

Darstellung der Vorschriften des Jugendschutzgesetzes (JuSchG)

Personensorgeberechtigte oder erziehungsbeauftragte Personen sind nicht verpflichtet, alles zu erlauben, was das Gesetz gestattet. Sie tragen bis zur Volljährigkeit die Verantwortung.

§ des JuSchG	Gefährdungsbereiche	Geschützte Altersgruppen			Ausnahmsweise erlaubt	
		Kinder	Jugendliche			
		unter 14 Jahren	ab 14 unter 16 Jahren	ab 16 unter 18 Jahren		
		ohne Begleitung einer erziehungsbeauftragten Person	in Begleitung einer erziehungsbeauftragten Person	ohne Begleitung einer erziehungsbeauftragten Person	in Begleitung einer erziehungsbeauftragten Person	
§ 4 Abs. 1 + 2	Aufenthalt in Gaststätten			bis 24 Uhr		in der Zeit zwischen 5 und 23 Uhr, um eine Mahlzeit oder ein Getränk einzunehmen (§ 4 Abs. 1) Ausnahmen kann die zuständige Behörde genehmigen (§ 4 Abs. 4)
§ 4 Abs. 3	Aufenthalt in Nachtbars, Nachtclubs und vergleichbaren Vergnügungsbetrieben					
§ 5 Abs. 1	Anwesenheit bei öffentlichen Tanzveranstaltungen z. B. Disco			bis 24 Uhr		Ausnahmen kann die zuständige Behörde genehmigen (§ 5 Abs. 3)
§ 5 Abs. 2	Anwesenheit bei Tanzveranstaltungen anerkannter Träger der Jugendhilfe oder bei künstlerischer Betätigung oder zur Brauchtumpflege	bis 22 Uhr	bis 24 Uhr	bis 24 Uhr		Ausnahmen kann die zuständige Behörde genehmigen (§ 5 Abs. 3)
§ 6	Anwesenheit in öffentlichen Spielhallen, Teilnahme an Spielen mit Gewinnmöglichkeit					bei Volks- und Schützenfesten, Jahrmärkten u. ä., sofern Gewinne nur in Waren von geringem Wert bestehen (§ 6 Abs. 2)
§ 7	Anwesenheit bei jugendgefährdenden Veranstaltungen und in Betrieben					Die zuständige Behörde kann durch Alters- und Zeitbegrenzungen sowie andere Auflagen das Verbot einschränken.
§ 8	Aufenthalt an jugendgefährdenden Orten					
§ 9 Abs. 1 Nr. 1	Abgabe und Verzehr branntweinhaltinger Getränke (auch alkoholische Mixgetränke oder überwiegend branntweinhaltinge Lebensmittel)					
§ 9 Abs. 1 Nr. 2	Abgabe und Verzehr anderer alkoholischer Getränke z. B. Bier, Wein u. ä.					in Begleitung einer personensorgeberechtigten Person (Eltern / Vormund) (§ 9 Abs. 2)
§ 9 Abs. 4	Abgabe alkoholhaltinger Süßgetränke (Alkopops) i. S. v. § 1 Abs. 2 + 3 AlkopopStG					
§ 10	Abgabe und Konsum von Tabakwaren in der Öffentlichkeit					Ab dem 01.01.2009 ist auch die Abgabe von Tabakwaren über Automaten an Kinder und Jugendliche verboten.
§ 11	Anwesenheit bei öffentlichen Filmveranstaltungen nur nach Altersfreigabekennzeichnung: „ohne Altersbeschr. / ab 6 / 12 / 16 Jahren“	ab 6 J bis 20 Uhr	bis 22 Uhr	bis 24 Uhr		Filme, die mit „Infoprogramm“ oder „Lehrprogramm“ gekennzeichnet sind (§ 11 Abs. 1) bei Filmen „ab 12 J.“ Anwesenheit ab 6 J. in Begleitung einer personensorgeberechtigten Person (Eltern/Vormund) (§ 11 Abs. 2)
§ 12	Abgabe von Bild- / Datenträgern mit Filmen oder Spielen nur nach Altersfreigabekennzeichnung: „ohne Altersbeschr. / ab 6 / 12 / 16 Jahren“					Datenträger, die mit „Infoprogramm“ oder „Lehrprogramm“ gekennzeichnet sind (§ 12 Abs. 1) Mindestgröße u. Sichtbarkeit der Altersfreigabekzn. gem. § 12 Abs. 2
§ 13	Spielen an elektronischen Bildschirmspielgeräten ohne Gewinnmöglichkeit nur nach Altersfreigabekennzeichnung: „ohne Altersbeschr. / ab 6 / 12 / 16 Jahren“					Bildschirmspielgeräte, die mit „Infoprogramm“ oder „Lehrprogramm“ gekennzeichnet sind (§ 13 Abs. 1) Mindestgröße u. Sichtbarkeit der Altersfreigabekzn. gem. § 13 Abs. 3

Begriffe

Öffentlichkeit: allgemein zugängliche Verkehrsflächen (z. B.: Straßen, Gehwege, Plätze, Passagen, Parks und Anlagen) sowie unbeschränkt zugängliche Gebäude und Einrichtungen (z. B.: Behörden, öffentliche Sportplätze, Gaststätten, Diskotheken, Kinos)

Kinder: Personen unter 14 Jahren

Jugendliche: Personen unter 18 Jahren

Personensorgeberechtigte Personen: Mutter und / oder Vater oder der Vormund
Erziehungsbeauftragte Person: Erziehungsbeauftragt kann jede volljährige Person sein, wenn sie auf Grund einer Vereinbarung mit den Eltern oder dem Vormund Erziehungsaufgaben vorübergehend wahrnimmt oder Kinder und Jugendliche im Rahmen ihrer Ausbildung betreut. Sie muss im Rahmen der übertragenen Aufgabe Aufsichtspflichten nachkommen können, also in der Lage sein, die anvertrauten jungen Menschen zu leiten und zu lenken.

Jugendschutzgesetz (JuSchG)

vom 23. Juli 2002 (BGBl. I S. 2730, 2003 I S. 476),

geändert durch Artikel 7 Abs. 2 des Gesetzes vom 27. Dezember 2003 (BGBl. I S. 3007),

geändert durch Artikel 3 des Gesetzes vom 29. Dezember 2003 (BGBl. I S. 3076),

geändert durch Artikel 2 des Gesetzes vom 23. Juli 2004 (BGBl. I S. 1857, 2600),

geändert durch Artikel 2 des Gesetzes vom 27. Februar 2007 (BGBl. I S. 179, 251),

geändert durch Artikel 3 des Gesetzes vom 20. Juli 2007 (BGBl. I S. 1595)

Abschnitt 1 Allgemeines

§ 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.

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

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

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

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

§ 2 Prüfungs- und Nachweispflicht

(1) Soweit es nach diesem Gesetz auf die Begleitung durch eine erziehungsbeauftragte Person ankommt, haben die in § 1 Abs. 1 Nr. 4 genannten Personen ihre Berechtigung auf Verlangen darzulegen. Veranstalter und Gewerbetreibende haben in Zweifelsfällen die Berechtigung zu überprüfen.

(2) 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.

§ 3 Bekanntmachung der Vorschriften

(1) Veranstalter und Gewerbetreibende haben die nach den §§ 4 bis 13 für ihre Betriebseinrichtungen und Veranstaltungen geltenden Vorschriften sowie bei öffentlichen Filmveranstaltungen die Alterseinstufung von Filmen oder die Anbieterkennzeichnung nach § 14 Abs. 7 durch deutlich sichtbaren und gut lesbaren Aushang bekannt zu machen.

(2) Zur Bekanntmachung der Alterseinstufung von Filmen und von Film- und Spielprogrammen dürfen Veranstalter und Gewerbetreibende nur die in § 14 Abs. 2 genannten Kennzeichnungen verwenden. Wer einen Film für öffentliche Filmveranstaltungen weitergibt, ist verpflichtet, den Veranstalter bei der Weitergabe auf die Alterseinstufung oder die Anbieterkennzeichnung nach § 14 Abs. 7 hinzuweisen. Für Filme, Film- und Spielprogramme, die nach § 14 Abs. 2 von der obersten Landesbehörde oder einer Organisation der freiwilligen Selbstkontrolle im Rahmen des Verfahrens nach § 14 Abs. 6 gekennzeichnet sind, darf bei der Ankündigung oder Werbung weder auf jugendbeeinträchtigende Inhalte hingewiesen werden noch darf die Ankündigung oder Werbung in jugendbeeinträchtigender Weise erfolgen.

Abschnitt 2 Jugendschutz in der Öffentlichkeit

§ 4 Gaststätten

(1) Der Aufenthalt in Gaststätten darf Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren nur gestattet werden, wenn eine personensorgeberechtigte oder erziehungsbeauftragte Person sie begleitet oder wenn sie in der Zeit zwischen 5 Uhr und 23 Uhr eine Mahlzeit oder ein Getränk einnehmen. Jugendlichen ab 16 Jahren darf der Aufenthalt in Gaststätten ohne Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person in der Zeit von 24 Uhr und 5 Uhr morgens nicht gestattet werden.

(2) Absatz 1 gilt nicht, wenn Kinder oder Jugendliche an einer Veranstaltung eines anerkannten Trägers der Jugendhilfe teilnehmen oder sich auf Reisen befinden.

- (3) Der Aufenthalt in Gaststätten, die als Nachtbar oder Nachtclub geführt werden, und in vergleichbaren Vergnügungsbetrieben darf Kindern und Jugendlichen nicht gestattet werden.
- (4) Die zuständige Behörde kann Ausnahmen von Absatz 1 genehmigen.

§ 5 Tanzveranstaltungen

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

§ 6 Spielhallen, Glücksspiele

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

§ 7 Jugendgefährdende Veranstaltungen und Betriebe

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

§ 8 Jugendgefährdende Orte

Hält sich ein Kind oder eine jugendliche Person an einem Ort auf, an dem ihm oder ihr eine unmittelbare Gefahr für das körperliche, geistige oder seelische Wohl droht, so hat die zuständige Behörde oder Stelle die zur Abwendung der Gefahr erforderlichen Maßnahmen zu treffen. Wenn nötig, hat sie das Kind oder die jugendliche Person

1. zum Verlassen des Ortes anzuhalten,

2. der erziehungsberechtigten Person im Sinne des § 7 Abs. 1 Nr. 6 des Achten Buches Sozialgesetzbuch zuzuführen oder, wenn keine erziehungsberechtigte Person erreichbar ist, in die Obhut des Jugendamtes zu bringen.

In schwierigen Fällen hat die zuständige Behörde oder Stelle das Jugendamt über den jugendgefährdenden Ort zu unterrichten.

§ 9 Alkoholische Getränke

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

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

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

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

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

§ 20 Nr. 1 des Gaststättengesetzes bleibt unberührt.

(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.

§ 10 Rauchen in der Öffentlichkeit, Tabakwaren

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

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

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

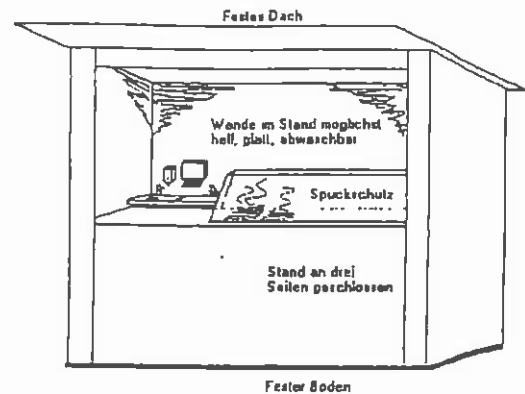
Informationen über hygienische Anforderungen

bei Märkten, Straßen- Vereinsfesten und sonstigen Veranstaltungen

1. Betriebshygiene - Standbeschaffenheit

- ✓ Nach drei Seiten* - sowie nach oben - fest umschlossen - zur Verkaufsseite im oberen Teil offen (keine Schirme o. ä.)
- ✓ Handwaschgelegenheit mit
 - fließend warmem* Wasser (z. B. heizbarer Glühweinkessel)
 - Seifenspender und Einmalhandtücher

* kann bei verpackten und/oder unempfindlichen Lebensmitteln entfallen



- ✓ Zubereitungsstellen müssen vom Publikumsverkehr abgeschirmt oder räumlich (mind. 1,50 m) entfernt sein.
- ✓ Lebensmittel sind gegen nachteilige Beeinflussungen, z. B. gegen alle Arten von Verunreinigung (Staub, Insekten, Gerüche, Regen usw.) zu schützen.
- ✓ Offen angebotene Lebensmittel sind durch geeignete Einrichtungen gegen Anhusten oder Berühren zu schützen. Eine Abschirmung oder ausreichende räumliche Entfernung zur Publikumsseite ist hierzu erforderlich.

2. Lebensmittelhygiene

- ✓ Die Speisenabgabe ist auf einfach zubereitete Speisen zu beschränken. Lebensmittel (auch Backwaren) mit nicht durcherhitzten Füllungen oder Auflagen mit Eianteil sollten nicht angeboten werden.
- ✓ Lebensmittel tierischer Herkunft müssen getrennt von anderen Lebensmitteln sachgerecht gelagert werden. Empfindliche Produkte sind je nach Art bei + 4° C bis max. + 7° C zu lagern und sachgerecht zu transportieren. Lebensmittel tierischer Herkunft dürfen nur von gewerblichen Betrieben bezogen werden.
- ✓ Hackfleischprodukte, wie Hamburger, Frikadellen, Bratwürste, Cevapcici, Kebab, Fleischspieße u.ä. dürfen nur durcherhitzt zum sofortigen Verzehr abgegeben werden. Das Behandeln/Herstellen von Hackfleischprodukten, Stecken von Fleischspießen, Ausformen von Cevapcici, Frikadellen etc. am Stand ist verboten.
- ✓ Kuchen/Torten müssen sachgerecht (abgeschirmt/gekühlt) zum Verkauf bereitgehalten werden.
- ✓ Salattheken müssen eine Abschirmung zur Publikumsseite haben. - Salatsaucen sind gekühlt zu lagern. Das Salatbesteck muss ausreichend lang sein, damit es nicht in die Schüsseln fallen kann.
- ✓ Lebensmittel (auch in Behältnissen) dürfen nicht direkt auf dem Fußboden abgestellt werden.
- ✓ Einrichtungsgegenstände und Geräte müssen stets in einem sauberen und einwandfreien Zustand sein.
- ✓ Für anfallendes Geschirr und Besteck müssen ausreichend Spülmöglichkeiten mit heißem Wasser, zur Verfügung stehen.
- ✓ Es müssen Abfallerimer mit Deckel vorhanden sein.

3. Personelle Anforderungen

- ✓ Personen, die gewerbsmäßig Lebensmittel herstellen, zubereiten oder abgeben, dürfen diese Tätigkeiten nur dann ausüben oder mit diesen Tätigkeiten nur dann beschäftigt werden, wenn durch eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes nachgewiesen ist, dass sie über Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen in mündlicher und schriftlicher Form vom Gesundheitsamt belehrt wurden und nach dieser Belehrung schriftlich erklärt haben, dass ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind.
Der Arbeitgeber (Veranstalter, Vereinsvorstand usw., der eine "Erstbelehrung" haben sollte) hat seine Beschäftigten nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren jährlich zu belehren und die Teilnahme daran zu dokumentieren.
- ✓ Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, müssen saubere Arbeitskleidung tragen. Außerdem müssen für die Beschäftigten Personal-WCs und ggf. Umkleidemöglichkeiten zur Verfügung stehen.

4. Gewerberechtliche Anforderungen

- ✓ Preise, Menge und Name des Betreibers / Veranstalters sind zu kennzeichnen.
- ✓ Für die Abgabe von Getränken und Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle ist 2 Wochen vor Beginn beim Bürgermeisteramt eine gaststättenrechtliche Erlaubnis (Gestattung i.S.d. § 12 GastG) zu beantragen.
- ✓ Der Betrieb einer Getränkeschankanlage ist der Erlaubnisbehörde vor Betriebsbeginn (mit Bescheinigung einer sachkundigen Person) anzuzeigen.

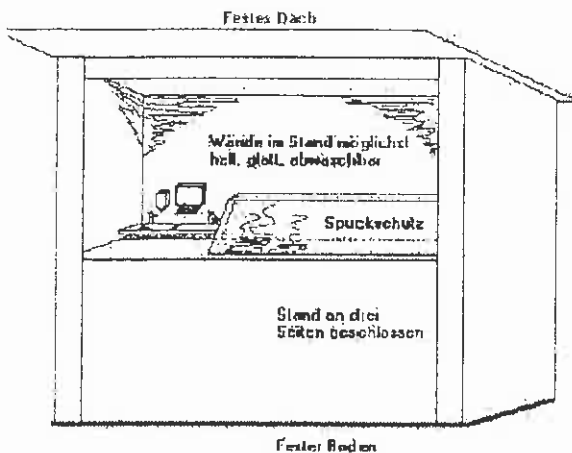
X Weitere Auskünfte erhalten Sie beim:

- | | |
|-------------------------|-----------------------|
| - Veterinäramt | Telefon: 0751/85-5480 |
| - Außenstelle Leutkirch | Telefon: 07561/988045 |
| - Gesundheitsamt | Telefon: 0751/85-5300 |

Bauliche und sonstige Voraussetzungen

Der Untergrund für Lebensmittelverkaufsstände muss befestigt sein und sauber gehalten werden.

Lebensmittelverkaufsstände müssen so aufgestellt werden, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel durch z.B. Staub, Gerüche, Insekten, Witterungseinflüsse, Rauch oder auch Abfälle vermieden wird. Sie müssen überdacht sowie seitlich und rückwärts umschlossen sein.

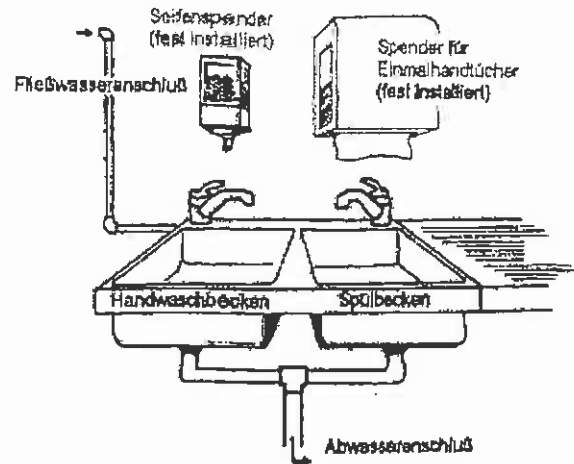


Offene Lebensmittel müssen an der Vorderseite des Verkaufsstandes durch eine ausreichende Abschirmung (z.B. vor Husten oder Niesen von Kunden und Passanten) geschützt werden.

Bereiche zur Herstellung, Behandlung oder Lagerung von Lebensmitteln müssen trocken und staubfrei sein. Die Wände müssen aus festem, leicht zu reinigendem Material bestehen. Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Dabei sind glatte, abriebfeste, korrosionsfeste, nicht toxische und abwaschbare Materialien zu verwenden.

Es muss neben einer Geschirrspülmöglichkeit eine leicht erreichbare Handwaschgelegenheit mit ausreichender Warm- und

Kaltwasserzufuhr, Flüssigseife sowie Einmalhandtüchern vorhanden sein.



Für leicht verderbliche Lebensmittel sind ausreichende Kühlmöglichkeiten vorzusehen.

Bereiche, in denen Lebensmittel hergestellt bzw. zubereitet werden müssen vom Publikumsverkehr abgeschirmt oder aber ausreichend (> 1,5 m) entfernt sein.

Geschirr und Gerätschaften

Die zur Herstellung und Behandlung der Lebensmittel verwendeten **Behältnisse, Geräte und Arbeitsflächen** müssen glatte Oberflächen haben, korrosionsbeständig gegen Spülmittel und saure Lebensmittel, temperaturbeständig (bis mindestens 90 °C) sein und sich in einwandfreiem, sauberem Zustand befinden.

Sie müssen nach Bedarf zwischengereinigt werden. Beschädigte oder gesplitterte Behältnisse dürfen nicht verwendet werden. Aus Umweltgründen sollte zum Verzehr der Lebensmittel an Ort und Stelle Mehrweggeschirr und -besteck verwendet werden.

Für den Verkauf von Speisen zum Mitnehmen sind, soweit erforderlich, geeignete

und hygienisch einwandfreie Behältnisse bereitzustellen.

Die Eignung dieser Bedarfsgegenstände für Lebensmittel ist i.d.R. an der Aufschrift „Für Lebensmittel“ oder an dem dargestellten Piktogramm zu erkennen.



Von Kunden mitgebrachte Behältnisse sollten nicht befüllt werden.

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

Die **Reinigung von Geschirr und Trinkgläsern** sollte vorzugsweise maschinell erfolgen. Alternativ müssen für eine sachgerechte manuelle Reinigung 2 Spülbecken genutzt werden, eines mit heißem Wasser (so heiß wie möglich) und Spülmittel, eines mit sauberem, warmen Nachspülwasser. Ein regelmäßiger Wechsel des Wassers und der Trockentücher muss selbstverständlich sein. Beim Trocknen des Geschirrs ist auf einen ungehinderten Abfluss des Waschwassers zu achten (feuchtes Geschirr nicht stapeln).

Sauberes Geschirr ist getrennt von Schmutzgeschirr zu lagern und vor Verschmutzung zu schützen.

Trink- und Abwasser

Wasser für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln sowie zum Reinigen von Gerätschaften und Geschirr muss Trinkwasserqualität haben. Es sollte aus einer Entnahmestelle bezogen werden, die an die zentrale Trinkwasserversorgungsanlage angeschlossen ist. Trinkwasserschlauch-

leitungen müssen ein DVGW-Zertifikat besitzen oder der KTW-Empfehlung und dem DVGW-Merkblatt W 270 entsprechen. Handelsübliche Gartenschläuche erfüllen nicht diese Anforderungen. Vor dem erstmaligen Gebrauch sowie täglich vor Betriebsbeginn empfiehlt es sich, die Leitungen gründlich durchzuspülen. Schlauchleitungen sind so zu verlegen, dass Stauwasser vermieden wird.

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 darf nicht mit der bloßen Hand berührt werden.

Abwasser ist in das Abwassernetz einzuleiten oder muss bis zum Abtransport in geschlossenen Behältern verwahrt werden. Ausnahmen bedürfen der schriftlichen Genehmigung der Landratsämter in den Landkreisen bzw. der Stadtverwaltungen in den Stadtkreisen. Entsprechende Gemeindecatsungen sind zu beachten.

Abfallentsorgung

Anfallende (Lebensmittel-)Abfälle müssen so rasch wie möglich von den Lebensmitteln separiert und beseitigt werden. **Müllsammelbehälter** (Müllcontainer) zur ordnungsgemäßen Entsorgung der Abfälle, auch der Lebensmittelabfälle, sind vom Veranstalter bereitzuhalten. Sie müssen dicht schließen und so aufgestellt werden, dass eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln vermieden wird.

Es wird empfohlen, sich bei der Entsorgung von Lebensmittelabfällen mit anderen Anbietern abzusprechen und ein Entsorgungsunternehmen mit der Beseitigung der

Speiseabfälle zu beauftragen. Eine Entsorgung über die Biotonne ist nicht zulässig.

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

Toiletten

Toilettenräume müssen leicht erreichbar, in ausreichender Zahl und getrennt nach Geschlechtern vorhanden sein.

Toiletten für Beschäftigte sollten getrennt bereitgestellt werden.

Sie müssen mit einer Handwaschgelegenheit mit Warm- und Kaltwasser, Flüssigseife und Einmalhandtüchern versehen sein.

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 Abfangbehälter zur nachfolgenden Beseitigung in Kläranlagen bereitzustellen. Verordnungen der Gemeinden sind zu beachten.

Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln

Grundsätze

Lebensmittel dürfen nur unter einwandfreien hygienischen Bedingungen hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden. Insbesondere ist zu beachten:

- ☞ Nicht verpackte Lebensmittel dürfen nur in Behältern und abgedeckt transportiert werden. Transportbehältnisse und Verpackungsmaterialien müssen sauber und für Lebensmittel geeignet sein.
- ☞ Bei der Aufbewahrung muss Rohware getrennt von verzehrfertigen Lebensmitteln gelagert werden, auch in Kühlbehältnissen.
- ☞ Kühlgeräte sind so einzustellen, dass die Temperatur den produktspezifischen Temperaturanforderungen entspricht. Diese können vom Etikett der Produkte abgelesen oder vom Lebensmittelhersteller bzw. -lieferanten erfragt werden und sind einzuhalten.
- ☞ Lebensmittel, die nicht durcherhitzt werden, sollten nicht unter Verwendung roher Eianteile hergestellt werden (Salmonellengefahr).

- ☞ Zu garende Speisen sollen (bis in den Kern) durcherhitzt werden.
- ☞ Warm verzehrte Speisen sind bis zur Abgabe durchgängig heiß zu halten (Produkttemperatur über 65°C) und nicht länger als 3 Stunden vorrätig zu halten.
- ☞ Verzehrfertige (dazu zählen auch Speisen, die nicht zubereitet werden müssen, wie Backwaren, Rauchenden, Bockwürste etc.) Speisen sollen nicht mit der bloßen Hand angefasst werden (Empfehlung: Einweghandschuhe oder entsprechendes Besteck).
- ☞ Tiere sind von der Speisezubereitung und -abgabe fernzuhalten.
- ☞ Vorratsgefäße müssen vor dem Wiederbefüllen gereinigt werden.
- ☞ Länger vorrätig gehaltene Lebensmittel sollten grundsätzlich vor der frisch nachgelegten Ware verwendet bzw. abgegeben (First-In-First-Out-Prinzip) werden.
- ☞ Bei der Zubereitung von kühlpflichtigen Lebensmitteln ist darauf zu achten, dass die Lebensmittel der Kühlung bedarfsgerecht und nicht in zu großem Vor-

rat entnommen werden (z.B. Stapeln von Bratwurst auf dem Grill).

- ☞ Aufgrund der damit verbundenen Risiken wird von einer Abgabe offener Speisen in Selbstbedienung grundsätzlich abgeraten. Andernfalls muss durch entsprechende Einrichtungen (Spuckschutz) und eine Aufsichtsperson ständig dafür gesorgt werden, dass diese Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung geschützt werden.

Leicht verderbliche Lebensmittel

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

Temperaturanforderungen (Ausschnitt):

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

Torten und Kuchen mit nicht durcherhitzten Füllungen und Auflagen (Sahne, Butterkrem), Milch, Milcherzeugnisse, Salate, Dressings sowie belegte Brötchen müssen gekühlt aufbewahrt werden (Kühlschrank, auf die DIN 10508 Temperaturen für Lebensmittel wird verwiesen). Sie dürfen zum Verkauf nur kurzzeitig aus der Kühlung genommen werden. Die Angebotsmenge muss dem jeweiligen Bedarf angepasst sein. Bei Betriebsschluss noch vorhandene Backwaren dieser Art sollten am nächsten Tag nicht noch einmal angeboten werden.

Fleisch und Fleischerzeugnisse müssen in Kühlschränken oder Kühlboxen, jeweils getrennt von anderen Lebensmitteln, bei der erforderlichen Temperatur (s.o.) gelagert werden.

Erzeugnisse aus **Hackfleisch** sollten auf Vereins- und Straßenfesten grundsätzlich nicht hergestellt, sondern nur von einem Fachbetrieb (Metzgerei) bezogen werden und in durcherhitztem Zustand abgegeben werden. Dazu zählen: Bratwurst, Schaschlik, Frikadellen, Hamburger, Cevapcici, Döner Kebab und ähnliche Erzeugnisse. Gleiches gilt für Steaks oder Schnitzel, die mit Mürbeschneidern behandelt worden sind.

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

Teig für **Waffeln/ Crêpes** sollte gekühlt aufbewahrt werden. Die Verwendung von pasteurisiertem Flüssigei ist ratsam. Eine ausreichende Durcherhitzung ist erforderlich.

Bei der Herstellung von **Pommes Frites** und anderem **Frittiertem** soll die Friteuse auf max. 175°C eingestellt werden, um eine unerwünschte Acrylamidbildung zu vermeiden (siehe auch Merkblatt "Frittierfette")

Tiramisu oder ähnliche, nicht durcherhitzte Speisen unter Verwendung roher Eier sollten nicht abgegeben werden.

Bei der Abgabe von **Speiseeis** muss auf die Sauberkeit der Eisportionierer geachtet werden. Das Wasser des Aufbewahrungsbades ist regelmäßig, möglichst halbstündlich, zu wechseln. Bei Bedarf sind Zwischenreinigungen vorzunehmen.

Bei der Herstellung von **Salaten** ist äußerste Sauberkeit geboten, da keine weiteren Maßnahmen zur Keimreduzierung (wie z.B. eine Erhitzung) stattfinden Zur Ausgabe muss geeignetes Salatbesteck verwendet werden.

Backwaren sind vorzugsweise aus Fachbetrieben zu beziehen oder aber in geeigneten Betriebsräumen herzustellen.

Wird **Geflügel** angeboten, so muss wegen der hohen Infektionsgefahr durch das rohe Geflügel (Salmonellen) ein getrennter Arbeitsbereich mit folgenden Einrichtungen vorhanden sein:

- ☞ getrennte Abtauvorrichtung mit Einrichtung zur separaten Ableitung des Auftauwassers
- ☞ getrennte Kühlvorrichtung bzw. abgetrennte Behältnisse zur Lagerung (max. Aufbewahrungstemperatur 4 °C)
- ☞ getrennte Arbeitsgeräte und getrennte Schneidebretter (nicht aus Holz)
- ☞ Spülmaschinen zur Reinigung und Keimfreimachung von Arbeitsgeräten

Getränke

Für **Getränke aus Getränkeschankanlagen** sollten verwendungsfertige, transport-

Kennzeichnung

Bei Lebensmitteln gibt es umfangreiche Kennzeichnungsvorschriften zum Schutz des Verbrauchers vor Gesundheitsgefährdung und Täuschung.

Die Kennzeichnung erfolgt auf einem Preisaushang oder einer Speisekarte. Hier sind bei offen abgegebenen Lebensmitteln mindestens anzugeben:

- ☞ Die **Verkehrsbezeichnung** des Lebensmittels.
- ☞ Die enthaltenen **Zusatzstoffe** wie z. B. Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Phosphate oder auch bestimmte Aromastoffe wie Koffein oder Chinin in Getränken (Details siehe

table Anlagen benutzt werden.

Für die Betriebssicherheit (Prüfungspflicht durch befähigte Person) und die Hygiene dieser Anlagen sind Verleiher aber auch Entleiher verantwortlich.

In Bezug auf die hygienerechtlichen Anforderungen wird auf das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) und auf die im Entwurf vorliegende nationale Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) bzw. auf die VO (EG) Nr. 852/2004 verwiesen.

Zur Gewährleistung dieser Anforderungen (Reinigung und Desinfektion) dienen u.a. die Technischen Regeln (TRSK) und die DIN-Normen speziell die DIN 6650.

Oberflächenbehandlungsmittel für **Zitrusfrüchte** dringen teilweise in die Schalen ein und sind durch Waschen mitunter nicht vollständig zu entfernen. Sollen Zitrusfrüchte ungeschält Getränken zugegeben werden, so ist es besser, auf unbehandelte Ware zurückzugreifen.

Merkblatt Kenntlichmachung von Zusatzstoffen im Gastronomiebereich).

Allergenkennzeichnung

Es wird **empfohlen** allergieauslösende Bestandteile, sofern die Verkehrsbezeichnung nicht bereits auf die Verwendung dieser Stoffe schließen lässt (z.B. bei Nusskuchen) anzugeben. Allergieauslösende Bestandteile von Lebensmittel können sein:

- Glutenthaltiges Getreide (z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)
- Fisch und Krebstiere
- Eier
- Soja
- Milch (einschließlich Laktose)
- Nüsse
- Sellerie

- o Senf
- o Sesamsamen
- o Schwefeldioxid und Sulfite

Wein

Bei der Abgabe von offenem oder abgefülltem *Wein* gelten weiterführende Regelungen. Es ist die Qualitätsstufe (z. B. Tafelwein, Landwein, Qualitätswein) anzugeben, ergänzt durch die Herkunftsangaben:

- bei Tafelwein durch das Herkunftsland (z. B. "Deutscher Tafelwein")
- bei Landwein durch das Landweingebiet (z. B. "Südbadischer Landwein")

- bei Qualitätswein durch das bestimmte Anbaugebiet (z. B. "Baden" oder "Württemberg").

Weitere Angaben wie Rebsorte, Jahrgang, Lage, Prädikat usw. sind möglich. Bei ausländischem "Neuen Wein" ist das Herkunftsland anzugeben.

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.

Personalhygiene

Die persönliche Körperhygiene ist neben den allgemeinen Hygienegeboten von besonderer Bedeutung beim Umgang mit Lebensmitteln. Personen, die mit der Herstellung, Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln beschäftigt werden, dürfen keine Krankheiten haben, die über Lebensmittel übertragen werden können. Hierzu zählen insbesondere Hauterkrankungen, Magen-Darm-Erkrankungen (auch Salmonellenausscheider) sowie eiternde oder nässende Wunden im Bereich der Arme und Hände. Andere Wunden, z.B. Schnittwunden an Händen und Armen, müssen wasserdicht (Gummifingerling, -handschuh) verbunden werden.

Speisen dürfen **nicht angeniest oder angehustet** werden.

Arbeitskleidung von Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, muss stets sauber sein. Eine geeignete Kopfbedeckung sollte getragen werden. Persönliche Kleidung darf im Zubereitungsbereich nicht offen aufbewahrt werden.

Die **Händereinigung** stellt einen zentralen Punkt in der Personalhygiene dar. Durch direkten Kontakt werden Keime über die Hände auf Lebensmittel übertragen. Daher müssen die Hände regelmäßig gereinigt werden, vor Arbeitsbeginn, nach jedem Toilettenbesuch, nach dem Arbeiten mit rohem Fleisch, Fisch, Geflügel oder Eiern. Zum Abtrocknen sind Einmalhandtücher zu verwenden.

Werden Einmalhandschuhe verwendet, sind diese regelmäßig, spätestens jedoch nach Kontakt mit unsauberen Bereichen oder Gegenständen (z.B. Verpackungsmaterial, Mülleimer, Geld), zu wechseln.

Rauchen ist im Bereich der Lebensmittelherstellung und -behandlung nicht erlaubt.

Es wird auf das Merkblatt „Vermeidung von Lebensmittelinfektionen für Ehrenamtliche bei Vereinsfesten, Freizeiten und ähnlichen Veranstaltungen“ verwiesen.

Vorschriften für den Brandschutz bei Märkten, Festen und ähnlichen Veranstaltungen

Materialanforderungen an Stände, Buden und Zelte

Für Stände, Buden und Zelte dürfen keine leicht entflammbare Baustoffe (B3 nach DIN 4102), z.B. Strohmatten, Partyzelt- oder Stoffbahnen verwendet werden.

Dekoration und Ausstattungsgegenstände

Dekoration und Ausstattungsgegenstände müssen grundsätzlich aus schwer entflammbaren Baustoffen (B1 nach DIN 4102) bestehen.

Elektrische Einrichtungen

Elektroinstallationen, Elektrogeräte und sonstige elektrische Einrichtungen müssen den gültigen Rechtsvorschriften entsprechen.

Aufstellung von Wärme- und Heizgeräten

Wärme- und Heizgeräte sind so aufzustellen und zu betreiben, dass sie keinen Brand verursachen können. Die Geräte dürfen nur aufgestellt und betrieben werden, wenn Sie einen Sicherheitsabstand von mindestens 0,50 m zu brennbaren Materialien aufweisen. Der Sicherheitsabstand kann reduziert werden, wenn Abschirmungen und Unterlagen aus nichtbrennbaren Materialien verwendet werden. Werden durch den Hersteller größere Sicherheitsabstände vorgeschrieben, so sind diese einzuhalten.

Feuerlöscher/Löschdecken

Insbesondere an Ständen, Buden und Zelten mit Wärme- und Heizgeräten, Friteusen und „offenen Flammen“ sind Feuerlöscher und/oder Löschdecken in geeigneter Art und ausreichender Anzahl vorzuhalten. Schaumlöscher werden empfohlen.

Flüssiggasflaschen

Flüssiggasflaschen dürfen nur für den Tagesbedarf im Stand vorgehalten werden. Sie sind gegen Umfallen zu sichern. Örtliche Sonderregelungen sind zu berücksichtigen. Die einschlägigen Vorschriften sind einzuhalten. Die Lagerung von Reserveflaschen oder leeren Druckgasflaschen ist im Sicherheitskonzept zu regeln. Eine Zentrallagerung ist anzustreben.

Lagerung Abfallstoffe

Abfallbehälter sind aus nichtbrennbaren Stoffen, z.B. Stahlblech, vorzuhalten. Packmaterial, Kartonagen und Papier dürfen außerhalb von Ständen, Buden und Zelten nicht gelagert werden. Durch den Veranstalter werden zwei Abfallcontainer, welche die brandschutztechnischen Erfordernisse berücksichtigen, vorgehalten.

Freihaltung von Zugängen, Flächen und Feuerwehrezufahrten

Die festgelegten Flächen für die Feuerwehr sind grundsätzlich freizuhalten. Die bestehenden Zugänge zu Gebäuden sowie Feuerwehrezufahrten dürfen nicht eingeschränkt werden. Ausnahmen können von der Genehmigungsbehörde, im Benehmen mit der örtlichen Feuerwehr, gestattet werden. Innerhalb des Veranstaltungsbereiches sollen ausreichend Fahrstreifen von mindestens 3,0 m lichter Breite bei geradliniger Führung, von mindestens 5,0 m lichter Breite in Kurven sowie mindestens 3,5 m lichter Durchfahrtshöhe für Feuerwehr- und Rettungsfahrzeug freigehalten werden.

Notausgänge von baulichen Anlagen (z.B. Geschäftsgebäude, Parkhäuser und Sonderbauten) sowie Zugänge zu Schalt- und Verteilerräumen sind in voller Breite freizuhalten.

Löschwasserentnahmestellen (Über- oder Unterflurhydranten) sind einschließlich ihrer Beschilderung im Umkreis von 1,0 m freizuhalten.

Vorhandene Sperrbalken, Sperrpfosten und Schranken müssen sich mit einem Dreikantschlüssel nach DIN 3223 (Dreikant oder Überflurhydrantenschlüssels) oder durch die örtliche Feuerwehrschiessung öffnen lassen.

Behelfsmäßige Leitungsverlegung

Kabel, Schläuche, Seile und ähnliche Leitungen im Bereich von Rettungswegen und Zufahrten sind so zu verlegen, dass sie keine Stolpergefahr oder Behinderung darstellen. Sie sind mit Gummimatten oder ähnlichem sichtbar abzudecken. Freigespannte Leitungen müssen eine lichte Durchfahrtshöhe von mindestens 3,5 m aufweisen.

Überwachung

Den mit der Überwachung beauftragten Personen ist jederzeit Zugang zum gesamten Veranstaltungsbereich zu gewähren.

Die Genehmigungsbehörde, die Bauordnungsbehörde, sowie die örtliche Feuerwehr sind berechtigt, die Einhaltung der Brandschutz- und Sicherheitsvorschriften zu überprüfen und die Beseitigung festgestellter Mängel zu verlangen. Ansprechpartner zur Beseitigung von Mängeln ist der verantwortliche Leiter der Veranstaltung.

Weitergehende Anforderungen

Weitere brandschutztechnische Auflagen bleiben der Genehmigungsbehörde und der örtlichen Feuerwehr vorbehalten.

Sonn- und Feiertagsgesetz (FTG)

Veranstaltungen, für die eine Gestattung erforderlich ist, werden nach § 7 und § 9 FTG an Sonntagen und gesetzlichen Feiertagen (Ausnahme 1. Mai und 3. Oktober) erst nach der Zeit des Hauptgottesdienstes *) zugelassen; am Allgemeinen Buß- und Bettag kann während der Zeit des Hauptgottesdienstes sowohl am Vormittag als auch am Abend keine Gestattung erteilt werden. Ausnahmen bedürfen der besonderen Bewilligung.

Gestattung nach § 12 GastG werden § 8 FTG nicht erteilt am:

- Karfreitag ab 00:00 Uhr bis 24:00 Uhr
- Totengedenktag (Sonntag vor dem 1. Advent) ab 03:00 Uhr bis 24:00 Uhr

Tanzveranstaltungen sind an folgenden Tagen von 00:00 Uhr bis 24:00 Uhr verboten:

- Gründonnerstag,
- Karfreitag,
- Karsamstag,
- Erster Weihnachtstag.

Tanzveranstaltungen sind an folgenden Tagen von 03:00 Uhr bis 24:00 Uhr verboten:

- Allerheiligen,
- Allgemeinen Buß- und Bettag,
- Volkstrauertag,
- Totengedenktag
- 24. Dezember
- An den übrigen Sonntagen und gesetzlichen Feiertagen mit Ausnahme des 1. Mai und des 3. Oktober sind öffentliche Tanzunterhaltungen von 03:00 Uhr bis 11 Uhr grundsätzlich verboten.

*)= Die Zeit des Hauptgottesdienstes wird von der Ortspolizeibehörde nach Anhörung der Pfarrämter bekanntgemacht.