

WICHTIGE HINWEISE!

Bitte beachten Sie die Sondervorschriften Sperrzeit/ Feiertagsruhe für Baden-Württemberg

1. Sperrzeit

Die Sperrzeit für Schank- und Speisewirtschaften, für Straußwirtschaften sowie für öffentliche Vergnügungsstätten beginnt um 3 Uhr, in Kur- und Erholungsorten um 2 Uhr. In der Nacht zum Samstag und zum Sonntag beginnt die Sperrzeit um 5 Uhr. Für Spielhallen beginnt die Sperrzeit um 0 Uhr. Sie endet jeweils um 6 Uhr.

In der Nacht zum 1. Januar wird die Sperrzeit aufgehoben, in der Nacht zum Fastnachtsdienstag und zum 1. Mai beginnt sie um 5 Uhr (gilt nicht für Spielhallen).

Bei Vorliegen eines öffentlichen Bedürfnisses oder besonderer örtlicher Verhältnisse kann die Gemeinde/ Stadtverwaltung die Sperrzeiten allgemein verlängern, verkürzen oder aufheben. Auf Nachfrage erteilt Ihnen die Gemeinde/ Stadtverwaltung Auskunft über die dort gültigen Sperrzeitregelungen.

Bei Verkürzung oder Aufhebung der Sperrzeit können **jederzeit** Auflagen erteilt werden.

Die Nichtbeachtung der Sperrzeitvorschriften kann als Ordnungswidrigkeit mit Geldbuße oder in minder schweren Fällen auch als Verwarnung mit Verwarnungsgeld geahndet werden.

Bitte beachten Sie, dass der Tatbestand der Sperrzeitüberschreitung auch dann erfüllt ist, wenn Sie an die Gäste zwar keine Getränke oder Speisen mehr abgeben, aber nach Eintritt der Sperrzeit deren Verweilen dulden.

2. Feiertagsruhe

Neben den durch die Sperrzeitvorschriften bestehenden Betriebsbeschränkungen beinhaltet auch das Feiertagsgesetz sowie das Landesglücksspielgesetz einige Verbote für **Tanzveranstaltungen, Spielhallen, Geldspielgeräten in Gaststätten** oder andere der Unterhaltung dienenden Veranstaltungen.

2.1 Tanzverbote

- a. Gründonnerstag von 18 Uhr bis Karsamstag 20 Uhr
- b. Allerheiligen (1. November) von Montag - Freitag von 3 Uhr bis 24 Uhr (in Kur- und Erholungsorten bereits um 2 Uhr) oder Samstag - Sonntag von 5 Uhr bis 24 Uhr
- c. Volkstrauertag (vorletzter Sonntag vor dem 1. Advent) von 5 Uhr bis 24 Uhr
- d. Allgemeiner Buß- und Betttag (Mittwoch vor dem Totensonntag) von 3 Uhr bis 24 Uhr (in Kur- und Erholungsorten bereits um 2 Uhr)
- e. Totensonntag (Sonntag vor dem 1. Advent) von 5 Uhr bis 24 Uhr

Sonderregelungen gelten für Tanzveranstaltungen von Vereinen und geschlossenen Gesellschaften. Nur in besonderen Ausnahmefällen können Befreiungen erteilt werden.

2.2 Betriebsverbote für Spielhallen und Geldspielgeräten in Gaststätten jeweils ganztägig für:

- a. Karfreitag
- b. Allerheiligen (1. November)
- c. Volkstrauertag (vorletzter Sonntag vor dem 1. Advent)
- d. Allgemeiner Buß- und Betttag (Mittwoch vor dem Totensonntag)
- e. Totensonntag (Sonntag vor dem 1. Advent)
- f. Heiligabend (24. Dezember)
- g. 1. Weihnachtsfeiertag (25. Dezember)

2.3 öffentliche Veranstaltungsverbote

- a. Karfreitag ganztägig
- b. Totensonntag (Sonntag vor dem 1. Advent) von 5 Uhr bis 24 Uhr

An den Sonntagen und gesetzlichen Feiertagen, ausgenommen am 1. Mai und 3. Oktober gilt während des Hauptgottesdienstes allgemein ein Veranstaltungsverbot.

Zusätzlich können von den örtlich zuständigen Behörden Verbote oder Betriebsbeschränkungen an den übrigen Tagen der Karwoche (Palmsonntag bis Karsamstag), am Ostersonntag, Pfingstsonntag, an Fronleichnam, am Volkstrauertag und am 1. Weihnachtsfeiertag erlassen werden.

Näheres regelt das Gesetz über die Sonntage und Feiertage vom 8. Mai 1995 (GBI. S. 450) in der jeweils geltenden Fassung.

Auskunft hierüber erhalten Sie bei der für den Veranstaltungsort zuständigen Gemeinde, Stadt, Verwaltungsgemeinschaft oder beim Landratsamt.

Jugendschutzgesetz (JuSchG)

(Auszug aus dem Gesetz vom 23. Juli 2002; BGBl. I 2022 S. 2730, zuletzt geändert durch Artikel 1 des Gesetzes vom 06. Mai 2024; BGBl. 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 Brauchtumspflege dienst.
- (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, Jahrmarkten, 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 Gewerbetrieb 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 erziehungsberichtige 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 abgeben 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.
- (4) § 20 Nr. 1 des Gaststättengesetzes bleibt unberührt.
- (5) Alkoholhaltige Süßgetränke im Sinne des § 1 Abs. 2 und 3 des Alkopopsteuergesetzes dürfen gewöhnlich 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 und dem Bildträger auf einer Fläche von mindestens 250 Quadratmillimetern anzubringen. Die oberste Landesbehörde kann
 - 1. Näheres über Inhalt, Größe, Form, Farbe und Anbringung der Zeichen anordnen und
 - 2. Ausnahmen für die Anbringung auf dem Bildträger oder der Hülle genehmigen.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 denen 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 Filmen und Spielprogrammen enthalten, dürfen abweichend von den Absätzen 1 und 3 im Verbund mit periodischen Druckschriften nur vertrieben werden, wenn sie mit einem Hinweis des Anbieters versehen sind, der deutlich macht, dass eine Organisation der freiwilligen Selbstkontrolle festgestellt hat, dass diese Auszüge keine Jugendbeeinträchtigungen enthalten. Der Hinweis ist sowohl auf der periodischen Druckschrift als auch auf dem Bildträger vor dem Vertrieb mit einem deutlich sichtbaren Zeichen anzubringen. Absatz 2 Satz 1 bis 3 gilt entsprechend. Die Berechtigung nach Satz 1 kann die oberste Landesbehörde für einzelne Anbieter ausschließen.

§ 13 Bildschirmspielgeräte

- (1) Das Spielen an elektronischen Bildschirmspielgeräten ohne Gewinnmöglichkeit, die öffentlich aufgestellt sind, darf Kindern und Jugendlichen ohne Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person nur gestattet werden, wenn die Programme von der obersten Landesbehörde oder einer Organisation der freiwilligen Selbstkontrolle im Rahmen des Verfahrens nach § 14 Abs. 6 für ihre Altersstufe freigegeben und gekennzeichnet worden sind oder wenn es sich um Informations-, Instruktions- oder Lehrprogramme handelt, die vom Anbieter mit „Infoprogramm“ oder „Lehrprogramm“ gekennzeichnet sind.
- (2) Elektronische Bildschirmspielgeräte dürfen
 - 1. auf Kindern oder Jugendlichen zugänglichen öffentlichen Verkehrsflächen,
 - 2. außerhalb von gewerblich oder in sonstiger Weise beruflich oder geschäftlich genutzten Räumen oder
 - 3. in denen 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 personenberechtigten 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 Gewerbetreibende 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 Gewerbetreibende 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 nikotinhaltige Erzeugnisse und deren Behältnisse an Kinder und Jugendliche unter 18 Jahren** weder abgegeben, noch darf ihnen das Rauchen oder der Konsum **nikotinhaltiger 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 eingeadmet werden, sowie für deren Behältnisse.

Ordnungswidrig handeln Veranstalter und Gewerbetreibende,

wenn sie vorsätzlich oder fahrlässig einem Kind oder einer jugendlichen Person

- ein alkoholisches Getränk abgeben oder den Verzehr alkoholischer Getränke gestatten;
- Tabakwaren und andere nikotinhaltige 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)



Merkblatt

Vermeidung von Lebensmittelinfektionen und Belehrung nach Infektionsschutzgesetz für Ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten, Freizeiten und ähnlichen Veranstaltungen

Warum müssen beim Umgang mit Lebensmitteln besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln führen immer wieder zu schwerwiegenden Erkrankungen, die besonders bei Kleinkindern, älteren und immungeschwächten Menschen lebensbedrohlich werden können. Von solchen Lebensmittelinfektionen kann gerade bei Vereins- und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen schnell ein größerer Personenkreis betroffen sein. Das Merkblatt gibt eine Orientierungshilfe, sich in diesem sensiblen Bereich richtig zu verhalten, damit gemeinschaftliches Essen und Trinken ungetrübt genossen werden können.

Wichtig ist dabei, dass jeder, der außerhalb des privaten hauswirtschaftlichen Bereichs mit Lebensmitteln umgeht, sich der Eigenverantwortung bei der Vermeidung von lebensmittelbedingten Infektionen bewusst ist. Denn jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, haftet zivilrechtlich und strafrechtlich dafür, dass dies einwandfrei erfolgt.

Deshalb muss jeder Veranstalter seine Helfer und Personen, die mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgehen, diese über den Inhalt des Infektionsschutzgesetzes (siehe im folgenden Merkblatt) belehren. Diese Belehrung ist vor der jeweiligen Veranstaltung durchzuführen und für die Lebensmittelüberwachungsbehörde zu dokumentieren und auf Verlangen vorzuzeigen.

Die belehrende Person des Veranstalters muss im Besitz einer Erstbelehrung nach IfSG durch das Gesundheitsamt sein.

Durch welche Lebensmittel kommt es häufig zu Infektionen?

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

- Fleisch- und Wurstwaren
- Geflügelfleisch
- Milch- und Milchprodukte
- Eier- und Eierspeisen (insbesondere aus rohen Eiern)
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durch-erhitzter Füllung (z.B. Sahnetorten)
- Fische, Krebse, Weichtiere („frutti di mare“)
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Feinkost-, Rohkost-, und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen
- Sprossen und Keimlinge

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

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

Im Umgang mit Lebensmitteln müssen zudem allgemeine Hygieneregeln sorgfältig beachtet werden.

Gesetzliche Tätigkeitsverbote

Personen mit

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

dürfen nach dem Infektionsschutzgesetz mit den genannten Lebensmitteln außerhalb des privaten hauswirtschaftlichen Bereichs nicht umgehen. Dabei ist es unerheblich, ob ein Arzt die Erkrankung festgestellt hat oder aber lediglich entsprechende Krankheitserscheinungen vorliegen, die einem entsprechenden Verdacht nahe liegen.

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

Symptome für die genannten Krankheiten, insbesondere nach einem Auftreten nach Auslandsaufenthalt

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

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

Wichtige Hygieneregeln zur Vermeidung von Lebensmittelinfektionen

Persönlich Hygiene

- Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Seife unter fließendem warmem Wasser. Verwenden Sie zum Abtrocknen Einmalhandtücher
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Schmuck (z.B. Armbanduhr und Ringe) ab.
- Arbeiten Sie nicht mit aufgesetzten oder verzierten Fingernägeln (mit Brillanten besetzten oder lackierten Nägeln).
- Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster ab.
- Achten Sie auf saubere Arbeitskleidung
- Achten Sie auf gute Körperhygiene

Hygieneregeln beim Umgang mit Lebensmittel

- Nicht verpackte Lebensmittel dürfen nur in Behältern und abgedeckt transportiert werden. Transportbehältnisse und Verpackungsmaterialien müssen sauber und für den Lebensmittelkontakt geeignet sein.
- Achten Sie auf die Einhaltung der Kühlung und Kühlkette
- Bei der Aufbewahrung muss Rohware (z.B. ungewaschener Salat, Erdbehaftetes) getrennt von verzehrfertigen und unverpackten Speisen gelagert werden. Dies gilt auch für die Kühlung.
- Gerätschaften und Arbeitsflächen müssen sauber, leicht zu reinigen und unbeschädigt sein. Sie sind regelmäßig zwischen zu reinigen.
- Husten und Niesen Sie nicht auf Lebensmittel.
- Achten Sie darauf, dass keine Fremden und Tiere an die Lebensmittel gelangen können.
- Lebensmittel, die nicht durch-erhitzt werden, sollten nicht unter Verwendung roher Eianteile hergestellt werden (Salmonellengefahr). Nicht durch-erhitzte eihaltige Zubereitungen sollten daher nicht abgegeben werden.
- Zu garende Speisen sollten durch erhitzt werden.
- Warm verzehrte Speisen sind bis zur Abgabe durchgängig heiß zu halten (65°C für max. 3 Stunden).
- Verzehrfertige Speisen dürfen nicht mit der bloßen Hand angefasst werden.

Weitere Informationen

- Merkblatt für Vereins- und Straßenfeste des Veterinär- und Verbraucherschutzamtes Rottweil.
- Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten des Ministeriums für Ländlichen Raum, Ernährung und Verbraucherschutz Baden Württemberg.
- Für Fragen steht Ihnen das Veterinär- und Verbraucherschutzamt Rottweil zur Verfügung.

Quelle: Merkblatt zur Vermeidung von Lebensmittelinfektionen vom Landesgesundheitsamt Baden Württemberg

Belehrung der Helfer / Mitarbeiter nach § 42, 43 IfSG.

Die Belehrende Person ist im Besitz einer Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt.

Name und Anschrift des Betriebes, Vereines, Veranstaltung

Mit meiner Unterschrift bestätige ich, dass ich am unten genannten Datum über die Inhalte der Paragraphen 42 und 43 des Infektionsschutzgesetzes belehrt worden bin.

Ich erkläre mit meiner Unterschrift, dass mir keine Tatsachen bekannt sind, die für ein Beschäftigungsverbot sprechen.

Des Weiteren wurde ich über die allgemeine Lebensmittelhygiene aufgeklärt.

Datum	Name des Belehrten	Unterschrift des Belehrten	Name des Belehrenden	Unterschrift des Belehrenden

Nachweis für die Behörde



Vermeidung von Lebensmittelinfektionen

für Ehrenamtliche bei Vereinsfesten, Freizeiten und ähnlichen Veranstaltungen

- Merkblatt -



Impressum

Landesgesundheitsamt Baden-Württemberg
im Regierungspräsidium Stuttgart
Nordbahnhofstr. 135
70191 Stuttgart
Tel. 0711 904-35000
Fax 0711 904-35010
abteilung9@rps.bwl.de
www.rp-stuttgart.de
www.gesundheitsamt-bw.de

Ansprechpartner:
Dr. Bertram Geisel
bertram.geisel@rps.bwl.de



Bildnachweis: © angelo.gi - fotolia.com

Warum müssen beim Umgang mit Lebensmitteln besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln führen immer wieder zu schwerwiegenden Erkrankungen, die besonders bei Kleinkindern und älteren Menschen lebensbedrohlich werden können. Von solchen Lebensmittelinfektionen kann gerade bei Vereins- und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen schnell ein größerer Personenkreis betroffen sein.

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

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

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

Durch welche Lebensmittel kommt es häufig zu Infektionen?

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

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

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

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

Gesetzliche Tätigkeitsverbote

Personen mit

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

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

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

Symptome für die genannten Krankheiten, insbesondere nach einem Auslandsaufenthalt

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

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

Hygieneregeln zur Vermeidung von Lebensmittelinfektionen

Persönliche Hygiene

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

Hygieneregeln beim Umgang mit Lebensmitteln

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

Weitere Informationen

- **Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten**

(Bestimmungen der Lebensmittelhygieneverordnung und Umgang mit leicht verderblichen und risikoreichen Lebensmitteln)

www.mlr.baden-wuerttemberg.de

Ministerium für Ländlichen Raum, Ernährung und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

- **Arbeitshilfe zum Infektionsschutzgesetz**

(Infektionsschutzgesetz und Hygiene bei der Jugendarbeit und bei Zeltlagern)

www.ljrbw.de

Landesjugendring Baden-Württemberg

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



Baden-Württemberg

LANDESGESUNDHEITSAMT BADEN-WÜRTTEMBERG
IM REGIERUNGSPRÄSIDIUM STUTTGART



Hinweise zur Trinkwasserversorgung auf Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen

Bei Volksfesten, Märkten und Sportveranstaltungen (wie z. B. Marathon- und ähnlichen Veranstaltungen) erfolgt die Trinkwasserversorgung der Schank- und Verkaufsstände, Toilettenwagen oder Duschen meist über Hydranten und mobile (Schlauch-)Leitungen. Die Anlagen zur zeitweiligen Trinkwasserversorgung (hier: Anlagen zur Verteilung des Trinkwassers) bei Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen werden jeweils nur für die Zeit der Veranstaltung errichtet. Durch Verwendung ungeeigneter Produkte bzw. Materialien oder durch unsachgemäße Betriebsweise kann es dabei zum Eintrag und zur Vermehrung von Mikroorganismen oder zur Abgabe von Stoffen in das Trinkwasser und somit zu gesundheitlichen Risiken für die Verbraucher kommen.

Um diese Risiken zu vermeiden, sind in dieser twin die für die Trinkwasserversorgung auf Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen wichtigsten Hygieneregeln beschrieben. Die entsprechenden Hinweise können analog auch für die Trinkwasserversorgung auf Messeständen oder auf Baustellen verwendet werden.

Rechtsgrundlagen und technische Regeln

Laut Trinkwasserverordnung § 3 Nummer 2 Buchstabe f handelt es sich bei diesen Anlagen um Anlagen zur zeitweiligen Trinkwasserversorgung (f-Anlagen). Die Trinkwasser-Verordnung (TrinkwV) regelt auch die Anzeigepflichten, die



einzuhaltenden technischen Regeln und die Anforderungen an das abgegebene Trinkwasser.

Entsprechend der Trinkwasserverordnung und den technischen Regeln müssen alle Anlagenteile trinkwassergeeignet sein, fachgerecht erstellt und bestimmungsgemäß betrieben werden. Die Trinkwasserqualität muss an der jeweiligen Entnahmestelle (z. B. im Schankstand, im Bierzelt oder der mobilen Dusche) jederzeit den Anforderungen der Trinkwasserverordnung entsprechen. Weitergehende Vorgaben für die Planung, Errichtung und den Betrieb enthält die DIN 2001-2.

Verantwortlichkeiten

Die zeitweiligen Trinkwasserversorgungen können allgemein in verschiedene Bereiche mit verschiedenen Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten unterteilt werden:

- der Hydrant mit Standrohr und Sicherungseinrichtung, mit dem das Trinkwasser aus dem Versorgungsnetz des Wasserversorgers entnommen wird,
- die Leitungen vom Standrohr zur Verteilstation (inkl. der Verteilstation und Sicherungseinrichtung) und
- die Leitung vom Verteiler zum Stand und die Trinkwasser-Installationen in den Ständen und Duschen, in denen das Trinkwasser verwendet wird.

Diese verschiedenen Verantwortungsbereiche sind exemplarisch in **Abbildung 1** dargestellt. Es können sich jedoch auch andere Verantwortlichkeiten ergeben, z. B. kann der Veranstalter des Festes gleichzeitig auch verantwortlich für

einen oder mehrere Stände sein. Die Verantwortungsbereiche sind im Einzelfall zu klären.

Blauer Bereich: Bis zum Hydranten einschließlich Standrohr und Sicherungseinrichtung ist das Wasserversorgungsunternehmen (WVU) für die einwandfreie Beschaffenheit des Trinkwassers verantwortlich.

Oranger Bereich: Ab der Sicherungseinrichtung am Hydrantenstandrohr (bis einschließlich der Verteilstation) trägt der Veranstalter des Festes die Verantwortung für die Trinkwasserverteilung auf dem Festplatz.

Grüner Bereich: Ab der Verteilstation bis zu den Entnahmestellen in den Ständen sind die einzelnen Standbetreiber für die gesamte Anlage inklusive der Schlauchleitungen verantwortlich.

Anzeigepflicht und Überwachung

Die Errichtung und Inbetriebnahme der Anlage sowie die voraussichtliche Dauer der Veranstaltung sind dem zuständigen Gesundheitsamt so früh wie möglich schriftlich oder per E-Mail mitzuteilen (§ 13 TrinkwV). Das Gesundheitsamt überwacht die gesamte Trinkwasserversorgung.

Die Standrohre sind beim Wasserversorgungsunternehmen zu entliehen. Mit diesem ist darüber hinaus abzustimmen, wann das Standrohr gesetzt werden soll. Bei einer Standrohrsetzung durch andere Personen als dem Wasserversorgungsunternehmen ist eine Absprache mit diesem erforderlich. Bei großen Veranstaltungen sollte das Vorgehen mit dem Wasserversorgungsunternehmen und dem Gesundheitsamt im Vorfeld abgesprochen werden.

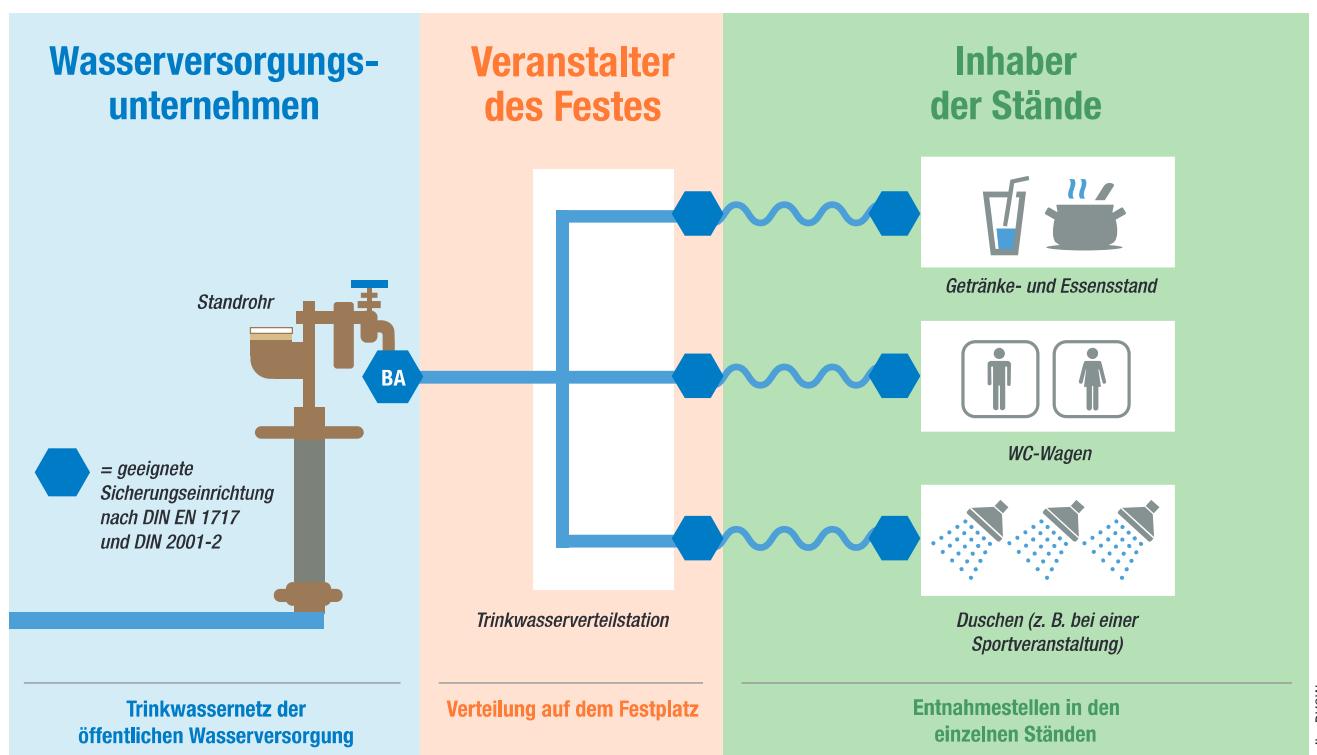


Abb. 1: Beispiel für die Trinkwasserversorgung und die Verantwortungsbereiche auf einem Volksfest

Um die einwandfreie Beschaffenheit des Trinkwassers zu überprüfen, sind Untersuchungen durch den Veranstalter und/oder die jeweiligen Betreiber der Stände zu veranlassen. Die Praxis, zu Beginn einer Veranstaltung Proben entnehmen und mikrobiologisch untersuchen zu lassen, hat sich bewährt und wird als Vorgehensweise empfohlen. Die Probennahme sollte möglichst 3 bis 4 Tage vorher erfolgen, um ggf. gezielte Maßnahmen ergreifen zu können. Bei einer Anwendung mikrobiologischer Schnelltests sollte spätestens 24 Stunden vor Beginn der Veranstaltung die Untersuchung durchgeführt werden, um frühzeitige Maßnahmen ergreifen zu können.

Der Mindestumfang für die Untersuchung umfasst die mikrobiologischen Parameter coliforme Bakterien, *E. coli* und Koloniezahl bei 22 °C und Koloniezahl bei 36 °C. Die Wasserproben sind an den Entnahmestellen der Stände zu entnehmen. Die Untersuchungsumfänge und Häufigkeiten sind mit dem zuständigen Gesundheitsamt abzustimmen.

Für die Probennahme und die Untersuchung ist ein für Trinkwasseruntersuchungen zugelassenes Labor zu beauftragen. Die Listen der nach Trinkwasserverordnung zugelassenen Untersuchungsstellen können an dieser Stelle online eingesehen werden: www.lgl.bayern.de/downloads/zqm/doc/internetzugang_untersuchungsstellen.pdf

Die Ergebnisse der Trinkwasseruntersuchungen muss der Veranstalter dem Gesundheitsamt unverzüglich schriftlich oder per E-Mail übermitteln. Sind die Anforderungen der Trinkwasserverordnung nicht eingehalten, sind umgehend Maßnahmen zur Wiederherstellung der Trink-

wasserbeschaffenheit mit dem Gesundheitsamt abzustimmen und durchzuführen.

Verwendung trinkwassergeeigneter Materialien

Alle Materialien und Bauteile, die zur Verteilung des Trinkwassers und der Trinkwasser-Installation einschließlich der einzelnen Stände verwendet werden, müssen für den Einsatz im Trinkwasser geeignet sein (§ 17 TrinkwV). Dies wird z. B. durch ein DVGW-Konformitätszeichen bestätigt.



Die verwendeten festen Leitungen oder Schlauchleitungen (geprüft nach DVGW W 543, VP 549, VP 550) müssen lichtundurchlässig, UV-beständig oder -geschützt und ausreichend druckbeständig (10 bar) sein. Garten- und Druckschläuche sind für den Einsatz ebenso unzulässig wie Schlauchleitungen für Lebensmittel.

Die Leitungen und Anschlusskupplungen dürfen nur für die Trinkwasserversorgung genutzt werden und müssen eindeutig gekennzeichnet sein, um Verwechslungen mit Abwasserleitungen oder anderen Nichttrinkwasserleitungen auszuschließen.

Die Trinkwasser-Installationen der einzelnen Stände müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik für

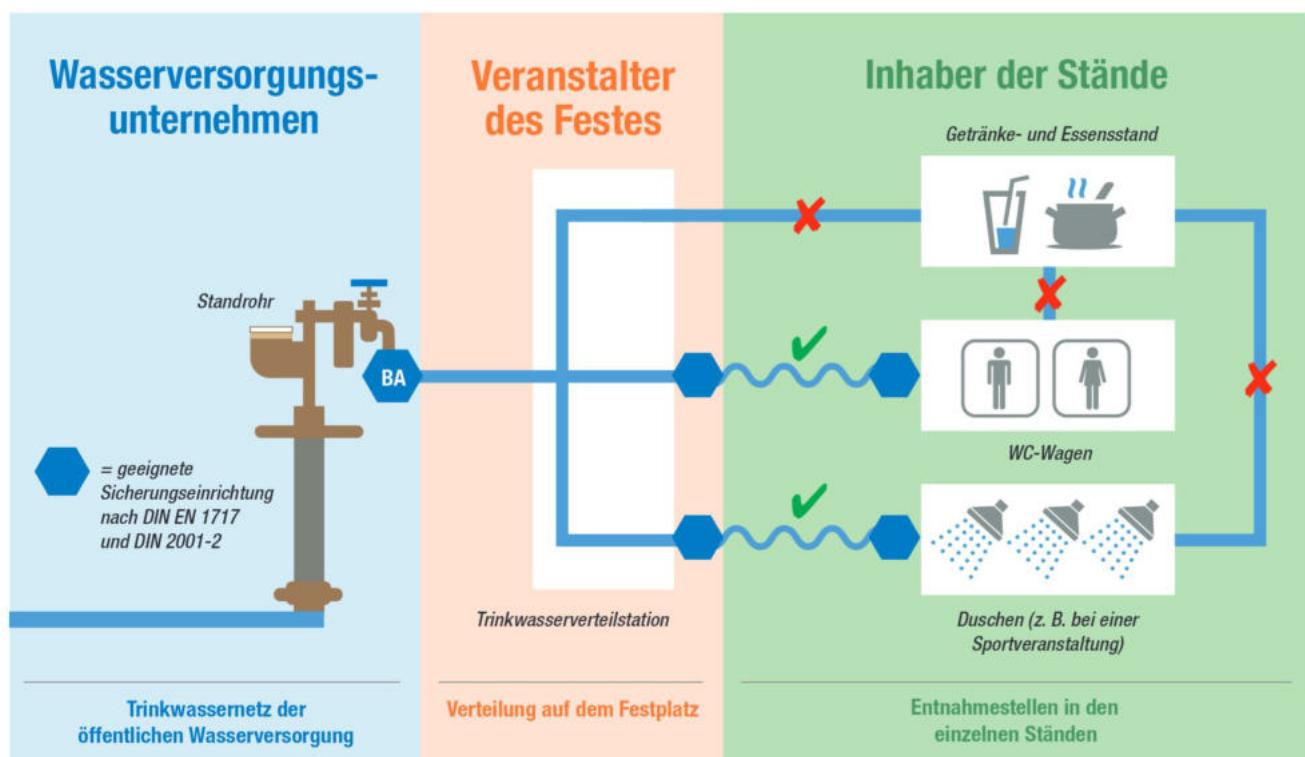


Abb. 2: Anschluss der Stände an die Verteilstation: Ein Anschluss der Stände ohne Sicherungseinrichtung oder ein Verbinden einzelner Stände ist nicht erlaubt.

den Trinkwasserbereich entsprechen (siehe DIN EN 806, DIN 1988 und DIN 2001-2).

Aufbau und Erstellung der zeitweiligen Trinkwasserverteilung auf Veranstaltungen

Der Anschluss an das öffentliche Leitungsnetz darf nur über ein vom Wasserversorger zur Verfügung gestelltes Standrohr erfolgen. Die Sicherungseinrichtung nach DIN EN 1717 und DIN 1988-100 für das Standrohr am Hydranten richtet sich nach dem maximal zu erwartenden Risiko. Beispielsweise kann ein Standrohrsystremtrenner nach DIN 3505 eingesetzt werden.

Der Anschluss der Standrohre an die Hydranten sowie die Errichtung der weiteren Anlage dürfen nur durch fachkundige Personen durchgeführt werden, wie z. B. das Wasserversorgungsunternehmen oder ein eingetragenes Installationsunternehmen.

Bevor die Leitungen zur Verteilung des Trinkwassers verlegt werden, müssen der Hydrant und das Standrohr ausreichend gespült werden (mindestens 5 Minuten, besser 10 Minuten bei voll geöffnetem Hydranten). Anschließend sind die Leitungen und Verteiler zu spülen.

Beim Anschluss der Leitungen und bei der Errichtung der Anlage ist auf größtmögliche hygienische Sauberkeit zu achten. Es sind nur Bauteile und Leitungen zu verwenden, die hygienisch sicher mit Stopfen oder Blindkupplungen verschlossen sind. Das Ablegen von Kupplungen, Armaturen, unverschlossenen Schläuchen, Verbindungsstücken oder sonstigen mit Trinkwasser in Berührung kommenden Bauteilen auf den Erdboden ist wegen der besonderen Verschmutzungsgefahr unbedingt zu vermeiden.

Die Verweilzeit des Trinkwassers in den Leitungen ist durch kurze Leitungen und kleine Querschnitte möglichst gering zu halten. Dabei gilt: Die Leitungen sind so kurz wie möglich und so lang wie nötig zu wählen, wobei eine Länge von 40 m nicht überschritten werden sollte. Die Leitungen sollten zudem vor Temperatureinflüssen (Einfrieren, Erwärmen) und vor Beschädigungen sowie Verschmutzungen geschützt werden.

Die Stände sollten nur direkt an die Verteilstation angeschlossen und nicht untereinander verbunden werden. Die Verteilstation, die einzelnen Stände und jeder an das Trinkwasser- netz angeschlossene Apparat bzw. jedes Gerät in den Ständen (z. B. Spülmaschine) müssen mit einer geeigneten Sicherungseinrichtung nach DIN EN 1717 und DIN 1988-100 ausgestattet sein (Abb. 2).

Betrieb

Vor Inbetriebnahme der Trinkwasserverteilung und nach längerer Zeit des Nichtbenutzens (z. B. über Nacht) müssen

die Leitungen gründlich gespült werden (maximale Strömungsgeschwindigkeit und mehrfacher Austausch des Wasserinhaltes). Ebenso ist eine starke Erwärmung (z. B. durch hohe Außentemperaturen) und Stagnation des Trinkwassers durch Spülen zu vermeiden.

Bestehen Zweifel an der hygienischen Unbedenklichkeit der Trinkwasserverteilung, so kann eine Reinigung und Desinfektion der Anlage (z. B. nach DVGW W 557) notwendig sein. Diese ist durch ein Fachunternehmen durchzuführen. Nach einer Desinfektion muss wieder gründlich gespült werden.

Es muss eine tägliche Sichtkontrolle der oberirdisch verlegten Leitungen und der Verteilstationen auf Mängel erfolgen. Störungen der Trinkwasserversorgung (z. B. Beschädigungen der Leitungen, Austritt von Trinkwasser) müssen unverzüglich behoben und beschädigte Bauteile und Schlauchleitungen ausgetauscht werden.

Der Veranstalter bzw. der Standinhaber haben ein Betriebsbuch nach DIN 2001-2 für den jeweiligen Verantwortungsbereich zu führen. In diesem werden wichtige Dokumente (u. a. die Untersuchungsergebnisse und Nachweise über Wartungen und Instandhaltungen) gesammelt.

Außerbetriebnahme und Lagerung

Nach der Demontage der Anlage sind alle Bauteile ordnungsgemäß zu spülen und vollständig zu entleeren. Nach vollständiger Trocknung der Innenwandungen sind sie mit Blindkupplungen und Stopfen zu verschließen. Für die Zeit der Nichtbenutzung sind alle Bauteile trocken und hygienisch einwandfrei zu lagern. Vor und nach jeder Benutzung sind die Bauteile auf Beschädigungen und Auffälligkeiten zu überprüfen und ggf. direkt auszutauschen.

Weitere Informationen

Für Rückfragen oder bei auftretenden Störungen können die örtlichen Vertragsinstallationsunternehmen, das jeweilige Wasserversorgungsunternehmen und das zuständige Gesundheitsamt kontaktiert werden. ■

Impressum:

DVGW Deutscher Verein des Gas- und Wasserfaches e. V. –
Technisch-wissenschaftlicher Verein
Josef-Wirmer-Str. 1–3, 53123 Bonn
Download als pdf unter: www.dvgw.de

Nachdruck und Vervielfältigung nur im Originaltext, nicht auszugsweise, gestattet



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: Januar 2025 (Korrektur)

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

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.

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

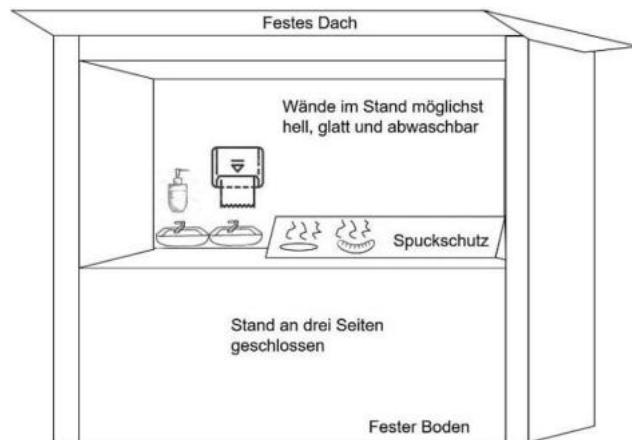


Abbildung 1: Schematische Darstellung eines geeigneten Lebensmittelverkaufsstandes

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 gesplittete 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 zugelassen. 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 Gemeindesatzungen 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. Berührungsreie 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 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 unsauberer und sauberer Tätigkeiten

Unsaubere Tätigkeiten	Saubere Tätigkeiten
Fegen, Putzen	
Spülen von Geschirr	
Umgang mit rohen Lebensmitteln bzw. ungewaschenem Obst und Gemüse	Umgang mit (teilweise) verzehrfertigen Lebensmitteln
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 Fritten sollte die Fritteuse auf max. 175°C eingestellt werden, um die unerwünschte Acrylamidbildung zu vermeiden (s. entsprechendes Merkblatt der Untersuchungsämter BW).

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 fett-haltige 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 Retouren 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 durchgegartete 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 Auf-tauwassers
- 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. Gleichermaßen 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 Flüssigkeitsgelei 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 auch mündlich erfolgen, wenn in einem Aushang darüber informiert wird, das Verkaufspersonal unterrichtet ist und eine entsprechende 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) **abwagen**, 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:



- Glutenhaltiges 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, Weichtiere
- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, andere Nussarten, Erdnüsse und Sesamsamen sowie daraus gewonnene Erzeugnisse. Diese sind namentlich zu nennen.
- Lupinenmehl, u. a. Lupinenprodukte
- 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. Bei gleichzeitig vorhandener Allergenkennzeichnung erfolgt sie gemeinsam mit dieser.

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 entsprechendes Merkblatt der Untersuchungsämter BW).



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.

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 Hygieneangeboten 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 unsauberer 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

- „Gute Hygienepraxis auf Straßen- und Vereinsfesten“ der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, BLE (kostenlos als Download).
- Verschiedene Hefte zu Hygiene und Kennzeichnung.
<https://www.ble-medienservice.de/ernahrung.html>.
- Merkblatt „Vermeidung von Lebensmittelinfektionen für Ehrenamtliche bei Vereinsfesten, Freizeiten und ähnlichen Veranstaltungen“ des Regierungspräsidiums Stuttgart, Landesgesundheitsamt.
https://www.gesundheitsamt-bw.de/fileadmin/LGA/_DocumentLibraries/SiteCollection-Documents/03_Fachinformationen/FachpublikationenInfo_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).
- Hinweise zur Trinkwasserversorgung auf Volksfesten/Veranstaltungen des DVGW.
<https://www.dvgw.de/medien/dvgw/leistungen/publikationen/twin15-2103.pdf>
- Verschiedene Merkblätter bieten die Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter Baden-Württemberg (Untersuchungsämter-BW | Startseite) im Internet unter UA-BW | Merkblätter an.

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
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32004R0852&qid=1734427153577>
- Leitfaden für die Durchführung bestimmter Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004
https://food.ec.europa.eu/system/files/2022-04/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)
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=CELEX%3A32011R1169>
- Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung)
<https://www.gesetze-im-internet.de/lmidv/BJNR227210017.html>
- Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/ALL/?uri=celex%3A32008R1333>
- Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe (Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung, kurz: LMZDV)
<https://www.gesetze-im-internet.de/lmzdv/>
- Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschl. Gebrauch (Trinkwasserverordnung)
https://www.gesetze-im-internet.de/trinkwv_2023/
- 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

Dieser Leitfaden kann beim

Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

unter <https://mlr.baden-wuerttemberg.de/de/startseite> > 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 Panther Media GmbH



Baden-Württemberg

CHEMISCHE UND VETERINÄRUNTERSUCHUNGSÄMTER BADEN-WÜRTTEMBERG

Merkblatt Stand: Februar 2022

Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen bei nicht vorverpackten Lebensmitteln

Für welche Lebensmittel gilt dieses Merkblatt?

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

Wer muss kennzeichnen?

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

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

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

Was muss gekennzeichnet werden?

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

zu kennzeichnendes Allergen	beispielsweise in folgenden Zutaten und Speisen enthalten (beispielhafte Aufzählung)
1. Glutenhaltiges Getreide benennen	Dinkelmehl, Weizenkeime, Paniermehl, Haferflocken, Müsli, Feine Backwaren, Brot, Teigwaren, Pizza
2. Krebstiere	Garnelen, Scampi, Krabbenmehl, Langusten
3. Eier	Gefrier-Ei, Meringuen, Biskuit, Eierteigwaren
4. Fisch	alle Fischarten, Fischextrakte, Würzpастen, Worcestersoße, Surimi, Fischöl, Kaviar
5. Erdnüsse	Erdnussbutter, Erdnusscreme, Erdnusspaste, Flips
6. Soja	Sojalecithin, Sojasprossen, Sojasoße, Tofu, häufig in vegetarischen/veganen Gerichten
7. Milch/Laktose	Vollmilch, Butter, Joghurt, Speisequark, Käse, Sahne, Milcheis, Milchpulver, Milcheiweiß
8. Schalenfrüchte benennen	Marzipan, Nougat, Krokant, Müsli, Walnussöl, Feine Backwaren
9. Sellerie	Gemüsebrühe, Salatsoßen, Würzmischungen, Waldorfsalat
10. Senf	Senfkörner, Senfsaat, Salatsoßen, Würzmischungen, Wurst
11. Sesam	Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste, Tahina
12. Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂)	Calciumbisulfit/E 227, Calciumsulfit/E 226, Kalumbisulfit/E 228, Schwefeldioxid/E 220, Kaliummetabisulfit/E 224, Natriumhydrogensulfit/E 222, Natriumsulfit/E 221, Natriummetabisulfit/E 223, Geschwefelte Früchte/Trockenfrüchte, üblicherweise in Meerrettich, Wein, unverarbeitete und gekochte Krebstiere und Kopffüßer
13. Lupinen	Lupinenkerne, Lupinenmehl, Lupinenmilch, Tirmis, Lopino, Feine Backwaren
14. Weichtiere	Kalmare, Schnecken, Tintenfisch, Muscheln, Austern

Tabelle 1: Allergene

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

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

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

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

Tabelle 2: Zusatzstoffe

3. Weitere Angaben: Bei den Farbstoffen Gelborange S (E 110), Chinolingelb (E 104), Azorubin (E122), Allurarot AC (E129), Tartrazin (E102) und Cochenillerot (E 124) ist folgender Hinweis notwendig: „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ unter Angabe der Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffs/der Farbstoffe.

Ausnahmen bei der Kennzeichnung von Zusatzstoffen

Die Angaben Nrn. 1 bis 8 können entfallen:

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

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

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

Wie sind die Allergene und Zusatzstoffe zu kennzeichnen?

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

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

1. Schriftlich

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

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

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

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

Speisekarte

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

Hauptgerichte
- Bauernwurst mit Kartoffelsalat (2;3;5; b; e)
- 2 Paar Wienerle (2;3;4; e)
- Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat (2; a; b; c; d; e)
- Maultaschen geschmälzt (5; a; b; d)
- Tagliatelle mit Lachs und Sahnesoße (5; a; b; c*; k*)

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

Zeichenerklärung Zusatzstoffe:
1) mit Farbstoff
2) mit Konservierungsstoff
3) mit Antioxidationsmittel
4) mit Phosphat
5) mit Geschmacksverstärker

Zeichenerklärung Allergene:
a) Weizen
b) Eier
c) Milch/Laktose
d) Sellerie
e) Senf
f) Pistazie
g) Walnuss
h) Cashew
i) Erdnuss
k) Fisch

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

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

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

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

INFORMATION zu ALLERGENEN und ZUSATZSTOFFEN

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen siehe Ordner auf der Theke links

Beispiele für eine schriftliche Aufzeichnung:

Beispiel 1:

Information zu allergenen Zutaten und Zusatzstoffen

Betrieb Mustermann, Musterstraße, Musterstadt

Datum: tt/mm/jjjj

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

Beispiel 2:

		Information zu allergenen Zutaten und Zusatzstoffen																			
Produkt	Zusatzstoffe: Klassenname + E-Nummer oder Bezeichnung	Allergene																			
		Weizen	Dinkel (eine Weizen-Art)	Roggen	Gerste	Hafer	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Sojabohnen	Milch/ Laktose	Mandeln	Haselnüsse	Cashewnüsse	Walnüsse	Pistazien	Sellerie	Senf	Sesamsamen	Schwefeldioxid/Sulfite
Roggenmischbrot		x	x							x											
Vollkornbrötchen		x								x								x			
Lyoner	Konservierungsstoff E 250 Antioxidationsmittel E 300																x	x			
Bierwurst	Konservierungsstoff Natriumnitrit Stabilisator Diphosphate Säuerungsmittel Citronensäure																x				
Rollmops mit Süßungsmittel	Konservierungsstoff E 210 Süßungsmittel E 954								x								x				
Wiener Schnitzel		x						x		x											
Kartoffelsalat									x								x	x			
Maultaschen	Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat	x						x									x	x			
French-Dressing																	x	x			
Kartoffelpüree										x											
Weitere Komponenten/ Beilagen																					

2. Mündlich

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

Dazu sind folgende Voraussetzungen zu erfüllen:

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

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

INFORMATION zu ALLERGENEN und ZUSATZSTOFFEN

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

Weitere Informationen:

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

Rechtliche Grundlagen:

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

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

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

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

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

Kontakte:

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

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

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

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

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

* und daraus hergestellte Erzeugnisse

* und daraus hergestellte Erzeugnisse

Information zur **Abgabe privat hergestellter Lebensmittel**

Häufig werden bei Veranstaltungen von Schulen, Vereinen u.ä. oder anderen Gelegenheiten von Privathaushalten überlassene Kuchen oder andere zubereitete Lebensmittel "öffentliche" abgegeben bzw. verkauft.

Dazu wird darauf hingewiesen, dass bei einer "öffentlichen" und / oder bezahlten Abgabe von gespendeten und in Privathaushalten hergestellten Kuchen oder zubereiteten Speisen der Rahmen der Selbstversorgung und damit der private hauswirtschaftliche Bereich nicht mehr gegeben ist.

Davon ist insbesondere dann auszugehen, wenn es regelmäßige Veranstaltungen von Schulen, Vereinen, kirchlichen oder ähnlichen Einrichtungen sind, für die größere organisatorische Vorbereitungen erforderlich sind oder bei denen Lebensmittel gegen Entgelt abgegeben werden.

Die Verantwortlichen bei den oben aufgeführten Veranstaltungen, ebenso wie für öffentliche (Straßen-) Feste o.ä., sind Lebensmittelunternehmer im Sinne des Artikels 3 Nr. 3 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 und haben somit die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.

Dieses gilt auch für einzelne Sonderverkäufe privater Lebensmittel durch Eltern- / Schülerinitiativen oder Vereinen (wie z. B. dem Verkauf aus karitativen Gründen oder zur Unterstützung der Klassenkasse/Vereinskasse o.a.) in Cafeterias und Menschen o.ä. von Schulen oder auf Märkten o.a..

Deshalb ist auch hier zu beachten, dass Lebensmittel, die nicht sicher oder für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind, nicht in den Verkehr gebracht werden dürfen (VO (EG) 178/2002, Artikel 14).

Unter Beachtung der allgemeinen Grundsätze der Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln, wie

- Waschen der Hände vor Abgabe von Lebensmittel,
- kein Anfassen der Lebensmittel mit den Händen,
- saubere Einrichtung, sauberes Geschirr und Besteck,
- hygienische und sachgerechte Lagerung (einschließlich Kühlung auf Temperaturen unter 7°C bei Kuchen mit nicht durchgebackenen Füllungen oder mit Lebensmitteln tierischer Herkunft, wie z.B. bei Pizzaschnitten) vor, während und zwischen den Verkaufszeiten (für eventuelle Reste gilt dies gleichermaßen),
- Vermeidung jeglicher nachteiliger Beeinflussung, beispielsweise durch Anhusten oder Anriesen sowohl durch Käufer als auch Verkäufer durch Hustenschutzvorrichtungen,

sind keine negativen Auswirkungen auf Lebensmittel zu erwarten. - Dieses sind aber "nur reine Hygienemaßnahmen. Deswegen müssen die Verantwortlichen darüber hinaus dafür sorgen, dass durch eigene Maßnahmen und Kontrollen verhindert wird, dass, auch keine sonstigen "kritischen Punkte" (wie z.B. durch den Zustand der Ver-, Zubereitungs- und Abgaberäumlichkeit usw. oder auch die Beschaffenheit der Ware) vorhanden sind oder entstehen können (VO (EG) 852/2004, Artikel 5).

In dieser Hinsicht ist daher auch die so genannte "Wareneingangskontrolle" von besonderer Bedeutung.

So ist dabei z.B. darauf zu achten, dass kühlpflichtige Waren, wie z. B. Gebäcke mit nicht durcherhitzten Füllungen und Auflagen u.a. (Kuchen, Bienenstich, Torten, "belegte Brötchen", Pizzaschnitten, Salate usw.), unter ausreichender Kühlung und ohne Unterbrechung der Kühlkette angeliefert, angenommen und unverzüglich so aufbewahrt werden.

Sind keine näheren Informationen über die Herstellungsweise in den Privathaushalten vorhanden, sollten grundsätzlich nur durcherhitzte Lebensmittel, wie z. B. durchgebackene Kuchen ohne Kremfüllung u.ä., angenommen werden.

Die Wahrscheinlichkeit, dass ein privat hergestelltes Lebensmittel "beeinträchtigt" sein kann, wird dadurch auf ein Mindestmaß reduziert.

Für die einzelnen mitwirkenden Personen bzw. Beteiligten ist es sicherlich schwierig oder sogar unmöglich, sich in den lebensmittelhygienerechtlichen Bestimmungen zurechtzufinden.

Daher sollte jeder Veranstalter eine für lebensmittelrechtliche und -hygienische Fragen zuständige verantwortliche Person oder ein dafür verantwortliches Team benennen, welche(s) sich mit diesen Vorgaben auseinander setzt und diese umsetzt. Von diesen Verantwortlichen können dann, an die einzelnen Beteiligten bzw. Mitwirkenden, Unterweisungen in die Grundregeln der Lebensmittelhygiene vorgenommen und diese auch überwacht werden sowie, unterstützend dazu, Merkblätter mit den wichtigsten Hygieneregeln und Hinweisen zum Umgang mit Lebensmittel, wie z.B. Torten, Salaten usw., erstellt und an diese verteilt werden.

In diesem Zusammenhang wird zusätzlich darauf aufmerksam gemacht, dass auch für diesen Bereich die Produkthaftung gilt.

Dabei spielt auch eine Rolle, dass, wenn in Gebäcke zum Zwecke des Kaufanreizes z.B. Geldstücke, Spielzeugfiguren usw. eingebacken sein sollten, auf die Gefahr des versehentlichen Verschluckens dieser Gegenstände beim Verzehr bereits zu Beginn der Veranstaltung (schriftlich durch Aushang!) hinzuweisen ist.

Weiter wird darauf hingewiesen, dass, nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG), wer z. B. in Küchen von Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung tätig ist - vor Beginn dieser Tätigkeit - eine Belehrung in seuchenhygienischer Hinsicht benötigt. Deshalb müssen die Verantwortlichen, z. B. der Eltern- / Schülerinitiative, des Vereins oder Veranstalters, nach § 43 IfSG belehrt und in der Lage sind, die Übrigen, mit Lebensmitteln befassten Personen, entsprechend zu unterweisen und auch zu überwachen.

- Ein Anspruch auf Vollständigkeit dieser Information besteht nicht! -

Sichere Verwendung von Flüssiggas auf Märkten, Volksfesten und in Fahrzeugen

Flüssiggase sind unter Druck verflüssigbare Gase, wie Propan, Butan und deren Gemische. Flüssiggas ist ein extrem entzündbares Gas. Unkontrolliert ausströmendes Flüssiggas und unvollständige Verbrennung sind die beiden Hauptgefahrenquellen beim Verwenden und Lagern von Flüssiggas.

Relevante Gefahren sind insbesondere:

- Explosions- und Brandgefahr,
- Erstickungs- bzw. Vergiftungsgefahr durch Kohlenmonoxid (CO) bei unzureichender Lüftung.

Die nachfolgenden Anforderungen sind eine Zusammenfassung der wesentlichen Anforderungen und Maßnahmen aus den einschlägigen staatlichen und berufsgenossenschaftlichen Vorschriften und Regeln. Sie erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit und sind immer auf die zu betrachtende Flüssiggasanlage abzustimmen.

Betriebsorganisation

- Die betriebliche Gefährdungsbeurteilung wurde durchgeführt und ist dokumentiert.
- Die Flüssiggasanlage wurde entsprechend den gesetzlichen Vorgaben geprüft und die Prüfaufzeichnung mit Bescheinigung der Mängelfreiheit ist vor Ort aufbewahrt.
- Der Gefahrenbereich durch betriebsbedingten Gasaustritt (z. B. beim Flaschenwechsel) wurde beurteilt und festgelegt. Erforderliche Abstände, z. B. zu tiefergelegenen Bereichen, sind eingehalten (siehe Abschnitt 5.1.1 DGUV Regel 110-010).
- Da beim Flaschenwechsel, z. B. an einer Mehrflaschenanlage, gefährliche explosionsfähige Atmosphäre auftreten kann, ist eine Zone (mit Zündquellenfreiheit) ausgewiesen und ein Explosions-schutzdokument erstellt.

Hinweis: Beim Flaschenwechsel an einer Einflaschenanlage ist nicht mit dem Auftreten gefährlicher explosionsfähiger Atmosphäre zu rechnen, wenn die Druckregeleinrichtung direkt an das Flaschenventil angeschlossen und diese Anschlussverbindung nach jedem Anschluss auf Dichtheit kontrolliert ist. Unter Einhaltung dieser Bedingungen ist keine Zone auszuweisen und es muss kein Explosionsschutzdokument erstellt werden.

- Den Beschäftigten stehen Betriebsanweisungen für die verwendete Flüssiggasanlage und zum Flaschenwechsel zur Verfügung. Die Unterweisung der Beschäftigten wurde anhand dieser Betriebsanweisungen durchgeführt und ist dokumentiert (Muster siehe „Weitere Informationen“ auf Seite 4).

Dimensionierung der Flaschenanlage

- Die Flaschenanlage ist hinsichtlich der erforderlichen Entnahmleistung (siehe Tabelle 1) für das Gasgerät ausreichend dimensioniert.
- ACHTUNG! Zu einer unerwünschten, sichtbaren Reibbildung (Vereisung) an der Flüssiggasflasche kommt es, wenn die Entnahmleistung bei der jeweiligen Entnahmearbeit überschritten wird.
- Es sind im Freien maximal 8 Flaschen zur gleichzeitigen Gasentnahme angeschlossen.

Entnahmearbeit	Entnahmleistung nach Flaschengröße		
	5 kg	11 kg	33 kg
kurzzeitig	1,5 kg/h	2,0 kg/h	3,0 kg/h
periodisch	0,5 kg/h	0,8 kg/h	1,8 kg/h
dauerhaft	0,2 kg/h	0,3 kg/h	0,6 kg/h

Tabelle 1: Entnahmearbeit – ungefähre maximale Entnahmleistung nach Flaschengröße in kg/h bei 20°C

Rechenbeispiel für ein Gasgerät mit 13 kW Nennwärmelastung

Der Heizwert von 1 kg Propan entspricht 12,87 kWh.

Berechnung: 13 kW : 12,87 kWh/kg ≈ 1,0 kg/h

Ergebnis: Für den Betrieb dieses Gasgerätes ist eine Entnahmleistung von ca. 1,0 kg/h Propan bei Dauerentnahme erforderlich.

Nach Tabelle 1 ist eine Anlage mit gleichzeitiger (paralleler) Versorgung aus 2 x 33 kg Flüssiggasflaschen erforderlich.

Aufstellung der Flüssiggasflaschen

- Die Flüssiggasflaschen stehen in einem verschließbaren Flaschenschrank im Freien (siehe Abbildung 1) oder im Verkaufsstand (siehe Abbildung 2). Ergibt die Gefährdungsbeurteilung, dass die Aufstellung im Freien nicht möglich ist, ist dies in der Gefährdungsbeurteilung begründet und dokumentiert. Nur in diesem Fall dürfen in einem Arbeitsraum (z. B. Verkaufsstand, Zelt) maximal 2 Flüssiggasflaschen bis jeweils 16 kg Füllgewicht oder maximal eine Flüssiggasflasche bis 33 kg pro 500 m³ Raumvolumen aufgestellt werden.
- Flüssiggasflaschen sind aufrechtstehend angeschlossen und standsicher aufgestellt; z. B. auf ebener Aufstellfläche, und gegen Umfallen mittels Kette, Bügel oder ähnliches gesichert.
- Stellteile an Flüssiggasflaschen sind nicht öffentlich zugänglich oder sind gegen unbefugten Zugriff Dritter gesichert; z. B. durch verschlossene Flaschenschränke und Schutzhäuben oder bauliche Maßnahmen.
- Flüssiggasflaschen sind gegen zu hohe Erwärmung des Gases geschützt aufgestellt (maximal 40°C), ein Schutz gegen direkte Sonneneinstrahlung wird empfohlen.
- Das Flaschenabsperrventil bzw. die Geräteabsperrarmatur ist leicht zugänglich.
- Im Gefahrenbereich sind keine Zündquellen, keine tiefergelegenen Bereiche sowie keine brennbaren Stoffe vorhanden.
- Der Flaschenschrank besteht aus nicht brennbarem Material, z. B. verzinktem Stahlblech, mit Lüftungsöffnungen im Boden- und Deckenbereich von je mindestens 100 cm².
- Der Flaschenschrank ist verschlossen und mit den erforderlichen Piktogrammen gekennzeichnet, siehe Abschnitt 5.1.3 DGUV Regel 110-010.
- Im Flaschenschrank befinden sich keine Zündquellen, wie z. B. elektrische Heizlüfter.

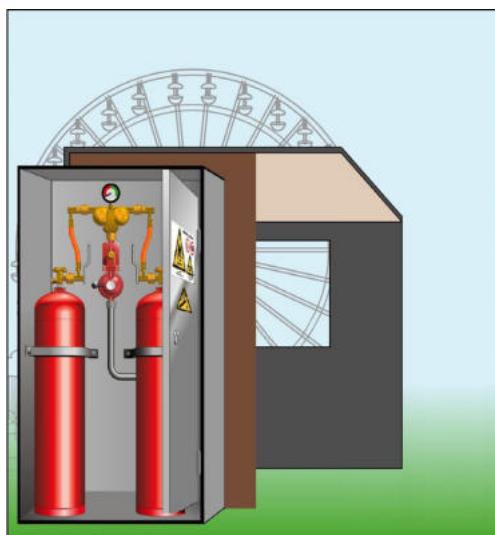


Abbildung 1: Aufstellung der Flüssiggasflaschen im Flaschenschrank im Freien

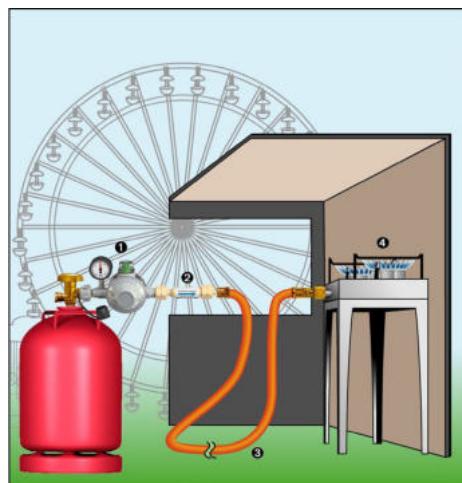


Abbildung 2: Aufstellung einer Flüssiggasanlage im Verkaufsstand

Beispielhafte Aufstellung der Flaschen in Fahrzeugen bzw. Anhängergefahrzeugen

- Es sind maximal 4 Flaschen bis jeweils 16 kg Füllgewicht oder maximal 2 Flaschen bis jeweils 33 kg Füllgewicht zur gleichzeitigen Gasentnahme angeschlossen.
- Die Flaschen sind in einem von außen zugänglichen, abgeschlossenen Kasten oder Schrank untergebracht.
- Eine ausreichende Sicherung der Flaschen ist gewährleistet, z. B. mittels Spannvorrichtungen.
- Kästen und Schränke, in denen Flaschen aufgestellt sind, haben eine ausreichende Feuerwiderstandsfähigkeit zum Fahrzeuginnenraum hin, sind dicht zum Fahrzeuginnenraum ausgeführt und haben keine Zündquellen.
- Im Bodenbereich der Kästen und Schränke sind Lüftungsöffnungen von mindestens 100 cm² vorhanden und freigehalten.
- Die Aufstellung von Flüssiggasflaschen im Fahrzeuginnenraum ist strengstens verboten. Weitere Hinweise und Anforderungen sind dem Abschnitt 5.2.8 DGUV Regel 110-010 zu entnehmen.



Abbildung 3: Aufstellung der Flüssiggasflaschen im Flaschenkasten des Fahrzeugs

Druckregeleinrichtung

- Der Betriebsdruck ist durch eine Druckregeleinrichtung auf das Gasgerät abgestimmt (in der Regel 50 mbar). In Fahrzeugen dürfen z. B. auch 30 mbar-Geräte zum Einsatz kommen.
- Eine Sicherheitseinrichtung gegen unzulässig hohen Druckanstieg ist vorhanden, z. B.
 - a) eine zweistufige Sicherheitsdruckregeleinrichtung „S2SR“ (Einsatz bis zu einer maximalen Entnahmefähigkeit von 1,5 kg/h; z. B. für 11-kg-Flaschenanlagen) – siehe Abbildung 4,
 - b) eine Überdruck-Sicherheitsabsperreinrichtung „OPSO“ mit Überdruck-Abblaseventil „PRV“ (Einsatz bei Entnahmefähigkeit >1,5 kg/h, z. B. bei einer 33-kg-Mehrflaschenanlage) – siehe Abbildung 5. Bei Installation einer Druckregeleinrichtung mit PRV im Arbeitsraum ist eine Abblaseleitung ins Freie verlegt.



Abbildung 4: Druckregeleinrichtung S2SR mit Sichtanzeige und Manometer



Abbildung 5: Druckregeleinrichtung mit OPSO und PRV

Rohrleitung und Schlauchleitung

- Fest verlegte Rohrleitungen sind vorrangig vor Schlauchleitungen zu verwenden.
- Die Rohr- und Schlauchleitungen sind gegen äußere Beschädigungen (chemische, thermische, mechanische) geschützt verlegt.

Zusätzliche Anforderungen bei Einsatz von Schlauchleitungen:

- Anschlüsse herstellerseitig fest eingebunden
- grundsätzlich maximal 0,4 m lang
- bei Längen von mehr als 0,4 m sind Sicherheitsmaßnahmen erforderlich; z. B. eine geeignete Schlauchbruchsicherung
- keine Verlegung durch Wände, Decken oder der gleichen sowie grundsätzlich nicht auf dem Fußboden.

Gasgeräteabsperreinrichtung

- Die Gaszufuhr zu den Verbrauchseinrichtungen und zur Verbrauchsanlage muss z. B. bei Arbeitsende, bei Störungen oder in Gefahrenfällen unterbrochen werden, z. B. durch Schließen des Flaschenvents oder der Hauptabsperreinrichtung und der Absperreinrichtung unmittelbar vor jeder einzelnen Verbrauchseinrichtung.
- Die Absperreinrichtungen sind jederzeit zugänglich.

Verbrauchseinrichtung (Gasgerät)

- Gasgeräte müssen für das Bestimmungsland Deutschland zugelassen und für die entsprechende Gasart geeignet sein.

Hinweis:

- o Zulassung ab 1996 erkennbar auf dem Typenschild: „CE“-Zeichen mit Nummer der Baumusterprüfstelle
- o Vor 1996 müssen Gasgeräte eine DVGW-Zulassung haben.
- Herstellerinformationen wie Bedienungs- und Wartungsanleitung sowie Warnhinweise sind vorhanden und werden beachtet.
- Gasgeräte (auch bei Verwendung im Freien) sind mit Flammenüberwachung, z. B. thermoelektrische Zündsicherung, ausgestattet – siehe Abbildung 6.



Abbildung 6: Thermoelektrische Zündsicherung am Gasbrenner

Verbrennungsluftversorgung, Abgasabführung

- Es ist immer für ausreichende Verbrennungsluftversorgung und gefahrlose Abgasabführung gesorgt, z. B. mit technischer Lüftungsanlage oder mittels Lüftungsöffnungen ins Freie, d. h. zwei ständig offene Lüftungsöffnungen in unterschiedlicher Höhe in gegenüberliegenden Wänden mit mindestens 100 cm² Öffnung.
- Gasgeräte-Herstellerinformationen sind beachtet.

Flaschenwechsel/Dichtheitskontrolle

- Die Dichtheitskontrolle wird nach dem Flaschenwechsel an der wiederhergestellten Anschlussverbindung (Druckregeleinrichtung an Flaschenventil bzw. Hochdruckschlauchleitung an Flaschenventil) mit Lecksuchspray durchgeführt.
- Dies erfolgt in „Nullstellung“ des Regelknopfes (Stellgerätes) am Gasgerät und bei geöffnetem Flaschenventil (Druck) – siehe Abbildung 7.



Abbildung 7: Dichtheitskontrolle unter Druck mittels Lecksuchspray

Lagern von Flüssiggasflaschen

- Die Lagerung von Flüssiggasflaschen erfolgt im Freien, gesichert gegen den unbefugten Zugriff Dritter, z. B. im verschlossenen Flaschenschrank oder in einem separaten Lagerraum (kein Arbeitsraum) mit u. a. ausreichender Belüftung (Lüftungsöffnungen ins Freie mit mindestens 1/100 der Bodenfläche)
- Die Flaschenventile sind geschützt, z. B. mittels Verschlussmutter und Schutzkappe.
- Die Anforderungen an die Gefahrenbereiche entsprechend der Lagerung im Freien oder in Räumen sind eingehalten (weitere Anforderungen siehe Abschnitt 5.1.19 DGUV Regel 110-010).

Austausch von Ausrüstungsteilen

- Für den Austausch von Ausrüstungsteilen sind die Angaben der Hersteller sowie mögliche Hinweise der Prüfer in der Prüfaufzeichnung zu beachten. Z. B. sind Druckregeleinrichtungen und Schlauchleitungen aus Gummi immer spätestens nach 10 Jahren auszutauschen.

Prüfungen

- Die Prüfungen werden in der Regel durch eine zur Prüfung befähigte Person für Flüssiggasanlagen gemäß TRBS 1203 durchgeführt (BGN-Prüferdatenbank siehe „Weitere Informationen“).
- Die Flüssiggasanlage muss vor ihrer erstmaligen Inbetriebnahme, vor Wiederinbetriebnahme nach einer prüfpflichtigen Änderung (z. B. Austausch Gasgerät) und wiederkehrend geprüft werden.
- Die wiederkehrende Prüfung der Flüssiggasanlage muss bei
 - Flüssiggas-Flaschenanlagen und
 - Flüssiggasanlagen in oder an Fahrzeugen spätestens nach 2 Jahren durchgeführt sein.
- Die Prüfung ist dokumentiert, z. B. in der Prüfaufzeichnung
 - DGUV Grundsatz 310-005 „Prüfungen von Flüssiggasanlagen zu Brennzwecken, soweit sie aus Flüssiggasflaschen versorgt werden“
 - DGUV-Grundsatz 310-003 „Prüfungen von Flüssiggasanlagen zu Brennzwecken in oder an Fahrzeugen“

Weitere Informationen

zum Thema Flüssiggas und Flüssiggasanlagen finden Sie im BGN-Branchenwissen:
www.bgn.de/754



Stand Juli 2025

Herausgeber

Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe
Dynamostraße 7-11
68165 Mannheim
Telefon: 0621 4456-0
E-Mail: info@bgn.de
Internet: www.bgn.de

Fotocredits

In diesem Merkblatt der BGN wird Bildmaterial der folgenden Firmen/Bildagenturen verwendet:

Abbildungen 1-3, 7: BGN

Abbildungen 4-5: GOK Regler- und Armaturen-Gesellschaft mbH & Co. KG

Abbildung 6: Piotr Pawinski - stock.adobe.com