

Zurück an: _____

 Gemeinde Altheim (Alb)
 Schmiedgasse 15
 89174 Altheim (Alb)

Anzeigeformular für vorübergehende gastgewerbliche Tätigkeit (§ 2 Absatz 2 LGastG)
Angaben zur Veranstaltung:

Anlass/Bezeichnung der Veranstaltung:				
Art der Veranstaltung:				
Termin der Veranstaltung:	vom		bis	
Dauer:	von	Uhr	bis	Uhr
Musik:	☐ ja von Uhr bis Uhr ☐ nein			
Musik Art:	☐ Hintergrundmusik ☐ Live-Musik / DJ			

Veranstalter / verantwortliche Person:

Name, Vorname / Organisation:	
Anschrift:	
Telefonnummer:	
E-Mail-Adresse:	
Verantwortliche Person vor Ort (falls abweichend):	

Lage:

Veranstaltungsort:	☐ private Fläche ☐ öffentliche Fläche
Straße, Hausnummer bzw. Flst.Nr. in 89174 Altheim (Alb):	
Örtlichkeit der Veranstaltung:	☐ Halle / Gebäude ☐ Freifläche ☐ Sonstiges: _____

Ausschank und Speisen:

Wird Alkohol ausgeschenkt?	☐ ja ☐ nein
Werden Speisen abgegeben?	☐ ja ☐ nein

Besucherzahl und Sicherheit:

Erwartete maximale Besucherzahl:	_____ Personen
Sicherheitskonzept erforderlich: • in Gebäuden oder geschlossen Räumen: ab möglichen 5.000 Besuchern • öffentliche Straße / öffentlicher Raum: Besucher mehr als 1/3 der Einwohnerzahl	☐ ja, → Besprechungstermin mit Gemeinde notwendig ☐ nein → Ansprechpartner u. Telefonnummer wg. Terminvereinbarung: _____
Ordnungsdienst / Sicherheitsdienst vorgesehen?	☐ ja ☐ nein

Infrastruktur:

Toiletten-Anschluss an:	☐ Ortskanal	☐ Grube
Toilettenwagen:	☐ ja	☐ nein
Dixi-WC:	☐ ja	☐ nein
Zelt / temporäre Bauten:	☐ ja Größe: ____m x ____m (____m ² Grundfläche) ☐ nein	
Parkplätze ausreichend vorhanden?	☐ ja, Anzahl: _____ ☐ nein Ort: _____	
Verkehrliche Maßnahmen erforderlich? (muss gesondert beantragt werden)	☐ ja ☐ nein ☐ Sperrung ☐ Umleitung ☐ Haltverbot Lageplan vorhanden? ☐ ja ☐ nein	

Datum

Unterschrift Veranstalter / verantwortliche Person

Hinweise zur Anzeige nach § 2 Abs. 2 Landesgaststättengesetz (LGastG)

Der Veranstalter hat alle notwendigen Vorkehrungen zu treffen, um die öffentliche Sicherheit und Ordnung im Veranstaltungsraum bzw. auf dem Veranstaltungsgelände zu gewährleisten. Hierzu gehört insbesondere die Einhaltung bau-, immissionsschutz-, gaststätten-, sperrzeit-, jugendschutz-, jugendarbeitsschutz-, lebensmittel-, hygiene-, seuchen-, preisangaben-, eich- und sonn- und feiertagsrechtlicher Vorschriften sowie die Bereitstellung eines leistungsfähigen und **ausreichend besetzten Ordnungsdienstes**.

Bei sich anbahnenden Störungen ist die Hilfe der zuständigen Polizeiorgane in Anspruch zu nehmen.

Name und Anschrift des Veranstalters müssen für jedermann erkennbarer Weise am Eingang zum Veranstaltungsraum bzw. -gelände angegeben werden.

Es empfiehlt sich, für die Veranstaltung eine ausreichende Versicherung (**Veranstaltungs-Haftpflicht-Versicherung**) abzuschließen, die alle mit der Veranstaltung verbundenen Risiken abdeckt, denn der Veranstalter haftet nach Maßgabe der gesetzlichen Bestimmungen für Schäden, die durch die Veranstaltung verursacht werden.

Den Bediensteten der Gemeinde, der Polizei und dem Kommandanten der Feuerwehr ist zu allen Bereichen des Veranstaltungsortes Zutritt zu gewähren. Der Ordnungsdienst ist entsprechend zu unterrichten. **Die Weisungen der Gemeinde, Polizei und des Feuerwehrkommandanten sind zu befolgen.**

I. Bau- und feuerpolizeiliche Vorschriften

Die bau- und feuerpolizeilichen Bestimmungen (zum Beispiel für fliegende Bauten) sind zu beachten.

Im Hinblick auf **Brandschutz und Rettungswege** ist zu beachten, dass Zu- und Ausgänge, Durchfahrten, Durchgänge, Treppenräume und Verkehrswege, die bei einem Brand als Rettungswege und als Angriffsweg für die Feuerwehr dienen können, freizuhalten sind.

Bei **Dekorationen** empfiehlt es sich, nur schwer entflammbare Dekorationen (B 1 nach DIN 4102) zu verwenden. Es sind in ausreichender Anzahl nicht brennbare Abfallbehälter mit dicht schließenden Deckeln bereitzuhalten.

Sämtliche Rettungswege sind bis auf die öffentliche Verkehrsfläche in voller Breite freizuhalten und zu kennzeichnen. Die Ausgänge sind unversperrt zu halten, sie dürfen nicht verhängt oder sonst unkenntlich gemacht werden. Stände, Vorratslagerungen u. Ä. im Freien dürfen Rettungswege nicht einengen.

Feuerstätten, Grill- und Kochanlagen sowie Fritteusen u. Ä. sind während des Betriebs ausreichend zu beaufsichtigen und es sind an zentralen Stellen in ausreichender Zahl amtlich zugelassene, geeignete Feuerlöscher nach DIN 14 406 oder DIN EN 3 bereitzuhalten.

Bei Koch- und Grillanlagen ist ein amtlich zugelassener Kohlendioxidlöscher (mind. 5 kg) nach DIN 14 406, DIN EN 3 bereitzustellen.

Die Mindestvorschriften für den Betrieb von Geräten und Anlagen mit hochverdichteten, verflüssigten oder unter Druck gelösten **Gasen** sind zu beachten.

Zur Bekämpfung von Bränden in **Fritteusen bis zu 50 Liter Füllmenge** ist ein geeigneter Feuerlöscher für Brände von Speiseöl und Speisefett bereitzuhalten. Er muss DIN 14406-5:2000-10 (Vornorm) entsprechen. Zusätzlich muss eine Löschdecke nach DIN EN 1869 staubgeschützt bereitgehalten werden.

Holzkohlegrillanlagen müssen nach den Seiten zu Bauteilen aus brennbaren Baustoffen Abstände von mindestens 40 cm haben, nach oben sind die doppelten Abstände einzuhalten.

Zum Anzünden dürfen keine leicht entzündlichen brennbaren Flüssigkeiten, wie z. B. Spiritus, verwendet werden.

Für jeden **Holzkohlegrill** ist je ein Wasserlöscher bereitzuhalten.

Fliegende Bauten dürfen nur in Gebrauch genommen werden, wenn die Aufstellung der Genehmigungsbehörde (Bauamt) des Aufstellungsortes unter Vorlage des Prüfbuches angezeigt worden ist.

II. Lärmschutz

Mit dem Gaststättenbetrieb verbundene **Lärmentwicklungen** (z.B. musikalische Darbietungen oder Lärm, der durch die Unterhaltung der aus der Gaststätte auf die Straße heraustretenden Gäste oder durch das Verhalten des Betriebes, insbesondere bei der An- und Abfahrt mit Kraftfahrzeugen, verursacht wird) sind sozialverträglich **zu dämpfen**.

Die Immissionen dürfen die zulässigen Richtwerte in Höhe von

70 dB (A) tagsüber (06.00 Uhr bis 22.00 Uhr)

55 dB (A) nachts (22.00 Uhr bis 06.00 Uhr)

an den nächstliegenden Wohnungen bzw. Wohngebäuden nicht überschreiten.

55 dB (A) sind mit der Lautstärke eines normalen Gesprächs vergleichbar. 70 dB (A) mit der Lautstärke von Stadtverkehr. Kurzfristige Geräuschspitzen sollen die Immissionsrichtwerte tagsüber (6.00 Uhr bis 22.00 Uhr) um nicht mehr als 20 dB (A) und nachts um nicht mehr als 10 dB (A) überschreiten.

Zu widerhandlungen stellen Ordnungswidrigkeiten dar, die mit Bußgeld geahndet werden können.

Soweit **Beschallungsanlagen** Verwendung finden, sind die einzelnen Lautsprecher so anzubringen, dass die Abstrahlrichtung möglichst immer von der Wohnbebauung abgewandt ist. Eine möglichst hohe Anzahl von Lautsprechern mit niedriger Ausgangsleistung ist der Verwendung weniger Geräte mit hoher Leistung vorzuziehen. Sofern Belästigungen für die Nachbarschaft zu erwarten sind, ist dies vor Aufnahme des Gaststättenbetriebes durch eine Fachfirma prüfen zu lassen. Soweit dies anderweitig nicht gewährleistet werden kann, ist die Ausgangslautstärke von Lautsprechern durch den Einbau von Lautstärkebegrenzern zu reduzieren.

Der bei der Justierung gewählte, maßgebende Innenmissionsort und die getroffenen Maßnahmen/eingestellten Werte sind vom Sachverständigen zu protokollieren. Die Protokolle müssen während des laufenden Betriebs am Veranstaltungsort verfügbar sein und den zuständigen Kontrollorganen sind diese auf Verlangen ohne Verzug auszuhändigen.

Nähere Einzelheiten können Sie auch der TA-Lärm und der LAI-Freizeitlärmrichtlinie entnehmen.

III. Hygiene, Ausschank und Umgang mit Lebensmitteln

Gemäß § 43 des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) darf mit dem Behandeln, Herstellen oder In-Verkehr-Bringen von Lebensmitteln erstmalig nur beschäftigt werden, wer im Besitz eines gültigen Gesundheitszeugnisses nach dem Bundesseuchengesetz ist oder für wen durch eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes nachgewiesen ist, dass die Person in mündlicher und schriftlicher Form über ihre Verpflichtung zur Meldung von Krankheiten nach § 42 IfSG belehrt wurde und sie schriftlich erklärt hat, dass ihr keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind. Neben einer der genannten Bescheinigungen ist die Dokumentation der letzten Belehrung durch den Arbeitgeber am Betriebsort zur Einsicht bereitzuhalten.

Für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen wird auf den anhängenden Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln verwiesen. Die lebensmittelpolizeilichen Bestimmungen sind stets einzuhalten.

Bei Verwendung einer **Schankanlage** für den Getränkeausschank sollte vor Inbetriebnahme eine Abnahmeprüfung durch einen Sachverständigen für Getränkeschankanlagen erfolgen.

Zum **Vor- und Nachspülen der Trinkgefäße** müssen mindestens zwei große Spülwannen und zum Herbeiholen des Wassers genügend große rostfreie Behälter vorhanden sein.

Trinkgefäße dürfen bei Handspülung nur in fließendem Wasser geschwenkt werden. Bei der Reinigung der Trinkgefäße in Wasserbottichen ist dafür Sorge zu tragen, dass durch ständigen Zulauf von Wasser mit Trinkwasser-Qualität in diese Bottiche, ein permanenter Wasseraustausch gegeben ist.

Es müssen auch **alkoholfreie Getränke** auf Verlangen eines Gastes verabreicht werden. **Davon darf mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer sein als das billigste alkoholische Getränk gleicher Menge.**

Es ist verboten, in Ausübung eines Gewerbes alkoholische Getränke an erkennbar Betrunkene zu verabreichen.

Das Betreiben sogenannter „**Flatrate Partys**“ oder ähnlichen Veranstaltungen, die dem Alkoholmissbrauch Vorschub leisten, ist grundsätzlich **verboten**.

Die **Getränkepreise** sind unter Angabe der Menge bzw. des Inhalts gut sichtbar anzuschreiben.

Der Erdboden ist bei den **Bierzapfanlagen** mit einem Bretterbelag (Lattenrost) zu versehen.

In unmittelbarer Nähe des Veranstaltungsortes müssen ausreichende einwandfreie **Toilettenanlagen** vorhanden sein.

Bei Gaststätten in sog. fliegenden Bauten (z.B. Bierzelten mit Alkoholausschank, sind je angefangene 350 m² Schankraum mindestens 1 Spültoilette für Männer und 2 Urinalbecken oder 2 lfd. m Rinne und 2 Spültoiletten für Frauen zu verlangen.

Die jedermann zugänglichen Toiletten auf dem Festplatz oder in seiner Nähe (z.B. in einer Gaststätte, Vereinsheim u.a.) können angerechnet werden. Der Nachweis, dass diese

mitbenutzt werden dürfen, ist auf Verlangen durch eine schriftliche Bestätigung des Eigentümers bzw. Besitzers zu erbringen.

In den einzelnen Toilettenanlagen sind jeweils **Handwaschgelegenheiten**, die mit fließendem Wasser ausgestattet sind, bereitzustellen.

Toiletten dürfen nicht durch Münzautomaten oder ähnliche Einrichtungen versperrt oder gegen Entgelt zugänglich sein.

Die Zugänge zu den Toiletten sind sicher begehbar herzustellen und zu unterhalten; die Wege und die Toiletten sind bei Dunkelheit ausreichend zu **beleuchten**. Auf die Toiletten ist durch **Schilder hinzuweisen**.

IV. Jugendschutz

An den Ausschankstellen und am Einlass muss augenscheinlich auf die einschlägigen Bestimmungen des Gesetzes zum Schutz der Jugend in der Öffentlichkeit hingewiesen werden (Jugendschutzplakat).

Das Gesetz zum Schutze der Jugend in der Öffentlichkeit ist von Ihnen als Veranstalter zu beachten.

Der **Aufenthalt in Gaststätten**, Festzelten oder ähnlichem 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, Festzelten oder ähnlichem ohne Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person in der Zeit von 24 Uhr und 5 Uhr morgens nicht gestattet werden.

Die Anwesenheit bei **öffentlichen Tanzveranstaltungen** ohne Begleitung darf Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren nicht und Jugendlichen ab 16 Jahren längstens bis 24.00 Uhr gestattet werden. Die Anwesenheit von Jugendlichen unter 16 Jahren darf bis 24 Uhr gestattet werden, wenn die Tanzveranstaltung von einem anerkannten Träger der Jugendhilfe durchgeführt wird oder der künstlerischen Betätigung oder der Brauchtumspflege dient.

Die **Jugendschutzkontrollen** an den Eingängen sind bis zum Ende der Veranstaltung beizubehalten. Die an den Eingängen tätigen Ordner sind über diese Aufgabe gesondert zu belehren.

Auch die Personen, die **alkoholische Getränke ausgeben**, sind über die Bestimmungen des Jugendschutzgesetzes (§ 9 Verabreichen alkoholischer Getränke) zu belehren. Dies ist schriftlich gegen Unterschrift zu dokumentieren und auf Verlangen den Behördenvertretern und der Polizei vorzulegen.

An Kindern und Jugendliche dürfen Tabakwaren weder abgegeben noch darf ihnen das Rauchen gestattet werden. Die Einhaltung des **Nichtraucherschutzgesetzes** (§7) ist zu beachten.

Auf den im Anhang befindlichen Auszug des Jugendschutzgesetzes wird verwiesen.

V. Parkplätze

Für die Veranstaltung sind auf privatem Grund Parkplätze für die Besucher/Gäste zur Verfügung zu stellen, und zwar in ausreichender Anzahl (1 Parkplatz je 10 Besucher und 1 Parkplatz je 50 m² Veranstaltungsfläche.)

Zur geregelten Parkordnung haben Sie als Veranstalter Parkeinweiser in ausreichender Zahl einzusetzen.

Werden Flächen, die sonst nicht Parkplatz sind, z. B. Wiesen o. Ä., zum Aufstellen von Kraftfahrzeugen genutzt und hierfür Zu- oder Abfahrten zu öffentlichen Straßen angelegt, ist **eine gesonderte verkehrsrechtliche Anordnung erforderlich**. Die Beschilderung ist nach deren Weisung vorzunehmen.

Handelt es sich nicht um eigene Parkplätze des Veranstalters, hat er die Benutzungsmöglichkeit für die Veranstaltung - z.B. durch eine priv. Vereinbarung mit dem Eigentümer - sicherzustellen und auf Verlangen nachzuweisen. Die Zu- oder Ausfahrt zu den Parkplätzen ist deutlich kenntlich zu machen. Bei größeren Veranstaltungen sind ggf. Einweiser einzusetzen.

VI. Sperrzeit

Die Sperrzeiten für einen vorübergehenden Gaststättenbetrieb sind zunächst grundsätzlich in § 8 LGastG geregelt.

Danach beginnt die Sperrzeit um 0 Uhr.

In der Nacht zum Samstag und zum Sonntag beginnt die Sperrzeit um 5 Uhr und endet jeweils um 6 Uhr.

In der Nacht zum 1. Januar wird die Sperrzeit aufgehoben, in der Nacht zum Faschachtsdienstag und zum 1. Mai beginnt die Sperrzeit um 5 Uhr.

Um die Allgemeinheit zu schützen und insbesondere nächtlichen Ruhestörungen vorzubeugen, wird darum gebeten, angezeigte Tätigkeiten unter freiem Himmel um spätestens 01.00 Uhr zu beenden.

Die Erteilung weiter Auflagen bleibt vorbehalten!

Auszug aus den Bestimmungen des Jugendschutzgesetzes

Diese Grafik finden Sie auch im Internet unter www.bleib-klar.de

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

① Personensorgeberechtigte

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

② Erziehungsbeauftragte

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

Bestimmungen des Jugendschutzes (JuschG)

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

Auszug aus dem Jugendschutzgesetz

■ § 4 Gaststätten

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

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

(3) Der Aufenthalt in Gaststätten, die als Nachtbar oder Nachtclub geführt werden, und in vergleichbaren Vergnügungsbetrieben darf Kindern und Jugendlichen nicht gestattet werden.

(4) Die zuständige Behörde kann Ausnahmen von Absatz 1 genehmigen.

■ § 5 Tanzveranstaltungen

(1) Die Anwesenheit bei öffentlichen Tanzveranstaltungen ohne Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person darf Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren nicht und Jugendlichen ab 16 Jahren längstens bis 24 Uhr gestattet werden.

(2) Abweichend von Absatz 1 darf die Anwesenheit Kindern bis 22 Uhr und Jugendlichen unter 16 Jahren bis 24 Uhr gestattet werden, wenn die Tanzveranstaltung von einem anerkannten Träger der Jugendhilfe durchgeführt wird oder der künstlerischen Betätigung oder der Brauchtumspflege dient.

(3) Die zuständige Behörde kann Ausnahmen genehmigen.

■ § 7 Jugendgefährdende Veranstaltungen und Betriebe

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

■ § 8 Jugendgefährdende Orte

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

1. zum Verlassen des Ortes anzuhalten,
2. der erziehungsberechtigten Person im Sinne des § 7 Abs. 1 Nr. 6 des Achten Buches Sozialgesetzbuch zuzuführen oder, wenn keine erziehungsberechtigte Person erreichbar ist, in die Obhut des Jugendamtes zu bringen. In schwierigen Fällen hat die zuständige Behörde oder Stelle das Jugendamt über den jugendgefährdenden Ort zu unterrichten.

■ § 9 Alkoholische Getränke

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

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

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

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

1. an einem für Kinder und Jugendliche unzugänglichen Ort aufgestellt ist oder
2. in einem gewerblich genutzten Raum aufgestellt und durch technische Vorrichtungen oder durch ständige Aufsicht sichergestellt ist, dass Kinder und Jugendliche alkoholische Getränke nicht entnehmen können. § 20 Nr. 1 des Gaststättengesetzes bleibt unberührt.

■ § 10 Rauchen in der Öffentlichkeit, Tabakwaren

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

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

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



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 Hygienepaxis 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).

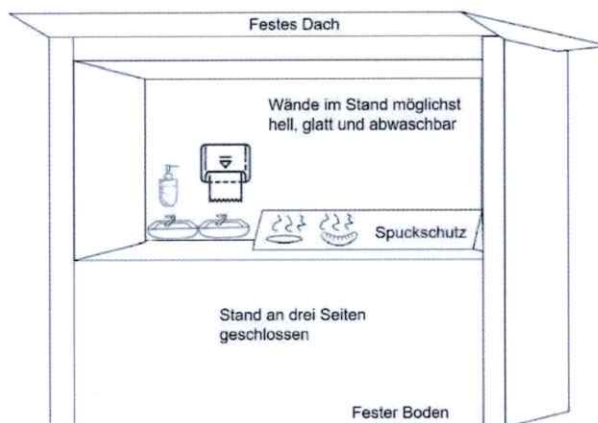


Abbildung 1: Schematische Darstellung eines geeigneten Lebensmittelverkaufsstandes

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 zulässig. Beschriftungsbeispiel: - DVGW – Trinkwasser - KTW"A" - W270 - VP549 -.

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

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

Abwasser

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

Abfallentsorgung



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

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

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



Toiletten

- **Toilettenräume** müssen leicht erreichbar und in ausreichender Zahl vorhanden sein.
- Sie müssen mit einer **Handwaschgelegenheit** sowie idealerweise Flüssigseife und Einmalhandtüchern versehen sein. Berührungsfreie Armaturen und türgriffloser Zutritt haben deutliche hygienische Vorteile.
- Falls keine ortsfesten Toiletten zur Verfügung stehen, wird das Aufstellen von **Toilettenwagen** empfohlen.
- Die Toiletten sollten an die **Wasser- und Abwasserleitungen** angeschlossen werden. Ist dies nicht möglich, sind ausreichend Wasser- und Auffangbehälter zur nachfolgenden Beseitigung in Kläranlagen bereitzustellen.
- Verordnungen der Gemeinden sind zu beachten.

Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln

Grundsätze

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



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 unsauberen und sauberen Tätigkeiten

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



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

Lagerung

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



Handhabung

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



Zu garende Lebensmittel sollten (bis in den Kern) **durcherhitzt** werden.

Warm zu verzehrende Lebensmittel sollten unmittelbar nach der Erwärmung/ Erhitzung/Garung abgegeben werden. Sofern eine Zwischenlagerung bis zur Abgabe erfolgt, sollten die Lebensmittel durchgängig heiß (über 65°C) gehalten werden.

Bei der **Herstellung von Pommes Frites** und anderem Frittierten sollte die Fritteuse auf max. 175°C eingestellt werden, um die unerwünschte Acrylamidbildung zu vermeiden (s. 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 Retoure an den Lieferanten gehen oder für eine spätere Verwendung gelagert werden sollen.



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

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

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

WICHTIG: Gekühlt aufbewahrt/gelagert werden müssen:

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



Sie dürfen zum Verkauf nur eine **begrenzte Zeit aus der Kühlung** genommen und danach nicht mehr abgegeben und auch nicht zur weiteren Abgabe wieder gekühlt gelagert werden. **Die Angebotsmenge muss dem jeweiligen Bedarf angepasst sein.** Bei Betriebsschluss noch vorhandene Waren dieser Art sollten am nächsten Tag nicht nochmal angeboten werden.



Rohes (Geflügel-)Fleisch und nicht durchgegarne 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 durchgegarnte (Geflügel-)Fleischerzeugnisse (z. B. mariniertes Fleisch, Spieße) zur Herstellung von Speisen verwendet, so muss wegen der **Infektionsgefahr durch das rohe Fleisch** (Campylobacter, EHEC, Salmonellen) zur Handhabung ein getrennter Bereich mit folgenden Einrichtungen vorhanden sein:

- beim Auftauen getrennte Vorrichtung mit Einrichtung zur separaten Ableitung des Auftauwassers
- Arbeitsgeräte und intakte Schneidebretter jeweils nur für diesen Bereich
- Spülmaschinen zur Reinigung und Bakterienabtötung von Arbeitsgeräten

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



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

Teig für Waffeln/Crêpes sollte gekühlt aufbewahrt werden. Die Verwendung von pasteurisiertem Flüssigei ist ratsam. Eine ausreichende Durcherhitzung sorgt für ein sicheres Produkt.

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

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

Bei der Herstellung von **Salaten** ist 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 **verpackte 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) **abwägen**, ob sie – ausgehend von den Beispielen im Infokasten – für ihre Veranstaltung eine Kennzeichnungspflicht sehen. Wichtig ist, dass alle Aspekte in Kombination betrachtet werden. Die unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden können bei Bedarf Vereine und Organisatoren bei der Planung der Veranstaltung beratend unterstützen.

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

Allergenkennzeichnung

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



- Glutenthaltiges Getreide (z. B. Weizen (auch Dinkel), Roggen, Gerste, Hafer) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse. Diese sind namentlich zu nennen.
- Fisch und Krebstiere sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, 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 Nussorten, 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 Hygienegeboten von besonderer Bedeutung beim Umgang mit Lebensmitteln.

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

Es sind folgende Regeln zu beachten:

- **Speisen** dürfen nicht angeniest oder angehustet werden.
- **Arbeitskleidung** von Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, muss stets sauber sein. Beim Umgang mit offenen Lebensmitteln ist eine geeignete Kopfbedeckung ratsam.
- **Die Händereinigung** stellt einen zentralen Punkt in der Personalhygiene dar. Durch direkten Kontakt werden Keime über die Hände auf Lebensmittel übertragen. Daher müssen die Hände regelmäßig gereinigt werden, vor Arbeitsbeginn, nach jedem Toilettenbesuch, nach dem Arbeiten mit rohem Fleisch, Fisch, Geflügel oder Eiern. Zum Abtrocknen sind Einmalhandtücher üblich.
- Sofern **Einmalhandschuhe** verwendet werden, sind diese regelmäßig, spätestens jedoch nach Kontakt mit unsauberen Bereichen oder Gegenständen (z. B. Verpackungsmaterial, Mülleimer, Geld), zu wechseln.
- **Rauchen** und Dampfen ist im Bereich der Lebensmittelherstellung und -behandlung nicht erlaubt.

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



Rechtsgrundlagen und Merkblätter

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



INFO: Für Fragen und weitere Informationen stehen die unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden bei den Stadt- und Landkreisen zur Verfügung: www.service-bw.de > 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 Hygienepaxis 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/trinkvw_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

Organisation

Anmeldung

Online: www.alr-bw.de, E-Mail: alr@lel.bwl.de

Anmeldeschluss ist 7 Tage vor der jeweiligen Veranstaltung.

Anmeldungen sind verbindlich und werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt.

Teilnahmebeitrag und Teilnahmebescheinigung

17,00 Euro

Die Teilnahmebescheinigung gilt als Nachweis für eine Schulung nach Anhang II Kapitel XII der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 zum Themengebiet Vereins- und Straßenfeste.

Die Rechnung sowie die Teilnahmebescheinigung erhalten Sie nach der Veranstaltung.

Eine kostenfreie Abmeldung ist bis 7 Tage vor der jeweiligen Veranstaltung in schriftlicher Form möglich. Bei späterer Abmeldung bzw. bei Nichtteilnahme wird der Tagungsbeitrag trotzdem zur Zahlung fällig.

Online-Teilnahme

Die Veranstaltung wird über Cisco Webex Meetings realisiert. Wir empfehlen die Vorabinstallation der App.

Den Einwahl-Link erhalten Sie ca. 2 Tage vor der jeweiligen Veranstaltung.

Zielgruppe

Vertreterinnen und Vertreter folgender Institutionen und Bereiche: Vereine, Verbände, Kommunen und Landkreise sowie interessierte Personen

Veranstalter

Akademie Ländlicher Raum Baden-Württemberg; Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

Hinweis

Die für die Organisation der Veranstaltung notwendigen personenbezogenen Daten werden maschinell verarbeitet und gespeichert. Mit der Anmeldung erklären Sie hierfür Ihr Einverständnis.

Akademie Ländlicher Raum Baden-Württemberg

Die Akademie Ländlicher Raum Baden-Württemberg ist eine Einrichtung des Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz. Sie trägt mit ihrer Tätigkeit als Informationszentrum und dialogorientiertes Forum zur Stärkung des Ländlichen Raums bei. Im Vordergrund steht die umfassende Information von entsprechenden Zielgruppen und die Aufnahme ihrer Anregungen als Handlungshinweise für die Politik der Landesregierung.

Das Themenspektrum ist sehr breit angelegt und wird vornehmlich durch Aktualität und Relevanz für die Weiterentwicklung des Ländlichen Raums bestimmt. Schwerpunkte bilden die Bereiche Kommunalentwicklung, Landschaft, Land- und Forstwirtschaft sowie gesellschaftliche Themen. Die Veranstaltungen werden dezentral im ganzen Land durchgeführt. Dadurch wird eine intensive Kooperation mit Kommunen und regionalen Trägern der Erwachsenenbildung gepflegt.



Akademie Ländlicher Raum Baden-Württemberg

bei der Landesanstalt für Landwirtschaft,
Ernährung und Ländlichen Raum (LEL)
Oberbettringer Straße 162
73525 Schwäbisch Gmünd

Tel +49 7171 917-340

E-Mail alr@lel.bwl.de

www.alr-bw.de



Feste feiern – aber sicher Lebensmittelhygiene bei Vereins- und Straßenfesten

Online-Veranstaltungen

2. Februar 2026

3. März 2026

21. April 2026

© Thunyarat – stock.adobe.com



Baden-Württemberg
Ministerium für Ernährung,
Ländlichen Raum und Verbraucherschutz



Akademie
Ländlicher Raum
Baden-Württemberg

Feste feiern – aber sicher: Lebensmittelhygiene bei Vereins- und Straßenfesten

Wissen schützt. Deshalb bietet das Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg zusammen mit der Akademie Ländlicher Raum Veranstaltungen rund um das Thema Lebensmittelhygiene bei Vereins- und Straßenfesten an.

Bei der Zubereitung und Ausgabe von Lebensmitteln kann es zu Fehlern kommen, die Folgen für die Gesundheit der Gäste bedeuten können. Salmonellen und andere Erreger können sich bei falscher Zubereitung und Lagerung von Lebensmitteln schnell vermehren und zu schweren Erkrankungen führen. Während sich die Zahl an Salmonellen bei 7 °C allenfalls in 24 Stunden verdoppeln kann, schaffen sie das bei 30 °C mühelos in nur zwanzig Minuten. Das heißt, aus ursprünglich zehn Bakterien werden innerhalb einer Stunde 80, nach zwei Stunden 600 und nach drei Stunden über 5.000 Bakterien. Bereits wenige aufgenommene Keime können zu Erkrankungen mit Durchfall, Übelkeit, Kopfschmerzen und Fieber führen.

Die Einhaltung hygienischer Mindestanforderungen trägt entscheidend dazu bei, die nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel soweit wie möglich zu verhindern und damit das Fest in guter Erinnerung zu behalten. Der „Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten“ soll Sie dabei unterstützen, Fehler bei der Zubereitung und Ausgabe von Lebensmitteln zu vermeiden.

Bei den Informationsveranstaltungen möchten wir Ihnen unter anderem diesen Leitfaden vorstellen, die rechtlichen Hintergründe und Vorschriften erläutern sowie praktische Tipps geben, wie Sie die Anforderungen im Sinne Ihrer Gäste erfolgreich umsetzen können.

2. Februar 2026

3. März 2026

16.00 Begrüßung und Moderation

Sophie Beetz, Akademie Ländlicher Raum
Baden-Württemberg

16.10 Lebensmittelhygienerecht bei Vereins- und Straßenfesten

Dr. Susanne Massing, Landratsamt Böblingen,
Veterinärdienst und Lebensmittelüberwachung

16.40 Das Infektionsschutzgesetz: Was ist bei Vereins- und Straßenfesten zu beachten?

Dr. med. Gundi Schickle-Reim, Nürtingen

17.10 Diskussion

17.30 Pause

17.40 Der Hygieneleitfaden: Hygiene auf den Punkt gebracht

Silke Helble, Regierungspräsidium Freiburg,
Ref. Veterinärwesen, Lebensmittelüberwachung

18.10 Lebensmittel mit Bedacht gewählt: Was eignet sich für unser Fest?

Dr. Helene Oberreuter, Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart

18.40 Diskussion

19.00 Veranstaltungsende

Bildnachweis (v. l. n. r.): Jan Potente/Stuttgart; Martina Ehrentreich/Landesanstalt für Landwirtschaft, Ernährung und Ländlichen Raum; TMBW_Mende; Landesanstalt für Landwirtschaft, Ernährung und Ländlichen Raum

21. April 2026

14.00 Begrüßung und Moderation

Carina Sengewald, Akademie Ländlicher Raum
Baden-Württemberg

14.10 Lebensmittelhygienerecht bei Vereins- und Straßenfesten

Dr. Susanne Massing, Landeskrollteam
Lebensmittelsicherheit Baden-Württemberg

14.40 Das Infektionsschutzgesetz: Was ist bei Vereins- und Straßenfesten zu beachten?

Dr. med. Gundi Schickle-Reim, Nürtingen

15.10 Diskussion

15.30 Pause

15.40 Der Hygieneleitfaden: Hygiene auf den Punkt gebracht

Silke Helble, Regierungspräsidium Freiburg,
Ref. Veterinärwesen, Lebensmittelüberwachung

16.10 Lebensmittel mit Bedacht gewählt: Was eignet sich für unser Fest?

Dr. Helene Oberreuter, Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart

16.40 Diskussion

17.00 Veranstaltungsende



Verwendung von Flüssiggas bei Veranstaltungen

Mindestvorschriften für den Betrieb von Geräten und Anlagen mit hochverdichteten, verflüssigten oder unter Druck gelösten Gasen

1. Druckgasbehälter (Flaschen)

- 1.1. Es dürfen nur Flüssiggasanlagen verwendet werden, die den anerkannten Regeln der Technik und den Richtlinien für die Verwendung von Flüssiggas entsprechen. Darüber hinaus gelten die hier genannten besonderen Anforderungen.
- 1.2. In Ständen dürfen maximal 2 gegen Umfallen gesicherte 14 kg-Flaschen eingesetzt werden. Bei Bedarf von mehr als zwei Gasflaschen sind zugelassene, gekennzeichnete, nichtbrennbare, abschließbare Flaschenschränke außerhalb des Standes zu verwenden. Die Schränke müssen abgeschlossen sein.
- 1.3. Werden zum Verschluss der Flaschenschränke Bügelschlösser verwendet, darf die Bügelstärke der Schlösser 5 mm nicht überschreiten. Das Bügelschloss muss so angebracht werden, dass ein Entfernen mittels Bolzenschneider möglich ist.
- 1.4. Innerhalb eines Bereichs von 1 m um den Flaschenschrank dürfen sich keine Kanaleinläufe, Zündquellen und brennbare Gegenstände mit Ausnahme der Standkonstruktion befinden.
- 1.5. Die Anzahl der Flaschen im Schrank darf den Tagesbedarf nicht überschreiten. Eine zusammenhängende Versorgungsanlage darf nicht mehr als 2 Gebrauchsflaschen, einschließlich angeschlossener Reserveflaschen umfassen. Auf Antrag und nach Genehmigung im Einzelfall sind bei Imbissständen insgesamt maximal 4 Gebrauchsflaschen einschließlich 2 angeschlossener Reserveflaschen zulässig.
- 1.6. Die Bevorratung von Ersatzflaschen ist nicht zulässig.
- 1.7. Vom Gasflaschenschrank bis zur Brennstelle sind durch einen zugelassenen Fachbetrieb gegen mechanische Belastungen geschützte Gasleitungen fest zu verlegen.
- 1.8. Anschlussschläuche dürfen max. 400 mm lang sein. Unter Verwendung besonderer Schutzeinrichtungen (z. B. Schlauchbruchsicherungen, Panzerschläuche) sind auch Schläuche bis maximal 1.600 mm zulässig.
- 1.9. Es dürfen nur zugelassene Schläuche $\varnothing$ 8 mm nach EN 559/DG3612 (-30 °C) mit Schraubanschluss 1/4" R-Linksgewinde und DVGW-Zulassung verwendet werden. Der Einsatz von Schläuchen mit Rohrstutzen und Sicherungsschellen ist untersagt.
- 1.10. Bei Verwendung von Gasflaschenschränken **zwingend bei mehr als 2 Gasflaschen** ist die ordnungsgemäße Beschaffenheit der Flüssiggasanlage einschließlich der Verbrauchsgeräte sowie die Konformität mit dem Gasmerkblatt von einem Gasfachbetrieb zu bestätigen. Die Bescheinigung ist auf Verlangen vorzulegen.

2. Betrieb

- 2.1. Während der Öffnungszeiten darf kein Flaschenwechsel vorgenommen werden. Flüssiggastanks sind nicht zulässig.
- 2.2. Gasheizungen jeglicher Art einschließlich Gasheizlaternen sind auf dem Veranstaltungsgelände grundsätzlich nicht erlaubt.
- 2.3. Es dürfen nur Gasverbrauchseinrichtungen mit Piezozündung und Zündsicherung eingesetzt werden.
- 2.4. Flüssiggasanlagen dürfen nur entsprechend den von den Herstellern mitgelieferten Bedienungsanweisungen genutzt werden. Ihre Standsicherheit muss gewährleistet sein.
- 2.5. Gasanlagen dürfen nur von Personen bedient werden, die mit der Bedienung von Flüssiggasanlagen vertraut und über die Mindestvorschriften bei der Verwendung von Flüssiggas unterwiesen sind und von denen zu erwarten ist, dass sie ihre Aufgaben zuverlässig erfüllen.
- 2.6. Nach Betriebsschluss sind die Hauptabsperrearmaturen zu schließen.
- 2.7. Bei Undichtigkeiten sind die Absperrearmaturen an den Flaschen unverzüglich zu schließen, alle Zündquellen zu beseitigen und weitere Zündmöglichkeiten auszuschließen.
- 2.8. Vereisungen an Leitungen und Absperreinrichtungen dürfen nur so beseitigt werden, dass keine gefährliche Erwärmung oder Zündung auftreten kann.
- 2.9. Nach jedem Gasflaschenwechsel ist die Verschraubung mit einem Lecksuchspray auf Dichtigkeit zu überprüfen.

3. Löschgeräte bei Verwendung von Gas:

Zubereitung von warmen Speisen	1 Feuerlöscher der Brandklasse ABC mit mindestens 6 Löschmitteleinheiten
Bei Verwendung von Fritteusen	1 Fettbrandlöscher

Neben den oben genannten Punkten sind hinsichtlich der Verwendung von Druckgasbehältern u. a. folgende Vorschriften und Regeln bei der Aufstellung bzw. dem Betrieb von Druckbehältern bzw. Druckgasbehältern zu beachten (Auszug):

Betriebssicherheitsverordnung, Technische Regeln Druckbehälter (TRB), insbesondere TRB 600, 610, 700, 801 Nr. 25 Anlage; Technische Regeln Druckgase (TRG), insbesondere TRG 280; Technische Regeln Flüssiggas (TRF 1996); Gefahrgutverordnung Straße (GGVS); Unfallverhütungsvorschriften (GUV 9.7 oder BGV D 34)

Sicherheitskonzept

Allgemeine Angaben

Veranstaltung	_____
Veranstalter	_____
Veranstaltungsdatum	_____
Veranstaltungsort	_____
Veranstaltungsbeginn/-ende	_____
Verteiler	1. Gemeinde Altheim (Alb) 2. N.N. _____

Anlagen zum Sicherheitskonzept:

- Programm
- Lage-/Aufbaupläne
- Verkehrsrechtlich Anordnung
- Einsatzpläne für Sicherheitsunternehmen

Versicherung:

- Veranstalterhaftpflichtversicherung

Einleitung:

Das Sicherheitskonzept ist für das N.N.

ausgearbeitet und dient der Sicherheit der Besucher und beschäftigten Personen.

1. Verantwortlichkeiten

1.1. Veranstalter/-in
N.N.

1.1.2. Veranstaltungsleiter/-in
N.N.

1.1.3. Verantwortliche/-r für Technik
N.N.

1.1.4. Inhaber des Hausrechts während der Veranstaltung
N.N.

1.2. Privater Sicherheits- oder Ordnungsdienst
N.N.

1.3. Sanitätsdienst
N.N.

1.4. Behörden

1.4.1. Federführendes Amt / Ordnungsamt
N.N.

1.4.2. Polizei
N.N.

1.4.3. Feuerwehr
N.N.

2. Veranstaltungsbeschreibung

N.N.

2.1. Allgemeine Beschreibung der Veranstaltung/en
N.N.

2.1.1. Veranstaltungstyp
N.N.

2.1.2. Programm
siehe Anlage/n

2.2. Veranstaltungsfläche, Flächennutzung und Flächengestaltung

N.N.

2.3. Erwartete Besucherzahl

N.N.

2.4. Erwartetes Besucherverhalten

N.N.

2.5. Erwartete An- & Abreise

N.N.

2.6. Gastronomie

N.N.

2.7. Erfahrungen aus dem Vorjahr / Sonstiges

N.N.

3. Gefährdungsanalyse

N.N.

4. Infrastruktur auf dem Gelände

4.1. Zäune und Abschränkungen

N.N.

4.2. Fluchtwege

N.N.

4.3. Zufahrten und Aufstellfläche für Rettungsfahrzeuge und Einsatzkräfte

N.N.

4.4. Ausschilderungen / Anlaufpunkte

WC-Anlagen N.N.

4.5. Beleuchtung

WC-Anlagen und gefährliche Bereiche (z. B. Treppen) sind beleuchtet, die Straßenbeleuchtung ist eingeschaltet. N.N.

4.6. Beschallung

Eine Beschallungsanlage für Durchsagen ist an N.N.

4.7. Stromversorgung

N.N.

4.8. Aufbauten, Zelte, Bühnen

Die Bauaufsichtsbehörde bzw. das Landratsamt wird im Vorfeld informiert. Eine Abnahme erfolgt in der Regel vor Beginn. Die lebensmittelrechtliche Begutachtung erfolgt in der Regel zu Beginn bzw. während des Betriebes.

4.8.1. Gasbetriebene Anlagen

Werden durch eine sachkundige Firma geprüft.

4.8.2. Blitzschutz / Brandschutz

N.N.

4.9. Zu- & Abwasser-Versorgung

N.N.

4.10. Toiletten, Behindertentoiletten

N.N.

5. Organisation

Die Einsatzzentrale befindet sich N.N.

5.1. Kommunikation

Die Kommunikation zwischen den Verantwortlichen erfolgt persönlich direkt vor Ort und durch Mobiltelefon. Eine Telefonliste erhalten alle maßgeblichen Personen.

5.2. Sicherheits- und Ordnungsdienst

N.N.

5.3. Brandschutz

Feuerwehr mit N.N.

- 5.4. Rettungs- & Sanitätsdienstliche Versorgung
N.N. ist vor Ort auch mit Einsatzfahrzeugen.

6. Maßnahmenbeschreibung / Szenarien

- 6.1. Absage vor Veranstaltungsbeginn

- 6.2. Räumung

Durch Durchsage an den vorhandenen Bühnen

- 6.3. Unwetterlage

Die Wetterentwicklung wird gegebenenfalls über den Wetterdienst verfolgt. Maßnahmen werden in einem Gespräch zwischen Veranstalter, Feuerwehr, Polizei, Ordnungsamt, Sicherheitsdienst usw. abgestimmt.

- 6.4. Abbruch der laufenden Veranstaltung

Über den Abbruch entscheidet der Inhaber des Hausrechts in Absprache mit den im Kommunikationsplan aufgeführten Personen. Bei Abbruch der Veranstaltung erfolgen Durchsagen an den vorhandenen Bühnen. Als Zufluchtsräume N.N.

- 6.5. Sonstiges

7. Telefonliste / Kommunikationsplan / Krisenmanagement

- Veranstalter N.N.
- Sicherheitsdienst N.N.
- Technischer Leiter N.N.
- Sanitätsdienst N.N.
- Feuerwehr N.N.
- Ordnungsamt N.N.
- Polizei Ulm Revier Mitte N.N.
- Elektro-Notdienst N.N.
- Notruf (Polizei) 110
- Notruf (Feuerwehr, Rettungsdienst) 112
- Bürgermeister N.N.
- (...)

Altheim (Alb), den N.N.