaltungsgelände, inklusive Vorplatz und Parkplatz. Bei aggressiven Handlungen wirken sie beruhigend und professionell ein und verständigen bei Bedarf die Polizei.
- Wir führen am Eingang Alterskontrollen durch. Mitgebrachter Alkohol wird abgenommen. Beim Besitz von illegalen Drogen erfolgt unmittelbar eine Anzeige. Betrunkene Personen wird der Zutritt verweigert. Außerdem sind Waffen jeglicher Art verboten.
- Betrunkene erhalten keinerlei Alkohol an der Bar.
- Die Gäste werden über Busverbindungen und Taxidienste informiert.

Dieses Formular steht auch im Internet zum Download bereit:  
[www.alb-donau-kreis.de](http://www.alb-donau-kreis.de)

## Wir bieten attraktive alkoholfrei Getränke an

- Das günstigste Getränk ist ein attraktives alkoholfreies Getränk. Dieses wird auf der Preisliste besonders hervorgehoben. (§6 GastG)

## Wir übernehmen Verantwortung und sind Vorbild

- Wir informieren die Polizei, falls Minderjährige hochprozentigen Alkohol mitbringen.
- Wir bemühen uns um einen sicheren Heimweg für Gäste, die stark betrunken sind, insbesondere für Jugendliche. Dies geschieht durch Ansprechen von Freunden oder die Beauftragung eines Taxis. Bei Schwierigkeiten informieren wir die Polizei oder den Rettungsdienst.
- Wir sind uns als Veranstalter und Ordner unserer Vorbildfunktion bewusst, deswegen bleiben wir nüchtern.
- Wir unterstützen das Projekt „PartyPass“ und beteiligen uns aktiv daran.

.....  
*Ort, Datum, Unterschrift des Veranstalters*

.....  
*Ansprechpartner mit Telefonnummer*



# Checkliste für Veranstalter

## Mindestens 2 Monate vor der Veranstaltung

Ansprechpartner /  
Verantwortlicher

Erledigt  
am

	Veranstaltungshaftpflichtversicherung abgeschlossen		
	Hauptverantwortlicher mit Handynummer benannt		
	Genehmigungen eingeholt (z.B. ordnungsbehördliche Erlaubnis)		
	Mindestens 4 Wochen vorher		
	Bei Werbung bekanntgemacht: 1. Beginn und Ende; 2. Altersgrenzen; 3. Kontrollhinweis		
	Begehung des Veranstaltungsgeländes mit der Feuerwehr		
	Absprachen mit gewerblichen Ordnerdiensten sind getroffen		
	Plakatiererlaubnis eingeholt		
	GEMA informiert		

## Ca. 4 Wochen vor der Veranstaltung

	Kontaktaufnahme mit der Polizei		
	Ausreichend Ordner (2-3 Ordner pro 100 Besucher)		
	Ordnererkennung (z.B durch spezielle Bekleidung)		
	Alkoholfreie Getränke billiger (§ 6 GastG)		
	Zufahrt für Einsatzfahrzeuge		
	Bereitschaftsdienste Feuerwehr und DRK		
	Vorsorge vor Überfüllung des Veranstaltungsraumes		

## Kurz vor und während der Veranstaltung

	Schild mit Altersgrenzen am Eingang		
	Ausreichend benutzbare Notausgänge beschildert		
	Aushang des Jugendschutzgesetzes		
	„Eingang-Schleuse“ ist eingerichtet		
	Eingang und Ausgang sind räumlich getrennt		
	Kasse und Einlasskontrolle getrennt		
	Einlasskontrolle wurde informiert über Vorgehensweise bei: 1. mitgebrachter Alkoholika; 2. Mitbringen unerlaubter Gegenstände		
	Erfahrenes Personal am Eingang		
	Altersnachweis kennzeichnen (z.B. durch Bändchen oder Stempel)		
	Kein Zutritt für Betrunkene		
	Nachweiskontrolle: 1. Personensorgeberechtigter; 2. Erziehungsbeauftragter		
	Außenkontrollen		
	Anwesenheitskontrollen um 22 Uhr und 24 Uhr		
	Bei Durchsagen Licht an und Veranstaltungspause machen		
	Notfall-Nummern an Veranstaltungspersonal weitergeben		

# Noch Fragen?

**Wir beraten Sie gerne bei der Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung.**

## ■ Landratsamt Alb-Donau-Kreis

---

Fachdienst Jugendhilfe, Soziale Dienste			
Kreisjugendpflege/Jugendschutz	0731-185-4333	Sophia Wieser	sophia.wieser@alb-donau-kreis.de
Suchtpräventionsbeauftragte	0731-185-4341	Thalia Junginger	thalia.junginger@alb-donau-kreis.de
Fachdienst Ordnung und Verkehr	0731-185-1448	Nadine Lausterer	nadine.lausterer@alb-donau-kreis.de

## ■ Die Jugendsachbearbeiter Ihrer örtlichen Polizeidienststelle:

---

Polizeidirektion Ulm,			
Polizeiliche Prävention	0731-188-1800	Thomas Probst	thomas.probst@polizei.bwl.de
Polizeirevier Ulm-Mitte	0731-188-3312	Werner Kraus	werner.kraus@polizei.bwl.de
Polizeiposten Amstetten	07331-71570	Rudolf Kuhn	rudolf.kuhn@polizei.bwl.de
Polizeiposten Böfingen	0731-267899	Günther Schmidt	guenther.schmidt@polizei.bwl.de
Polizeiposten Dornstadt	07348-96790	Horst Schmidberger	horst.schmidberger@polizei.bwl.de
Polizeiposten Langenau	07345-92900	Leonhard Kraus	leonhard.kraus@polizei.bwl.de
Polizeirevier Ulm-West	0731-188-3812	Reinhold Muth	reinhold.muth@polizei.bwl.de
Polizeiposten Blaustein	07304-80370	Ludwig Zeller	ludwig.zeller@polizei.bwl.de
Polizeiposten Dietenheim	07347-9588070	Klaus-Dieter Greck	klaus-dieter.greck@polizei.bwl.de
Polizeiposten Erbach	07305-933950	Karl-Heinz Munding	karl-heinz.munding@polizei.bwl.de
Polizeiposten Eselsberg	0731-5501950	Gerhard Burmeister	gerhard.burmeister@polizei.bwl.de
Polizeiposten Wiblingen	0731-401750	Arnold Gesele	arnold.gesele@polizei.bwl.de
Polizeirevier Ehingen	07391-5880	Ulrich Gurschler	ulrich.gurschler@polizei.bwl.de
Polizeiposten Blaubeuren	07344-96350	Siegfried Söll	siegfried.soell@polizei.bwl.de
Polizeiposten Laichingen	07333-950960	Helmut Fischer	helmut.fischer5@polizei.bwl.de
Polizeiposten Munderkingen	07393-91560	Lorenz Ruf	lorenz.ruf@polizei.bwl.de
Polizeiposten Schelklingen	07394-933880	Bernd Magg	bernd.magg@polizei.bwl.de

## ■ Eine kleine Linksammlung:

---

[www.bleib-klar.de](http://www.bleib-klar.de)  
[www.jugendschutztrainer.polizei-beratung.de](http://www.jugendschutztrainer.polizei-beratung.de)  
[www.jugendagentur-adk.de](http://www.jugendagentur-adk.de)  
[www.landesrecht-bw.de](http://www.landesrecht-bw.de)  
[www.mlr.baden-wuerttemberg.de/mlr/allgemein/bro\\_leitfaden.pdf](http://www.mlr.baden-wuerttemberg.de/mlr/allgemein/bro_leitfaden.pdf)  
[www.staygold.eu](http://www.staygold.eu)  
[www.bag-jugendschutz.de](http://www.bag-jugendschutz.de)  
[www.villa-schoepflin.de](http://www.villa-schoepflin.de)  
[www.bzga.de](http://www.bzga.de)  
[www.bist-du-staerker-als-alkohol.de](http://www.bist-du-staerker-als-alkohol.de)  
[www.partypass.de](http://www.partypass.de)

## ■ Ansprechpartner in Ihrer Stadt-/Gemeindeverwaltung

---



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](http://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

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

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

**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).

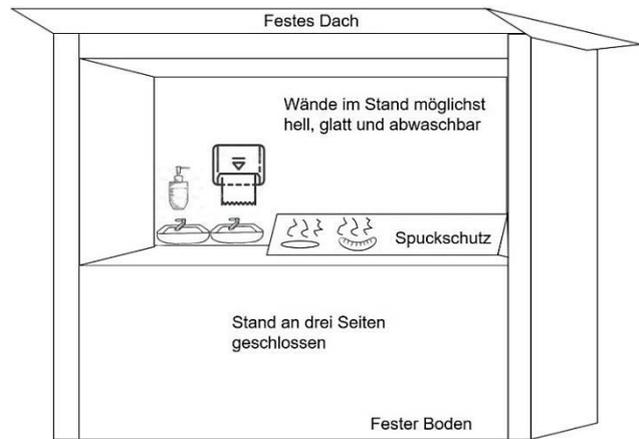


Abbildung 1: Schematische Darstellung eines geeigneten Lebensmittelverkaufsstandes

### 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 **zwischengereinigt** werden. **Beschädigte oder gesplitterte Behältnisse dürfen nicht verwendet werden.**



**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 Trinkgläsern** 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, warmen Nachspülwasser.



Insbesondere für **Trinkgläser und -becher** kann auch ein geeignetes Kaltwaschverfahren (z. B. mit speziellen Reinigungstabletten) angewandt werden, sofern dies ebenso gute Reinigungsergebnisse liefert und Reinigungsmittelrückstände zuverlässig entfernt.

Ein **regelmäßiger Wechsel des Wassers und der Trockentücher** muss selbstverständlich sein. Beim Trocknen des Geschirrs 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 -.

**Schlauchleitungen** 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.

## 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 Gemeindegesetzungen 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 bereitzuhalten. Sie müssen dicht schließen und so aufgestellt werden, dass eine nachteilige, auch geruchliche Beeinflussung von Lebensmitteln vermieden wird.

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

**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.



#### Inbesondere 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 Kühlkette 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.

Tabelle 1: Trennung von unsauberen und sauberen Tätigkeiten

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



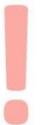
**INFO:** Denken Sie beim Arbeiten an eine gute Zwischenreinigung der Hände, die Sauberkeit der Kleidung und der verwendeten Gerätschaften wie Behältnisse, Schneidbretter und Besteck.

### 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 **Herstellerangaben** auf dem Etikett verwendet werden. Kühlgeräte sind so einzustellen und zu handhaben, dass eine **ausreichende Kühlung** gewährleistet werden kann. Die Kühlkette 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 garende 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 Personalhygiene/ 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 fettartige 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 durchgegartes 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 durchgegartes (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 Mürbeschneidern behandelt worden sind.



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

**Teig für Waffeln/Crêpes** sollte gekühlt aufbewahrt werden. Die Verwendung von pasteurisiertem Flüssigeis 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 äußerste Sauberkeit geboten, da keine weiteren Maßnahmen zur Keimreduzierung (wie z. B. eine Erhitzung) stattfinden. Zur Ausgabe muss geeignetes Salatbesteck verwendet werden.

## Getränke

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



**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

### 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 Kenntlichmachung 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 Allergenkennzeichnung 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 Dorffesten 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 Allergenkennzeichnung erforderlich ist, sind beispielsweise

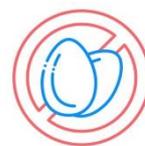
- Jährliches Fest der Kirchengemeinde oder Kindergartenfest für Eltern und Interessierte
- Plätzchenverkauf durch Vereine und Schulklassen auf dem Weihnachtsmarkt
- Kuchenverkauf von Vereinen oder Schulen auf dem Wochenmarkt
- Tag der offenen Tür, z. B. in einer Schreinerei, Gärtnerei
- Pausenverkauf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

## Allergenkennzeichnung

**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 Kenntlichmachung von Zusatzstoffen ist verpflichtend für vorverpackte und lose Ware. Auch sie kann entsprechend der Allergenkennzeichnung 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 „Kenntlichmachung 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 Allergenkennzeichnung (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 Württemberg“, „Badischer Landwein“, „Deutscher Rotwein“, „Französischer Weißwein“)
- Weinart (z. B. „Weißwein“, „Rotwein“), sofern keine Rebsorte genannt wird
- Bei „Roséwein“, „Weißherbst“ oder „Schillerwein“ ist dieser Begriff jeweils anzugeben

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

## Preisauszeichnung

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



Ist der Ausschank alkoholischer Getränke gestattet, so sind auf Verlangen auch alkoholfreie Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle 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 Salmonellenausscheider) 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](http://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](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](http://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](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](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>

- Verschiedene Merkblätter bieten die Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter Baden-Württemberg im Internet unter [www.ua-bw.de](http://www.ua-bw.de) an, hier ein Überblick:

[https://www.ua-bw.de/pub/download\\_results.asp?subid=0&Dwnld\\_ID=2&lang=DE](https://www.ua-bw.de/pub/download_results.asp?subid=0&Dwnld_ID=2&lang=DE)

- Merkblatt: „Frittierfette“
- Merkblatt „Büfets und Theken zur Selbstbedienung“
- Merkblatt „Kennzeichnung von unverpacktem Speiseeis“
- Merkblatt „Kenntlichmachung von Zusatzstoffen im Gastronomiebereich“
- Merkblatt „Allergenkennzeichnung bei nicht vorverpackten Lebensmitteln“
- Merkblatt „Glühweine und Heißgetränke in 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](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/TXT/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/zzulv\\_1998/index.html](http://www.gesetze-im-internet.de/zzulv_1998/index.html)
- Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschl. Gebrauch (Trinkwasserverordnung)
 

[http://www.gesetze-im-internet.de/trinkvw\\_2001/index.html](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](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](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](http://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 Bienze für das zur Verfügung gestellte Bildmaterial: Deckblatt, 3. Foto von oben.

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