

§ 1 VStättVO

Verordnung des Ministeriums für Verkehr und Infrastruktur über den Bau und Betrieb von Versammlungsstätten (Versammlungsstättenverordnung - VStättVO)

Landesrecht Baden-Württemberg

Titel: Verordnung des Ministeriums für Verkehr und Infrastruktur über den Bau und Betrieb von Versammlungsstätten
(Versammlungsstättenverordnung - VStättVO)

Normgeber: Baden-Württemberg

Amtliche Abkürzung: VStättVO

Referenz: 2133-2

Abschnitt: TEIL 1 – Allgemeine Vorschriften

§ 1 VStättVO – Anwendungsbereich

(1) Die Vorschriften dieser Verordnung gelten für den Bau und Betrieb von

1. Versammlungsstätten mit Versammlungsräumen, die einzeln mehr als 200 Besucher fassen. Sie gelten auch für Versammlungsstätten mit mehreren Versammlungsräumen, die insgesamt mehr als 200 Besucher fassen, wenn diese Versammlungsräume gemeinsame Rettungswege haben;
2. Versammlungsstätten im Freien mit Szenenflächen, deren Besucherbereich mehr als 1.000 Besucher fasst und ganz oder teilweise aus baulichen Anlagen besteht;
3. Sportstadien, die mehr als 5.000 Besucher fassen.

(2) Die Anzahl der Besucher ist wie folgt zu bemessen:

1. für Sitzplätze an Tischen:
ein Besucher je m² Grundfläche des Versammlungsraumes,
2. für Sitzplätze in Reihen und für Stehplätze:
zwei Besucher je m² Grundfläche des Versammlungsraumes,
3. für Stehplätze auf Stufenreihen:
zwei Besucher je laufendem Meter Stufenreihe,
4. bei Ausstellungsräumen:
ein Besucher je m² Grundfläche des Versammlungsraumes.

Für Besucher nicht zugängliche Flächen werden in die Berechnung nicht einbezogen. Für Versammlungsstätten im Freien und für Sportstadien gelten Satz 1 Nr. 1 bis 3 und Satz 2 entsprechend.

(3) Die Vorschriften dieser Verordnung gelten nicht für

1. Räume, die dem Gottesdienst gewidmet sind,
2. Unterrichts- und Besprechungsräume bis jeweils 100 m² Grundfläche,
3. Ausstellungsräume in Museen,
4. Fliegende Bauten.

(4) Soweit in dieser Verordnung nichts Abweichendes geregelt ist, sind auf tragende und aussteifende sowie auf raumabschließende Bauteile die Anforderungen der Landesbauordnung für Baden-Württemberg an diese Bauteile in Gebäuden der Gebäudeklasse 5 anzuwenden. Die Erleichterungen des § 7 Abs. 3 Satz 2, § 8 Abs. 3 Nr. 1 und 2, § 12 Abs. 1 Nr. 2, § 14 Abs. 1 Satz 3 Nr. 4, § 15 Abs. 4 Nr. 1 und 3 sowie des § 16 Abs. 1 Satz 2 Nr. 1 und 3 der Allgemeinen Ausführungsverordnung des Ministeriums für Verkehr und Infrastruktur zur Landesbauordnung (LBOAVO) sind nicht anzuwenden.

(5) Bauprodukte, Bauarten und Prüfverfahren, die den in Vorschriften anderer Mitgliedsstaaten der Europäischen Union oder anderer Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum genannten technischen Anforderungen entsprechen, dürfen verwendet werden, wenn das geforderte Schutzniveau in Bezug auf Sicherheit, Gesundheit und Gebrauchstauglichkeit gleichermaßen dauerhaft erreicht und die Verwendbarkeit nachgewiesen wird.

§ 12 VStättVO

Verordnung des Ministeriums für Verkehr und Infrastruktur über den Bau und Betrieb von Versammlungsstätten (Versammlungsstättenverordnung - VStättVO)

Landesrecht Baden-Württemberg

Titel: Verordnung des Ministeriums für Verkehr und Infrastruktur über den Bau und Betrieb von Versammlungsstätten
(Versammlungsstättenverordnung - VStättVO)

Normgeber: Baden-Württemberg

Amtliche Abkürzung: VStättVO

Referenz: 2133-2

Abschnitt: TEIL 2 – Allgemeine Bauvorschriften ->
ABSCHNITT 3 – Besucherplätze und Einrichtungen für Besucher

§ 12 VStättVO – Toilettenräume

(1) Versammlungsstätten müssen getrennte Toilettenräume für Damen und Herren haben. Toiletten sollen in jedem Geschoss angeordnet werden. Es sollen mindestens vorhanden sein:

Besucherplätze	Damentoiletten Toilettenbecken	Herrentoilette Toilettenbecken	Urinale
bis 1.000			
je 100	1,5	0,5	1,2
über 1.000			
je weitere 100	1,0	0,3	0,6
über 20.000			
je weitere 100	0,5	0,2	0,5

Die ermittelten Zahlen sind auf ganze Zahlen aufzurunden. Soweit die Aufteilung der Toilettenräume nach Satz 2 nach der Art der Veranstaltung nicht zweckmäßig ist, kann für die Dauer der Veranstaltung eine andere Aufteilung erfolgen, wenn die Toilettenräume entsprechend gekennzeichnet werden. Bei mehr als 6 Urinalbecken in einer Toilettenanlage sind diese in einem Raum unterzubringen, der einen vollständigen Sichtschutz gegenüber den Toilettenbecken und sonstigen Räumen bietet und nicht der Erschließung anderer Toilettenräume dient. Auf dem Gelände der Versammlungsstätte oder in der Nähe vorhandene Toiletten können angerechnet werden, wenn sie für die Besucher der Versammlungsstätte zugänglich sind.

(2) Für Rollstuhlbenutzer muss eine ausreichende Zahl geeigneter, stufenlos erreichbarer Toiletten, mindestens jedoch je zehn Plätzen für Rollstuhlbenutzer eine Toilette, vorhanden sein. Mehrere Toiletten sollen verteilt angeordnet und auf kurzem Weg erreichbar sein.

(3) Für Damen- und Herrentoilettenräume ist jeweils mindestens ein eigener Vorraum mit Waschbecken vorzusehen.

Alkoholische Mischgetränke/Modegetränke und Jugendschutz

In letzter Zeit häufen sich die Anfragen an die Hotline der Akademie der Polizei bezüglich der Problematik, welche alkoholischen „Mischgetränke“ nach dem Gesetz zum Schutze der Jugend in der Öffentlichkeit an über 16jährige Jugendliche abgegeben und von diesen konsumiert werden dürfen.

Die Abgabe des Alkohols und auch der Konsum in der Öffentlichkeit wird geregelt durch § 9 JuSchG, hier der Gesetzestext:

§ 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 Vorrichtung oder durch ständige Aufsicht sichergestellt ist, dass Kinder und Jugendliche alkoholische Getränke nicht entnehmen können.

§ 20 Nr. 1 des Gaststättengesetzes bleibt unberührt.

Bei den in den letzten Jahren verstärkt auftretenden Mischgetränken, die sich bei der Jugend auch einer immer größeren Beliebtheit erfreuen, besteht jedoch das Problem festzustellen, ob das Getränk unter § 9 Abs. 1 Nr. 1 oder 2 JuSchG fällt.

Unabhängig von den Misch- oder Modegetränken können folgende Grundsätze aufgestellt werden:

1. Getränke, die nur aus Branntwein (auch Spirituosen) bestehen, dürfen weder an Kinder noch an Jugendliche abgegeben bzw. von diesen in der Öffentlichkeit konsumiert werden. Gemeint sind damit Getränke, die in einem Destillationsverfahren gewonnen wurden.
2. Das gleiche gilt für solche Getränke, die Branntwein (Spirituosen), enthalten, unabhängig davon, in welcher Konzentration.
3. Getränke, deren Alkohol nicht durch Destillation, sondern durch Gärung oder Hinzufügung von anderen Stoffen (nicht Branntwein/Spirituose) entstand, dürfen an Jugendliche abgegeben werden, die das 16. Lebensjahr vollendet haben. Hierbei handelt es sich um Getränke wie z.B. Bier, Wein oder Sekt.

Bei den Mischgetränken muss nun im EINZELFALL festgestellt werden, ob es sich um ein Getränk handelt, welches unter Grundsatz Nr. 2 oder unter Nr. 3 fällt. Diese Einordnung kann nur durch die Analyse der Inhaltsstoffe erfolgen. Die Volumenkonzentration in Prozent, die der Hersteller auf dem Etikett ausweist, spielt für die Einordnung keine Rolle.

Die Einordnung soll an folgenden Beispielen deutlich gemacht werden, wobei die im Handel erhältlichen Getränke

Rigo, Caipi, Desperado, Smirnoff-Ice, und Two Dogs

betrachtet werden sollen.

Marke	aus der Etikettierung ersichtlich	Analyse	Alter
Rigo	Vertrieb: Bacardi GmbH, Hamburg Etiketten-Text: Rigo Bacardi Kohlensäurehaltiges Getränk mit Limettengeschmack und Rum, Rumgehalt 12,9%, Alc. 5,4 % vol.	beinhaltet Rum, dieser wird im Destillationsverfahren gewonnen	ab 18
Desperado siehe auch Hinweise	Vertrieb: Brasserie Fischer, Schiltigheim, France Etiketten-Text: Desperado, Bier, aromatisiert mit Tequila Bier aromatisiert mit Tequila, 5,9% vol.	zwar steht als Zusatz das Wort Tequila auf dem Etikett, es handelt sich allerdings nur um den Aromastoff, nicht um Tequila selbst.	ab 16
Caipi	Vertrieb: Borco-Marken-Import, Hamburg Etiketten-Text: Caipi Chill, Cachaça mixed drink Kohlensäure- und fruchtsafthaltiges Getränk mit Cachaça, Cachaça 13,5%, Fruchtsaftgehalt 5,0%, 5,4 % vol.	bei dem Inhaltsstoff Cachaça handelt es sich um Zuckerrohrschnaps, wird ebenfalls durch Destillationsverfahren gewonnen	ab 18
Two Dogs	Vertrieb: Eichbaum Brauerei AG, MA Etiketten-Text: Two Dogs, Lemon Brew Alkoholhaltiges Getränk, gebraut aus Malz- und Fruchtauszügen, 4,5 Vol	etwas exotisches Getränk von der Insel, eigentlich nur Bier mit Limonen-Geschmack	ab 16
Smirnoff	Vertrieb: Diageo Deutschland GnbH, Rüdeshelm Etiketten-Text: Smirnoff Vodka mit dem erfrischenden Geschmack der Zitrone Mix-Getränk mit 13,8 % Wodka, 5,6 % vol.	Limonade mit Wodka versetzt, Wodka ist Branntwein/Spirituose.	ab 18

Für die Prüfung gilt also festzuhalten:

- | | |
|---|--------------------------|
| 1. bei Getränk handelt es sich um Branntwein/Spirituose | grundsätzlich erst ab 18 |
| 2. Getränk beinhaltet Nr. 1 | grundsätzlich erst ab 18 |
| 3. Getränk beinhaltet Aromastoff eines Getränkes nach Nr. 1 | bereits ab 16 |
| 4. alle anderen alkoholischen Getränke | bereits ab 16 |

Sanktion: Bei Abgabe oder wenn der Gewerbetreibende zwar an über 18jährige abgibt, aber den Konsum durch Jugendliche ohne das erforderliche Alter in seinem Betrieb gestattet, OWi gem. § 28 Abs. 1 Nr. 10 JuSchG.
Wenn eine vorsätzliche Begehung aus Gewinnsucht oder beharrlicher Wiederholung vorliegt, Straftat gem. § 27 Abs. 2 Nr. 2 JuSchG.

Noch zwei Hinweise:

- Aufgrund neuester Erkenntnisse ist es möglich, dass DESPERADO Tequila nicht nur als Aromastoff enthält. Somit würde auch in diesem Fall eine Abgabe nur an über 18 jährige möglich sein. Entsprechende Ermittlungen wurden eingeleitet.
- Am 01.04.2003 trat das neue Jugendschutzgesetz (JuSchG) in Kraft. Bezüglich der alten Regelungen aus dem JÖSchG ergaben sich keine Veränderungen.

Veranstaltungen, Feste und Feiern gut und sicher organisieren

Tipps für Veranstalter

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

ALB-DONAU-KREIS

 POLIZEI
BADEN-WÜRTTEMBERG
POLIZEIDIREKTION ULM



Impressum:

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

Vorwort

■ Liebe Leserinnen und Leser

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

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

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

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

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

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



Heinz Seiffert
Landrat

Einleitung

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Bestimmungen des Jugendschutzes (JuschG)

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

Auszug aus dem Jugendschutzgesetz

■ § 4 Gaststätten

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

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

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

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

■ § 5 Tanzveranstaltungen

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

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

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 Brauchtumspflege 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  oder  nur ①	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.

Empfehlungen zur Verbesserung der Sicherheit

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

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

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

04 Ziehen Sie die Inanspruchnahme gewerblicher Ordnungsdienste in Betracht!

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

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

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

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

09 Trennen Sie grundsätzlich die Funktionen des Kassierers und der Einlasskontrolle.

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

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

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

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

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

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

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

17 Führen Sie nach 24 Uhr Alterskontrollen im Veranstaltungsraum durch.

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

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

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

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

Empfehlungen zur Vermeidung von Suchtmittelmissbrauch

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

Handreichung zum Thema „Jugend und Alkohol“

Handlungsempfehlung

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

Grundsätzliches

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

Zeitliche Vorgaben

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

Maßnahmen für einen verbesserten Jugendschutz

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

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



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

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



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

Vorbereitung für den Veranstalter

Folgende Vorgehensweise hat sich in der Praxis gut bewährt:

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

Einlasskontrolle

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

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

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

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

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

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

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

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

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

■ Zügige Herausgabe

Bestens bewährt hat sich folgende Vorgehensweise:

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

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

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

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

www.partypass.de

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

Den PartyPass gibt es NUR auf der oben genannten Homepage!

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

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

Erklärung zur Durchführung von Veranstaltungen

Dieses Formular steht auch im Internet zum Download bereit:
www.alb-donau-kreis.de

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

Wir halten das Jugendschutzgesetz (JuSchG) ein

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

Wir sorgen für die Sicherheit unserer Gäste

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

Wir bieten attraktive alkoholfrei Getränke an

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

Wir übernehmen Verantwortung und sind Vorbild

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

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

.....
Ansprechpartner mit Telefonnummer

Checkliste für Veranstalter

<input checked="" type="checkbox"/> Mindestens 2 Monate vor der Veranstaltung	Ansprechpartner / Verantwortlicher	Erledigt am
Veranstaltungshaftpflichtversicherung abgeschlossen		
Hauptverantwortlicher mit Handynummer benannt		
Genehmigungen eingeholt (z.B. ordnungsbehördliche Erlaubnis)		
Mindestens 4 Wochen vorher		
Bei Werbung bekanntgemacht: 1. Beginn und Ende; 2. Altersgrenzen; 3. Kontrollhinweis		
Begehung des Veranstaltungsgeländes mit der Feuerwehr		
Absprachen mit gewerblichen Ordnerdiensten sind getroffen		
Plakatiererlaubnis eingeholt		
GEMA informiert		

<input checked="" type="checkbox"/> Ca. 4 Wochen vor der Veranstaltung		
Kontaktaufnahme mit der Polizei		
Ausreichend Ordner (2-3 Ordner pro 100 Besucher)		
Ordnererkennung (z.B durch spezielle Bekleidung)		
Alkoholfreie Getränke billiger (§ 6 GastG)		
Zufahrt für Einsatzfahrzeuge		
Bereitschaftsdienste Feuerwehr und DRK		
Vorsorge vor Überfüllung des Veranstaltungsraumes		

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

Noch Fragen?

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

Landratsamt Alb-Donau-Kreis

Fachdienst Jugendhilfe, Soziale Dienste

Kreisjugendpflege/Jugendschutz

0731-185-4333

Sophia Wieser

sophia.wieser@alb-donau-kreis.de

Suchtpräventionsbeauftragte

0731-185-4341

Thalia Junginger

thalia.junginger@alb-donau-kreis.de

Fachdienst Ordnung und Verkehr

0731-185-1448

Nadine Lausterer

nadine.lausterer@alb-donau-kreis.de

Die Jugendsachbearbeiter Ihrer örtlichen Polizeidienststelle:

Polizeidirektion Ulm,

Polizeiliche Prävention

0731-188-1800

Thomas Probst

thomas.probst@polizei.bwl.de

Polizeirevier Ulm-Mitte

0731-188-3312

Werner Kraus

werner.kraus@polizei.bwl.de

Polizeiposten Amstetten

07331-71570

Rudolf Kuhn

rudolf.kuhn@polizei.bwl.de

Polizeiposten Böfingen

0731-267899

Günther Schmidt

guenther.schmidt@polizei.bwl.de

Polizeiposten Dornstadt

07348-96790

Horst Schmidberger

horst.schmidberger@polizei.bwl.de

Polizeiposten Langenau

07345-92900

Leonhard Kraus

leonhard.kraus@polizei.bwl.de

Polizeirevier Ulm-West

0731-188-3812

Reinhold Muth

reinhold.muth@polizei.bwl.de

Polizeiposten Blaustein

07304-80370

Ludwig Zeller

ludwig.zeller@polizei.bwl.de

Polizeiposten Dietenheim

07347-9588070

Klaus-Dieter Greck

klaus-dieter.greck@polizei.bwl.de

Polizeiposten Erbach

07305-933950

Karl-Heinz Munding

karl-heinz.munding@polizei.bwl.de

Polizeiposten Eselsberg

0731-5501950

Gerhard Burmeister

gerhard.burmeister@polizei.bwl.de

Polizeiposten Wiblingen

0731-401750

Arnold Gesele

arnold.gesele@polizei.bwl.de

Polizeirevier Ehingen

07391-5880

Ulrich Gurschler

ulrich.gurschler@polizei.bwl.de

Polizeiposten Blaubeuren

07344-96350

Siegfried Söll

siegfried.soell@polizei.bwl.de

Polizeiposten Laichingen

07333-950960

Helmut Fischer

helmut.fischer5@polizei.bwl.de

Polizeiposten Munderkingen

07393-91560

Lorenz Ruf

lorenz.ruf@polizei.bwl.de

Polizeiposten Schelklingen

07394-933880

Bernd Magg

bernd.magg@polizei.bwl.de

Eine kleine Linksammlung:

www.bleib-klar.de

www.jugendschutztrainer.polizei-beratung.de

www.jugendagentur-adk.de

www.landesrecht-bw.de

www.mlr.baden-wuerttemberg.de/mlr/allgemein/bro_leitfaden.pdf

www.staygold.eu

www.bag-jugendschutz.de

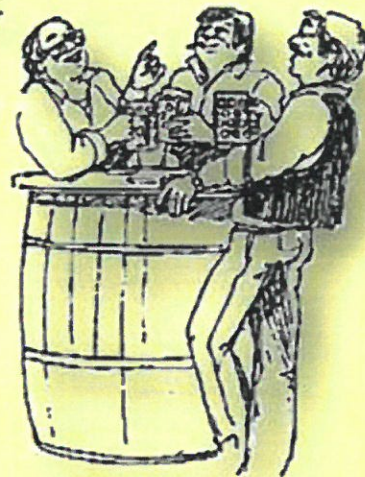
www.villa-schoepflin.de

www.bzga.de

www.bist-du-staerker-als-alkohol.de

www.partypass.de

Ansprechpartner in Ihrer Stadt-/Gemeindeverwaltung



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



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

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

Dieser Leitfaden ist kostenlos erhältlich beim
Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz
Baden-Württemberg

Postfach 10 34 44, 70029 Stuttgart
www.mlr.baden-wuerttemberg.de

und kann unter
http://www.mlr.baden-wuerttemberg.de/mlr/allgemein/bro_leitfaden.pdf
heruntergeladen werden.

Inhalt

Bauliche und sonstige Voraussetzungen	4
Geschirr und Gerätschaften	4
Trink- und Abwasser	5
Abfallentsorgung	5
Toiletten	6
Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln	6
Grundsätze	6
Leicht verderbliche Lebensmittel	7
Getränke	8
Kennzeichnung	8
Wein	9
Preisauszeichnung	9
Personalhygiene	9
Rechtsgrundlagen und Merkblätter	10

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.

Zu bedenken ist dabei, dass Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln zu schwerwiegenden Erkrankungen führen können, die besonders bei Kleinkindern und älteren Menschen lebensbedrohlich werden können. Derartige Lebensmittelinfektionen können gerade 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.

In diesem Sinne gibt der vorliegende Leitfaden Veranstaltern von Vereins- und Straßenfesten Hinweise zum sachgerechten

Umgang mit Lebensmitteln, insbesondere mit leicht verderblichen Lebensmitteln.

Auf wichtige hygiene- und lebensmittelrechtlich relevante Vorschriften, Technische Regeln und Merkblätter zum Umgang mit bestimmten Lebensmitteln wird am Ende dieses Leitfadens verwiesen. Die einzelnen Dokumente sind über die dort genannten Links zu erhalten.

Gewerberechtliche Vorschriften sind nicht berücksichtigt.

Der Leitfaden wendet sich an die Organisatoren/ Vorstände der Vereine und deren ehrenamtliche Helfer.

Für Fragen stehen die unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden bei den Landratsämtern oder den Bürgermeisterämtern der Stadtkreise zur Verfügung.

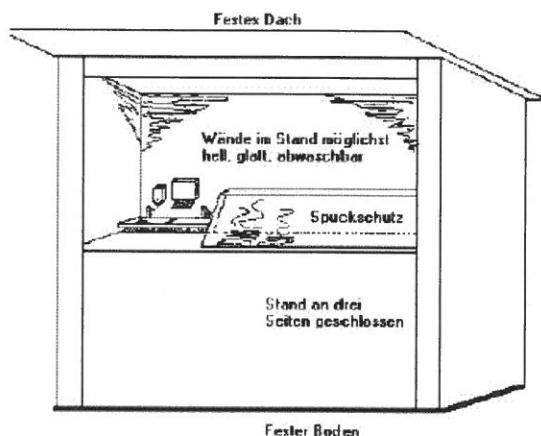
Wir wünschen Ihnen einen erfolgreichen und ungestörten Verlauf Ihrer Veranstaltung.

Dieser Leitfaden wurde überreicht durch:

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.

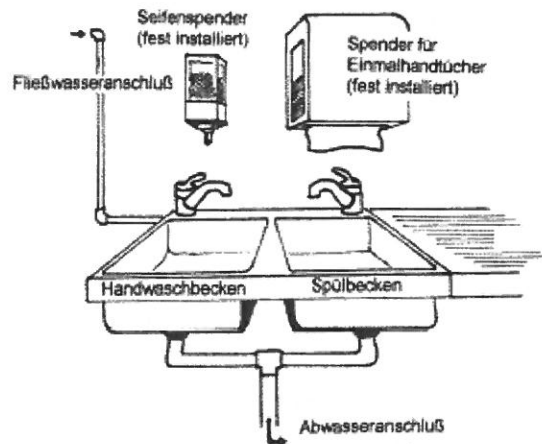


Offene Lebensmittel müssen an der Vorderseite des Verkaufsstandes durch eine ausreichende Abschirmung (z.B. vor Husten oder Niesen von Kunden und Passanten) geschützt werden.

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 Gemeindecapitulationen 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 Kühlagerung 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.
<i>Geflügel u. Hackfleischerzeugnisse</i>	4°C
<i>Frischfleisch u. Fleischerzeugnisse</i>	7°C
<i>Milchprodukte, Kremtorten, Salate</i>	10°C
<i>Tiefkühlprodukte</i>	-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 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

- Senf
- Sesamsamen
- 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 aus-

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

ländischem "Neuen Wein" ist das Herkunftsland anzugeben.

(Achtung: Im Lauf des Jahres 2010 wird ein neues Weinbezeichnungsrecht in Kraft treten, das spätestens ab 1.1.2011 gelten wird. Weine, die vor dem 1.1.2011 korrekt etikettiert wurden, dürfen jedoch weiterhin unter ihrer alten Bezeichnung verkauft 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.

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 unsauberem Bereich 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.

Rechtsgrundlagen und Merkblätter

Nachfolgend sind die Rechtsvorschriften, Technischen Regeln und Merkblätter zusammengestellt, die diesem Leitfaden zugrunde liegen. Für weitere Informationen steht Ihnen die für Sie zuständige untere Lebensmittelüberwachungsbehörde beim Landratsamt bzw. bei den Bürgermeisterämtern der Stadtkreise gerne zur Verfügung:

www.service-bw.de/ > Behördenwegweiser > Veterinärbehörden

Bei Fragen zum Infektionsschutzgesetz wenden Sie sich bitte an das für Sie zuständige Gesundheitsamt beim Landratsamt bzw. bei den Bürgermeisterämtern der Stadtkreise:

www.gesundheitsamt-bw.de/servlet/PB/menu/1141474/index.html.

Rechtsvorschriften und Auslegungshinweise:

- ☞ VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:226:0003:0021:DE:PDF>
- ☞ VO (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:226:0022:0082:DE:PDF>
- ☞ Leitfaden für die Durchführung bestimmter Vorschriften der VO (EG) Nr. 852/2004
http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_852-2004_de.pdf
- ☞ Infektionsschutzgesetz <http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/ifsg/index.html>
- ☞ LFGB <http://bundesrecht.juris.de/lfgb/index.html>
- ☞ LMKV <http://bundesrecht.juris.de/lmkv/index.html>
- ☞ ZZUV http://bundesrecht.juris.de/zzulv_1998/index.html
- ☞ Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch
TrinkwV 2001 - Trinkwasserverordnung http://bundesrecht.juris.de/trinkwv_2001/index.html
- ☞ Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts – Artikel 1 Verordnung über Anforderungen an die Hygiene bei der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung, LMHV)
http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/lmhv_2007/gesamt.pdf
- ☞

Technische Regeln und Normen:

- ☞ Technische Regeln für Getränkeschankanlagen
http://www.umwelt-online.de/recht/t_regeln/trsk/ueber.htm
 - TRSK 500 (Betrieb von Getränkeschankanlagen)
 - TRSK 501 (Reinigung von Getränkeschankanlagen)
 - TRSK 502 (Betrieb von mobilen Getränkeschankanlagensystemen)
- ☞ DIN-Normen zur Lebensmittelhygiene (erhältlich unter <http://www.beuth.de/>)
 - DIN-Taschenbuch 280 Lebensmittelhygiene enthält u.a.:
 - DIN 6650 „Getränkeschankanlagen“
 - DIN 10508 „Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel“
 - DIN 10519 „Lebensmittelhygiene – Selbstbedienungseinrichtungen für unverpackte Lebensmittel- Hygieneanforderungen“

Merkblätter:

- ☞ Merkblatt „Vermeidung von Lebensmittelinfektionen für Ehrenamtliche bei Vereinsfesten, Freizeiten und ähnlichen Veranstaltungen“ des Regierungspräsidiums Stuttgart Landesgesundheitsamt <http://www.lsvbw.de/cms/docs/doc6693.pdf>
- ☞ Verbrauchertipps zu Lebensmittelhygiene, Reinigung und Desinfektion www.bfr.bund.de/cm/238/verbrauchertipps_zu_lebensmittelhygiene_reinigung_und_desinfektion.pdf
- ☞ Temperaturanforderungen für bestimmte Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels lose oder selbst verpackt abgegeben werden <http://www.bll.de/download/themen/hygiene/leitlinie-temperaturanforderungen-2006.pdf>
- ☞ Merkblatt: „Frittierfette“ http://www.ua-bw.de/pub/beitrag.asp?ID=309&subid=0&Thema_ID=2&Pdf=Yes
- ☞ Merkblatt „Salatebüfets und -Theken zur Selbstbedienung“ http://www.ua-bw.de/pub/beitrag.asp?ID=711&subid=0&Thema_ID=2&Pdf=Yes
- ☞ Merkblatt „Kennzeichnung von unverpacktem Speiseeis“ der Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter Baden-Württemberg http://www.ua-bw.de/pub/beitrag.asp?ID=314&subid=0&Thema_ID=2&Pdf=Yes
- ☞ Merkblatt „Kenntlichmachung von Zusatzstoffen im Gastronomiebereich“ der Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter Baden-Württemberg http://www.ua-bw.de/pub/beitrag.asp?ID=312&subid=0&Thema_ID=2&Pdf=Yes
- ☞ Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis – Eigenkontrollen in ortsveränderlichen Betriebsstätten der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN)
- ☞ Hinweise zur Trinkwasserversorgung auf Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen Informationen des DVGW zur Trinkwasser-Installation www.dvgw.de/pdf/twin08_03.pdf

Herausgeber: Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz
Baden-Württemberg
Postfach 10 34 44, 70029 Stuttgart
www.mlr.baden-wuerttemberg.de
Erstellt: April 1998, Überarbeitet: (inhaltlich) Dezember 2007; (redaktionell)
März 2010

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 $\frac{1}{4}$ " R-Linksgewinde und DVGW-Zulassung verwendet werden. Der Einsatz von Schläuchen mit Rohrstopfen 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 Gasmerkleblatt 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 Hauptabsperrrarmaturen zu schließen.
- 2.7. Bei Undichtigkeiten sind die Absperrrarmaturen 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



Vermeidung von Lebensmittelinfektionen für Ehrenamtliche bei Vereinsfesten, Freizeiten und ähnlichen Veranstaltungen

Merkblatt

Warum müssen beim Umgang mit Lebensmitteln besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

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

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

Durch welche Lebensmittel kommt es häufig zu Infektionen?

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

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

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

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

Gesetzliche Tätigkeitsverbote

Personen mit

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

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

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

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

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

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

Wichtige Hygieneregeln zur Vermeidung von Lebensmittelinfektionen

Persönliche Hygiene

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

Hygieneregeln beim Umgang mit Lebensmitteln

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

Weitere Informationen

- zum Umgang mit leicht verderblichen und risikoreichen Lebensmitteln sowie zu den Bestimmungen der Lebensmittelhygieneverordnung enthält der „Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten“, der im Internet unter www.mlr.baden-wuerttemberg.de oder beim Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum erhältlich ist.
- zum Infektionsschutzgesetz bei der Jugendarbeit sowie zur Hygiene bei Zeltlagern enthält die Broschüre „Arbeitshilfe zum Infektionsschutzgesetz“ des Landesjugendrings Baden-Württemberg, die im Internet unter www.ljr bw.de erhältlich ist.

Impressum

Regierungspräsidium Stuttgart, Landesgesundheitsamt
Wiederholdstr. 15, 70174 Stuttgart
Tel. 0711/1849-0, Fax 0711/1849-242
abteilung9@rps.bwl.de
www.rp-stuttgart.de, www.gesundheitsamt-bw.de

August 2005

