

## **Merkblatt für den Betrieb eines erlaubnispflichtigen und befristeten Gaststättengewerbes nach § 12 Gaststättengesetz**

Auf Antrag wurde Ihnen unter erleichterten Voraussetzungen der Betrieb eines erlaubnisbedürftigen Gaststättenbetriebes vorübergehend auf Widerruf gestattet.

Nach dem Gaststättengesetz sind folgende Auflagen zu beachten:

### **1. Verantwortlichkeit des Veranstalters**

Für den geordneten Schankbetrieb, die Einhaltung der Sperrzeitbestimmungen, der Jugendschutzbestimmungen, der hygiene- und seuchenrechtlichen Vorschriften sowie der Preisangabevorschriften ist der Veranstalter bzw. die zu seiner Vertretung bestellte Person verantwortlich. Hierzu zählt auch die Verpflichtung, die Polizei bei anbahnenden Störungen zu benachrichtigen. Für den Betrieb muss eine entsprechende Haftpflichtversicherung abgeschlossen sein. Zur Aufrechterhaltung der Ordnung sind geeignete Personen in ausreichender Zahl bereitzustellen. Als Faustregel gelten zwei Ordner auf 100 Festbesucher. Die Ordner müssen deutlich gekennzeichnet sein. Es sollte eine Liste der Ordner mit Namen und Schrift vorliegen. Die Veranstaltung ist so durchzuführen, dass eine Belästigung der Nachbarschaft durch ruhestörenden Lärm vermieden wird. Die Brandwache wird durch die örtliche Feuerwehreinheit durchgeführt. Die Kosten trägt der Veranstalter.

Der Name des Veranstalters (= Inhaber der Erlaubnis) muss in jedermann erkennbarer Weise am Eingang zum Veranstaltungsraum bzw. -gelände angegeben werden.

Der Erlaubnisinhaber hat für ausreichend Parkplätze zu sorgen. Mit den entsprechenden Hinweiszeichen sind der Parkplatz sowie dessen Zu- oder Ausfahrt kenntlich zu machen. Bei größeren Veranstaltungen sind Einweiser einzusetzen.

**Für den Fall, dass öffentliche Verkehrsflächen in Anspruch genommen werden, ist rechtzeitig eine Sondernutzungserlaubnis bzw. eine straßenverkehrsrechtliche Anordnung beim Ordnungsamt zu beantragen.**

#### **Haftung des Veranstalters:**

**Die Haftung des Veranstalters (Vereins), möglicherweise aber auch der verantwortlichen Person kann unter verschiedenen rechtlichen Gesichtspunkten z.B. in folgenden Fällen in Betracht kommen:**

- Schadensersatz wegen Schädigung der Gesundheit durch die Abgabe verdorbener oder mit Krankheitserregern (z.B. Salmonellen) behafteter Speisen.
- Schadensersatz wegen Schädigung der Gesundheit oder einer Sache durch einen nicht ausreichend befestigten Teil eines Standes, durch ein umstürzendes Bierfass bzw. Ölfäß oder wegen eines Sturzes infolge eines verschmutzten Bodens.
- Schadensersatz wegen mangelnder Sicherheit des Betriebs, der Organisation und der Einhaltung und Überwachung der Verkehrssicherungspflichten. Dabei ist z.B. auf die Verkehrswege, die Parkplätze (soweit vom Veranstalter bereitgestellt), die Anlagen (Zelte, WC), die Stromversorgung und Sicherheitseinrichtungen (Feuerlöscher, Brandwache) in besonderem Maße zu achten.

In derartigen Fällen kann der Veranstalter, möglicherweise auch unmittelbar die verantwortliche Person, für den eingetretenen Schaden verantwortlich gemacht werden; besonders hervorzuheben ist, dass (nach dem Produkthaftungsgesetz) eine solche Haftung selbst dann eintreten kann, wenn kein Verschulden des Veranstalters oder eines Mitarbeiters festgestellt werden kann. Wenn sich eine Person verletzt, kann diese grundsätzlich auch die Bezahlung von Schmerzensgeld verlangen (auch kann der strafrechtliche Tatbestand der Körperverletzung gegeben sein). Eine Haftung kann sich aber auch daraus ergeben, dass lediglich eine (geringfügige) Nachlässigkeit hinsichtlich der Organisation oder Überwachung angenommen wird.

Wir empfehlen Ihnen dringend, für einen ausreichenden Versicherungsschutz zu sorgen. Zur Vermeidung einer persönlichen Haftung des Vorstands oder der Mitarbeiter muss sichergestellt sein, dass rechtzeitig vor der Veranstaltung alle genannten Risiken in ausreichender Höhe in einen wirksamen Versicherungsvertrag (nicht nur in einen Antrag auf eine solche Versicherung) einbezogen worden sind.

## **2. Zeitraum der Gestattung, Einschränkungen und Sperrzeit**

Der in der Gestattung angegebene Zeitraum, insbesondere über den Musikbetrieb, ist zwingend zu beachten. Sofern die Abgabe von Speisen und Getränken beschränkt wurde (z.B. Alkohol), dürfen darüber hinaus keine anderen Speisen- und Getränkeabgaben erfolgen.

**Die Verwendung von Mehrweggeschirr ist zwingend vorgeschrieben.**

## **3. Bauliche Voraussetzungen für Lebensmittelverkaufsstände**

Es muss ein befestigter Untergrund (z. B. betonierte, gepflasterte), eine Wasserzapfstelle (Trinkwasser), Stromanschluss vorhanden sein. Ebenso muss die Müll- und Abwasserentsorgung geregelt sein.

Unverpackte, leicht verderbliche Lebensmittel (z.B. Fleisch- und Wurstwaren, Fisch- und Fischwaren, belegte Brötchen, Imbisswaren) dürfen nur aus **allseitig fest umschlossenen Ständen/Verkaufsfahrzeugen** (Holzhütte, Pavillon mit 3-Seitenwänden, Imbiss- oder Verkaufswagen nach DIN 10 500) in den Verkehr gebracht werden. Die offene Verkaufsseite benötigt ein überstehendes Dach. Innenwände und Fußböden müssen glatt, leicht zu reinigen und abwaschbar sein.

Das Festzelt ist standsicher nach der geprüften Typenstatistik bzw. den Konstruktionsplänen aufzustellen. Zum Aufbau des Zeltes ist von der Verleihfirma eine zuverlässige Fachkraft zur Verfügung zu stellen. Fliegende Bauten dürfen nur in Gebrauch genommen werden, wenn ihre Aufstellung vorher der Genehmigungsbehörde (Bauamt) des Aufstellungsortes unter Vorlage des Prüfbuches angezeigt ist. Das Prüfbuch ist für die Dauer des Festbetriebes beim Veranstalter zu hinterlegen.

Die Zugänge zum Festplatz und Festzelt sind in sicher begehbarem Zustand (auch bei nasser Witterung!) herzurichten und zu unterhalten. Für ausreichende Beleuchtung ist zu sorgen.

Im Festzelt sind die Tisch- und Bank-Garnituren so anzuordnen, dass zwischen den Reihen ausreichend breite Gänge sowie ein Hauptdurchgang verbleiben, der im Panik- oder Katastrophenfall eine rasche Entleerung des Zeltes ermöglicht.

Das Zelt ist ausreichend zu beleuchten, die Leitungen sind so zu verlegen, dass eine Gefährdung des Publikums ausgeschlossen ist. Die Vorschriften zur Verhütung von Bränden sind zu beachten.

## **4. Schankbetrieb, Abgabe von Speisen, Lebensmittelhygiene**

Getränkeausschankanlagen, bei denen der Ausschank mit Betriebsüberdruck durch Druckgas (z. B. Kohlensäure) erfolgt, müssen der Getränkeschankanlagenverordnung und deren technische Vorschriften entsprechen. Solche Anlagen dürfen nur von sachkundigen Personen installiert und erst dann in Betrieb genommen werden, wenn der Sachkundige über die ordnungsgemäße Beschaffenheit eine schriftliche Bescheinigung erteilt hat. Die Inbetriebnahme ist unter Beifügung dieser Bescheinigung sofort der für den Betriebsort zuständigen Behörde anzuzeigen.

In unmittelbarer Nähe jeder Zapfstelle muss eine Vorrichtung für das Spülen der Schankgefäße mit zwei Spülbecken vorhanden sein. Zum Spülen und Klarspülen der Schankgefäße darf nur Trinkwasser aus der öffentlichen Wasserversorgungsanlage verwendet werden. Das Wasser in den Reinigungsbecken ist in kurzfristigen Abständen sowie durch ständigen Zulauf frischen Wassers (Ableitung des Überlaufs) fortlaufend zu erneuern. Schankgefäße müssen grundgereinigt und anschließend unter fließendem Trinkwasser gründlich nachgespült werden. Zudem muss eine separate Spülvorrichtung für Geschirr und Arbeitsgeräte mit fließendem, kaltem und warmem Wasser (z. B. Haushaltsdoppelspüle mit Rückwand, an der ein befüllbarer Warmwasserbereiter montiert ist) vorhanden sein.

Bei dem Verkauf von **losem Speiseeis** ist der Eisportionierer in einer Portionierspüle unter fließendem Wasser zu reinigen oder es sind Eisdipper (pro Sorte ein Dipper) zu verwenden. Für die Beschäftigten muss eine Handwaschgelegenheit, möglichst mit fließendem Trinkwasser aus der öffentlichen Trinkwasserversorgungsanlage mit Seife und hygienisch einwandfreier Handtrocknungseinrichtung (Papierhandtücher, Warmlufttrockner) vorhanden sein. Sie ist so zu installieren, dass Lebensmittel (z.B. durch Spritzer usw.) nicht beeinträchtigt werden können.

Im Bereich der Getränkeausgabe muss der Boden zumindest mit einem Bretterbelag (Lattenrost) versehen sein.

Lebensmittel (z. B. Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage, Fleisch und Erzeugnisse aus Fleisch, auch Imbisse, wie Wurstbrötchen, heiße Würstchen, Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse, Erzeugnisse aus Fischen, Eiprodukte) dürfen nur von Personen hergestellt, behandelt und verkauft werden, die im Besitz einer Bescheinigung gem. § 43 des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) bzw. eines Gesundheitszeugnisses gem. §§ 17 und 18 des Bundesseuchengesetzes sind. Die Bescheinigung bzw. Gesundheitszeugnisse sind zumindest in Fotokopie in der Betriebsstätte für behördliche Kontrollen bereitzuhalten.

**Speisen und Getränke dürfen nur in Mehrweggeschirr verabreicht werden. Die Verwendung von Einweggeschirr ist nicht zulässig.**

Die Arbeits-, Zubereitungs- und Verkaufsflächen müssen glatt, leicht zu reinigen und abwaschbar sein. Ausgelegte Lebensmittel sind gegen die Kunden durch einen entsprechenden Warenschutz abzuschirmen.

Über Koch- und Grillgeräten in Imbisswagen sind Abzugshauben mit Ableitung ins Freie anzubringen. Hackfleischerzeugnisse (Fleischklopse, Bouletten, Frikadellen, Schaschlik, Bratwürste, gestecktes Fleisch) dürfen nur zubereitungsgerecht fertig gestellt von Betrieben im Sinne des § 9 Hackfleischverordnung (z. B. Metzgereien) bezogen werden. Sie sind vor der Abgabe an den Verbraucher vollständig durchzuheizen. Bei der Lagerung und beim Transport dürfen die nach der Hackfleischverordnung vorgeschriebene Mindestlagertemperatur von +4 °C sowie die Frist für das Inverkehrbringen (nur am Herstellungstag; Bratwurst und Schaschlik auch am nächsten Tag) nicht überschritten werden.

Fleisch oder Wurstvorräte dürfen nur in Kühleinrichtungen (Kühlschrank) aufbewahrt werden. Für tiefgefrorene Erzeugnisse ist zwingend eine Tiefkühleinrichtung erforderlich. Nur kurzfristig bis auf – 15 °C darf die vorgeschriebene Temperatur von – 18 °C unterschritten werden. Im tiefgefrorenen Zustand dürfen Hackfleischerzeugnisse auch vom Großhandel oder anderen Betrieben bezogen werden, wenn die Herstellung, die Lagerung, der Transport und die Verarbeitung entsprechend den Vorschriften der §§ 3,4 Abs. 2,5 Abs. 2,6 und 7 der HackfleischV erfolgt bzw. erfolgt ist.

Die zuvor erwähnten Beschränkungen gelten nicht, wenn diese Erzeugnisse verzehrfertig und vollständig durcherhitzt bezogen werden. Sie müssen dann nicht zwingend von Metzgereien bezogen werden, sondern können z. B. auch von einer Gaststätte oder sonstigen Einrichtungen geliefert werden, wenn hierbei die Vorschriften der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) vom 05.08.1997; BGBl.I S. 2008 beachtet werden.

**Rohes Hackfleisch oder rohe Bratwurst (z.B. auf Brötchen) dürfen nicht abgegeben werden.**

Die lose Abgabe von Senf oder Ketchup (z. B. auf Tellern mit Gemeinschaftslöffeln) zur Benutzung durch den Kunden ist ebenfalls nicht gestattet. Handelsübliche Spendevorrichtungen sind hierfür statthaft, ebenso Einwegpackungen.

## **5. Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln**

Zusatzstoffe und gentechnisch veränderte Lebensmittel sind nach dem beigefügten Merkblatt kenntlich zu machen.

## **6. Infektionsschutz**

Das beiliegende Merkblatt „*Vermeidung von Lebensmittelinfektionen für Ehrenamtliche bei Vereinsfesten, Freizeiten und ähnlichen Veranstaltungen*“ ist zu beachten.

## **7. Preisangaben**

Preise für Speisen und Getränke sind in Preisverzeichnissen anzugeben. Die Verzeichnisse sind auf den Tischen auszulegen oder dem Gast vor Entgegennahme von Bestellungen und auf Verlangen bei der Abrechnung vorzulegen oder gut lesbar anzubringen. Waren, welche zum Verkauf ausgestellt werden, sind mit Endpreisen auszuzeichnen. Angaben, wie „von – bis“, „zirka“ oder Preis nach Gewicht/Größe sind nicht zulässig. Ist der Ausschank alkoholischer Getränke gestattet, so sind auf Verlangen auch alkoholfreie Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle zu verabreichen. Davon ist mindestens ein alkoholfreies Getränk anzubieten, das billiger ist als das günstigste alkoholische Getränk gleicher Menge.

## **8. Jugendschutz / Rauschgiftkriminalität**

Nach dem Jugendschutzgesetz (JuSchG) ist es verboten:

- a) Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren den Aufenthalt in Gaststätten ohne Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person zu gestatten (Ausnahmen: Veranstaltungen eines anerkannten Trägers der Jugendhilfe, wenn sie sich auf Reisen befinden oder ihr Aufenthalt während der Einnahme einer Mahlzeit oder eines Getränks)
- b) Branntwein, branntweinhaltige Getränke oder Lebensmittel, die Branntwein in nicht nur geringfügiger Menge enthalten, an Personen unter 18 Jahren abzugeben oder den Verzehr zu gestatten. Andere alkoholische Getränke an Kinder oder Jugendliche unter 16 Jahren abzugeben oder den Verzehr zu gestatten (Ausnahme: Jugendliche unter 16 Jahren, wenn sie von einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person begleitet werden)
  - Alkoholhaltige Süßgetränke (Alkopops) im Sinne des § 1 Abs. 2 und 3 des Alkopopsteuergesetzes gewerbsmäßig ohne den Hinweis „*Abgabe an Personen unter 18 Jahren verboten, § 9 Jugendschutzgesetz*“ in den Verkehr zu bringen.
- c) Kindern oder Jugendlichen unter 16 Jahren die Anwesenheit bei öffentlichen Tanzveranstaltungen zu gestatten (Ausnahme: Wenn sie von einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person begleitet werden. Wenn es sich um eine jugend-, künstlerisch- oder brauchtumsfördernde Veranstaltung handelt, dürfen Kinder unter 14 Jahren und Jugendliche bis 16 Jahren bis 24.00 Uhr anwesend sein).
  - Jugendlichen, die 16, aber noch nicht 18 Jahre alt sind, bei öffentlichen Tanzveranstaltungen den Aufenthalt nach 24.00 Uhr zu gestatten (Ausnahmen: Wenn sie von einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person begleitet werden oder es sich um eine im obigen Absatz angeführte Veranstaltung handelt).

Zur Bekämpfung der Rauschgiftkriminalität sind die Gewerbetreibenden gehalten, die Zusammenarbeit mit der Polizei zu suchen und sie über Wahrnehmungen, die auf Drogenmissbrauch hinweisen, zu informieren. Nach dem Betäubungsmittelgesetz wird bestraft, wer anderen Gelegenheit zum unbefugten Verbrauch, Erwerb oder zur unbefugten Abgabe von Betäubungsmitteln verschafft oder gewährt oder zum Verbrauch verleitet.

## **9. Nichtraucherschutz**

In Gaststätten ist das Rauchen untersagt. Gaststätten im Sinne dieses Gesetzes sind Betriebe, die Getränke oder zubereitete Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle verabreichen, wenn der Betrieb jedermann oder bestimmten Personen zugänglich ist und den Vorschriften des [Gaststättengesetzes](#) unterliegt. Hiervon ausgenommen sind Gaststättenbetriebe in Bier-, Wein- und Festzelten sowie die Außengastronomie und die im Reisegewerbe betriebenen Gaststätten.

## **10. Gema**

Die geplante Musiknutzung ist bei der GEMA im Vorfeld anzumelden und wird dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

[https://www.gema.de/fileadmin/user\\_upload/Musiknutzer/Formulare/Formulare\\_aida/fragebogen\\_stadtfeste.pdf](https://www.gema.de/fileadmin/user_upload/Musiknutzer/Formulare/Formulare_aida/fragebogen_stadtfeste.pdf)

## **11. Toilettenanlagen**

Toilettenanlagen für Frauen und Männer müssen durch durchgehende Wände voneinander getrennt sein. In den einzelnen Toilettenanlagen sind jeweils Handwaschgelegenheiten (Waschbecken, Seifenspender und gesundheitlich einwandfreie Handtrocknungseinrichtungen – keine Gemeinschaftshandtücher), die mit fließendem Wasser ausgestattet sind, bereit zu stellen.

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.

Die Abwässer aus der Toilettenanlage sind – soweit eine anderweitige Beseitigung (z. B. durch Einleiten in die Kanalisation) nicht möglich ist – in dichtschießende Gruben, die mit einer sicheren Abdeckung versehen sind, einzuleiten.

Sollten Sie Fragen zur Durchführung Ihrer Veranstaltung haben, setzen Sie sich bitte mit dem Bürgermeisteramt Eppingen, Abteilung Sicherheit & Ordnung, Marktplatz 1-5, 75031 Eppingen, Tel. 07262/920-1228, oder -1215 in Verbindung.

### **Der Gestattung sind folgende Merkblätter beigefügt, die zwingend zu beachten sind:**

- Merkblatt Installation und Betrieb von Trinkwasseranlagen
- Merkblatt zur Vermeidung von Lebensmittelinfektionen für Ehrenamtliche bei Vereinsfesten, Freizeiten und ähnlichen Veranstaltungen
- Merkblatt über die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen.
- Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten
- Hinweise zur Trinkwasserversorgung
- Verwendung von Flüssiggas bei Großveranstaltungen
- Verwendung von Elektrogeräten bei Veranstaltungen im Außenbereich



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



**Baden-Württemberg**

MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM  
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

Herausgeber: Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz  
Baden-Württemberg  
Postfach 10 34 44, 70029 Stuttgart  
[www.mlr.baden-wuerttemberg.de](http://www.mlr.baden-wuerttemberg.de)  
Erstellt: April 1998, Überarbeitet: Juli 2020

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

*Dieser Leitfaden wurde mit größtmöglicher Sorgfalt erarbeitet und geprüft. Daraus folgt jedoch keine Gewähr für die Aktualität, Richtigkeit oder Vollständigkeit der bereit gestellten Informationen.*

## Inhalt

Vorwort .....	4
Bauliche und sonstige Voraussetzungen .....	5
➤ Verkaufsstände für Lebensmittel.....	5
➤ Bereiche zur Herstellung, Behandlung oder Lagerung von Lebensmitteln .....	5
➤ Geschirr, Geräte und Papier .....	5
➤ Trinkwasser .....	6
➤ Abwasser.....	7
➤ Abfallentsorgung .....	7
➤ Toiletten.....	7
Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln .....	7
➤ Grundsätze.....	7
➤ Lagerung .....	8
➤ Handhabung.....	8
➤ Leicht verderbliche Lebensmittel.....	9
➤ Getränke.....	10
Kennzeichnung.....	11
➤ Allgemein.....	11
➤ Ausnahme für Wohltätigkeitsveranstaltungen u. a.....	11
➤ Allergenkennzeichnung .....	12
➤ Zusatzstoffkennzeichnung .....	12
➤ Wein .....	12
➤ Preisauszeichnung.....	13
Personalhygiene.....	13
Rechtsgrundlagen und Merkblätter .....	14
➤ Merkblätter und Hinweise.....	14
➤ Rechtsvorschriften und Auslegungshinweise .....	15
➤ Technische Regeln und Normen.....	15

## Vorwort

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

**WICHTIG:** Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln können zu schwerwiegenden Erkrankungen führen, die besonders bei Kleinkindern und älteren Menschen lebensbedrohlich werden können.

Lebensmittelbedingte Erkrankungen können bei Vereins- und Straßenfesten schnell einen größeren Personenkreis betreffen. Darum ist es von großer Bedeutung, von vornherein Risiken so klein wie möglich zu halten, und zwar nicht nur, um lebensmittelbedingte Krankheitsfälle bei den Besuchern zu vermeiden, sondern auch, um die Anbieter der Lebensmittel vor strafrechtlicher Verfolgung zu bewahren. Sie tragen die Verantwortung dafür, nur sichere Lebensmittel in den Verkehr zu bringen.

In diesem Sinne wendet sich der vorliegende Leitfaden an die Veranstalter von Vereins- und Straßenfesten, an die Vorstände der Vereine und die ehrenamtlichen Helfer. Er gibt Hinweise zum sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln, insbesondere mit leicht verderblichen Lebensmitteln.

Hinweise zur Guten Hygiene für Veranstalter unter dem Titel „Feste sicher feiern“ bietet auch das Bundeszentrum für Ernährung. Auf diese und andere wichtige Vorschriften und Merkblätter zum Umgang mit Lebensmitteln wird am Ende dieses Leitfadens verwiesen.

**INFO:** Für Fragen stehen auch die unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden bei den Stadt- und Landkreisen zur Verfügung.

Auch der Lebensmittelverkauf durch Ehrenamtliche unterliegt lebensmittelrechtlichen Vorschriften. Von manchen Bestimmungen zur Hygiene und zur Lebensmittelkennzeichnung, einschließlich der Allergene, gibt es jedoch Ausnahmen, wenn Veranstaltungen nur gelegentlich und in begrenztem Umfang sowie insbesondere zu gemeinnützigen Zwecken durchgeführt werden. Auskunft darüber, ob die Ausnahmeregelung angewandt werden kann, gibt die untere Lebensmittelüberwachungsbehörde.

**WICHTIG:** Werden im Leitfaden Formulierungen wie "muss", "ist zu" oder ähnliches verwendet, handelt es sich um konkrete rechtliche Vorgaben, die immer einzuhalten sind. Begriffe wie "sollte", "möglichst" oder ähnliche beschreiben die übliche gute Hygienepraxis bei vergleichbaren Tätigkeiten in der Gastronomie oder Gemeinschaftsverpflegung. Die Einhaltung bzw. Anwendung dieser Empfehlungen wird angeraten. Abweichungen hiervon sind möglich, müssen aber dennoch einen angemessenen Hygienestandard sicherstellen.

*Wir wünschen Ihnen einen erfolgreichen und ungestörten Verlauf Ihrer Veranstaltung.*

## Bauliche und sonstige Voraussetzungen

### Verkaufsstände für Lebensmittel

- **Der Boden/Untergrund** des Verkaufstandes muss befestigt und sauber zu halten sein.
- Die Stände sollten **überdacht** sowie **seitlich und rückwärts umschlossen sein**, sofern nicht durch andere Maßnahmen ein ausreichender Schutz gewährleistet werden kann (siehe Abbildung 1).
- **Lebensmittelverkaufsstände** müssen so aufgestellt werden, dass eine Kontamination der Lebensmittel durch z. B. Staub, starke Gerüche, Insekten, Witterungseinflüsse, Rauch oder auch Abfälle vermieden wird.
- Es ist üblich, dass offene Lebensmittel an der Vorderseite des Verkaufstandes durch **eine ausreichende Abschirmung** geschützt werden (z. B. vor Husten oder Niesen von Kunden und Passanten).

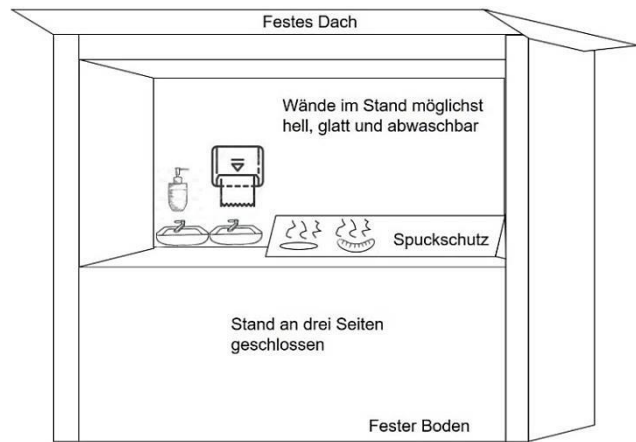


Abbildung 1: Schematische Darstellung eines geeigneten Lebensmittelverkaufsstandes

### Bereiche zur Herstellung, Behandlung oder Lagerung von Lebensmitteln

**Bereiche zur Herstellung, Behandlung oder Lagerung von Lebensmitteln** müssen sauber und trocken sein. **Die Wände** müssen aus festem, leicht zu reinigendem Material bestehen. **Oberflächen**, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten. Sie müssen leicht zu reinigen und bei Kontakt mit leichtverderblichen Lebensmitteln auch zu desinfizieren sein. Dabei sind glatte, abwaschbare, korrosionsfeste und nicht giftige Materialien zu verwenden.

Es muss eine **leicht erreichbare und praktisch nutzbare Handwaschgelegenheit** mit ausreichender Wasserzufuhr, Seife und hygienischer Trocknungsmöglichkeit vorhanden sein. Das Wasser muss Trinkwasserqualität haben. Wenn mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgegangen wird, sollte eine Warmwasserzufuhr vorhanden sein, z. B. durch Verwendung eines Glühweinkochers mit Zapfhahn. Empfohlen wird die Verwendung von Flüssigseife sowie Einmalhandtüchern.

Für **leicht verderbliche Lebensmittel** sind ausreichende Kühlmöglichkeiten vorzusehen. Dabei ist eine geeignete Standortwahl zu beachten, da die Geräte auch in der Lage sein müssen, diese Lebensmittel ausreichend kühl zu halten. Es sollten z. B. Kühlschränke mit Schauglas nicht direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt sein.

Bereiche, in denen **offene Lebensmittel** bearbeitet bzw. zubereitet werden, müssen vom Publikumsverkehr abgeschirmt oder ausreichend (idealerweise > 1,5 m) entfernt sein, damit diese vor einer Kontamination durch Publikumsverkehr geschützt sind.

### Geschirr, Geräte und Papier

**WICHTIG:** Die zur Herstellung und Behandlung der Lebensmittel verwendeten Behältnisse, Geräte und Arbeitsflächen müssen **glatte Oberflächen** haben, **korrosionsbeständig** sein, sich in **einwandfreiem, sauberem Zustand** befinden und nach Bedarf **zwischengereinigt** werden. **Beschädigte oder gesplitterte Behältnisse dürfen nicht verwendet werden.**



**INFO:** Die Eignung von Gegenständen für den Lebensmittelkontakt ist in der Regel an der Aufschrift „Für Lebensmittel“ oder an dem dargestellten Piktogramm zu erkennen.



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

Aus Umweltschutzgründen sollte zum Verzehr der Lebensmittel an Ort und Stelle **Mehrweggeschirr und -besteck** verwendet werden. Für den Verkauf von Speisen zum Mitnehmen sind, soweit erforderlich, geeignete und hygienisch einwandfreie Behältnisse bereitzustellen.

**Die Reinigung von Geschirr und Trinkgläsern** sollte vorzugsweise **maschinell** erfolgen. Falls dies nicht möglich ist, sollten für eine sachgerechte manuelle Reinigung **zwei Spülbecken** genutzt werden, eines mit heißem Wasser (so heiß wie möglich) und Spülmittel, eines mit sauberem, warmen Nachspülwasser.



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

Ein **regelmäßiger Wechsel des Wassers und der Trockentücher** muss selbstverständlich sein. Beim Trocknen des Geschirrs sollte auf einen ungehinderten Abfluss des Waschwassers geachtet werden (feuchtes Geschirr nicht stapeln).

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



## Trinkwasser

**WICHTIG: Wasser** für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln sowie zum Reinigen von Gerätschaften und Geschirr muss **Trinkwasserqualität** haben. Es sollte aus einer Entnahmestelle bezogen werden, die an die zentrale Trinkwasserversorgungsanlage angeschlossen ist. Wird hierfür eine zeitweilige Wasserverteilung eingerichtet, ist dies und die voraussichtliche Dauer des Betriebs durch denjenigen, der die Einrichtung vornimmt, dem **örtlichen Gesundheitsamt** so früh wie möglich schriftlich mitzuteilen.

**Trinkwasserschläuche** müssen der KTW Leitlinie des Umweltbundesamtes KTW "A" oder "für Rohre < DN 80" und der technischen Regel DVGW - W 270 sowie den Anforderungen der DVGW VP 549 und DVGW VP 550 entsprechen (Prüfzeugnis, Schriftzug). Handelsübliche Gartenschläuche sind nicht zulässig. Beschriftungsbeispiel: - DVGW – Trinkwasser - KTW"A" - W270 - VP549 -.

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

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

## Abwasser

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

## Abfallentsorgung



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

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

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



## Toiletten

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

## Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln

### Grundsätze

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



#### Inbesondere ist zu beachten:

- **Nicht verpackte Lebensmittel** dürfen nur in Behältern und abgedeckt transportiert werden. Transportbehältnisse und Verpackungsmaterialien müssen sauber und für Lebensmittel geeignet sein. Bei kühlpflichtigen Lebensmitteln ist die Kühlkette einzuhalten.
- Bei der Lagerung, bei der Zubereitung und der Handhabung ist auf eine **strikte Trennung zwischen rohen** (v. a. frischem Fleisch, Fisch, Ei) **und gegarten Lebensmitteln** zu achten.
- **Arbeitsgänge und Arbeitsbereiche sind so weit als möglich so zu trennen** oder so zu organisieren, dass von "unsauberen" Tätigkeiten (siehe Tabelle 1) keine Übertragung von Schmutz oder Keimen auf Lebensmittel und insbesondere nicht auf verzehrfertige Lebensmittel stattfindet (**saubere Tätigkeiten**).
- **Tiere** sind von der Speisenzubereitung und -ausgabe fernzuhalten.

Tabelle 1: Trennung von unsauberen und sauberen Tätigkeiten

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



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

### Lagerung

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



### Handhabung



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



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

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

Bei der **Herstellung von Pommes Frites** und anderem Frittierten sollte die Fritteuse auf max. 175°C eingestellt werden, um die unerwünschte Acrylamidbildung zu vermeiden (s. Merkblatt "Frittierfette").

Bei der **Handhabung von verzehrfertigen Lebensmitteln** (dazu zählen auch Lebensmittel, die nicht zubereitet werden müssen, wie Backwaren, Rauchenden, Bockwürste etc.) ist auf ein **hohes Maß an Hygiene** zu achten. Sofern möglich, sollte entsprechendes Besteck verwendet werden. Es ist auf eine sorgsame **Reinigung der Hände** mit Wasser und Seife vor der Handhabung derartiger Lebensmittel zu achten (siehe Hinweise zur Personalhygiene/ Handreinigung).

Bei der Verwendung von **Einmalhandschuhen** müssen diese **regelmäßig gewechselt** werden, da diese genauso schnell verschmutzen wie bloße Hände. Die Verschmutzung wird aber deutlich weniger wahrgenommen. Ggf. sind hierbei auch Hinweise zu Verwendungsbeschränkungen, wie „nicht für fettartige Lebensmittel geeignet“, zu beachten.

## Leicht verderbliche Lebensmittel

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

- **Sehr leicht verderbliche Lebensmittel** wie Hackfleisch oder bestimmte frische Bratwürste, Räucherlachs etc., häufig mit einem Verbrauchsdatum versehen, müssen bis zur Verwendung, ggf. entsprechend den Angaben, gekühlt werden. Nach Ablauf des Verbrauchsdatums dürfen sie nicht mehr abgegeben bzw. verkauft oder zur Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden.
- Bei **Tiefkühlprodukten** ist die Einhaltung der Lagerungstemperaturen insbesondere dann relevant, wenn Restmengen wieder als Retoure an den Lieferanten gehen oder für eine spätere Verwendung gelagert werden sollen.



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

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

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

**WICHTIG: Gekühlt aufbewahrt/gelagert werden müssen:**

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



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



**Rohes (Geflügel-)Fleisch und nicht durchgegartes Fleischerzeugnisse** müssen jeweils getrennt von anderen Lebensmitteln (insbesondere von verzehrfertigen Lebensmitteln), unter ausreichender, guter Kühlung (s. o.) in Kühlschränken oder Kühlboxen gelagert werden.

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

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

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



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

**Teig für Waffeln/Crêpes** sollte gekühlt aufbewahrt werden. Die Verwendung von pasteurisiertem 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 **vorverpackte Lebensmittel** gibt es umfangreiche Kennzeichnungsvorschriften zum Schutz des Verbrauchers vor Gesundheitsgefährdung und Täuschung.
- Für **offen (lose) abgegebene** Lebensmittel sind diese Vorgaben stark eingeschränkt. Die Angaben können auf einem Schild neben dem Lebensmittel stehen, auf einem Aushang in der Verkaufsstätte oder in einer sonstigen schriftlichen Information, wie zum Beispiel in einem ausliegenden Ordner.
- Verpflichtend ist auch für offen (lose) abgegebene Ware die Kenntlichmachung von **Zusatzstoffen, Allergenen und der Bezeichnung des Lebensmittels**. Sie kann für die Allergene auch mündlich erfolgen, wenn in einem Aushang darüber informiert wird, das Verkaufspersonal unterrichtet ist und eine Dokumentation vorliegt, die von Verbrauchern und Behörden eingesehen werden kann.
- **Bestimmte Veranstaltungen** können von der Pflicht zur Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung **ausgenommen** sein. Die Ausnahmeregelung wird im Folgenden erläutert.



### Ausnahme für Wohltätigkeitsveranstaltungen u. a.

- **Die Regelmäßigkeit und der Organisationsgrad** einer Veranstaltung sind entscheidend dafür, ob diese in den Anwendungsbereich der Lebensmittelinformationsverordnung (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, kurz: LMIV) fällt und damit eine Pflicht zur Allergenkennzeichnung sowie zur Kennzeichnung der Zusatzstoffe besteht.
- Derjenige, der **gelegentlich und im kleinen Rahmen** Lebensmittel handhabt, lagert oder Speisen zubereitet, wie z. B. beim Verkauf von Lebensmitteln durch Privatpersonen bei Wohltätigkeitsveranstaltungen, auf Märkten, in Kirchen, Schulen oder anlässlich von Dorffesten oder anderen Ereignissen, für die freiwillige Helfer Lebensmittel zubereiten, ist **von den Bestimmungen dieser Verordnung nicht betroffen**.

**INFO:** Die Verordnung bietet Ermessensspielraum. Veranstaltungen, bei denen in der Regel keine Allergenkennzeichnung erforderlich ist, sind beispielsweise

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

Eine generelle Aussage für alle Veranstaltungen lassen die rechtlichen Bestimmungen nicht zu. Die Organisatoren können aber anhand der genannten Kriterien **Regelmäßigkeit, Organisationsgrad** („Aufwand“), **Häufigkeit** („gelegentlich“) und **Rahmen** (Teilnehmerzahl, Werbung) **abwägen**, ob sie – ausgehend von den Beispielen im Infokasten – für ihre Veranstaltung eine Kennzeichnungspflicht sehen. Wichtig ist, dass alle Aspekte in Kombination betrachtet werden. Die unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden können bei Bedarf Vereine und Organisatoren bei der Planung der Veranstaltung beratend unterstützen.

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

## Allergenkennzeichnung

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



- Glutenthaltiges Getreide (z. B. Weizen (auch Dinkel), Roggen, Gerste, Hafer) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse. Diese sind namentlich zu nennen.
- Fisch und Krebstiere sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, andere Nussorten, Erdnüsse und Sesamsamen sowie daraus gewonnene Erzeugnisse. Diese sind namentlich zu nennen.
- Sellerie und Senf sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite (siehe unten Abschnitt Wein)

## Zusatzstoffkennzeichnung

**WICHTIG:** Die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen ist verpflichtend für vorverpackte und lose Ware. Auch sie kann entsprechend der Allergenkennzeichnung ausnahmsweise entfallen (siehe Abschnitt Ausnahmeregelung).

Gekennzeichnet werden müssen die **enthaltenen Zusatzstoffe**, wie z. B. Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Phosphate oder auch bestimmte Aromastoffe wie Koffein oder Chinin in Getränken (Details siehe Merkblatt „Kenntlichmachung von Zusatzstoffen im Gastronomiebereich“).



## Wein

Bei der Abgabe von offenem oder abgefülltem Wein sind wie bei sonstigen Lebensmitteln die Bezeichnung, die Verkaufseinheit bzw. –menge (z. B. „0,25 l“ oder „0,75 Liter“), der Preis und ggf. die Allergenkennzeichnung (z. B. „enthält Sulfite“, siehe Abschnitt Ausnahmeregelung) anzugeben.



**Zur Beschreibung der Erzeugnisse werden folgende Angaben empfohlen:**

- Qualitätsstufe (sog. Gütebezeichnung) und Herkunft bzw. Anbaugebiet (z. B. „Qualitätswein Württemberg“, „Badischer Landwein“, „Deutscher Rotwein“, „Französischer Weißwein“)
- Weinart (z. B. „Weißwein“, „Rotwein“), sofern keine Rebsorte genannt wird
- Bei „Roséwein“, „Weißherbst“ oder „Schillerwein“ ist dieser Begriff jeweils anzugeben

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

## Preisauszeichnung

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



Ist der Ausschank alkoholischer Getränke gestattet, so sind auf Verlangen auch alkoholfreie Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle anzubieten. Davon darf **mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer** sein als das günstigste alkoholische Getränk. Der Preisvergleich erfolgt hierbei auch auf der Grundlage des hochgerechneten Preises für einen Liter der betreffenden Getränke. Die Erlaubnisbehörde kann für den Ausschank aus Automaten Ausnahmen zulassen.



## Personalhygiene

**WICHTIG:** Die persönliche Körperhygiene ist neben den allgemeinen Hygienegeboten von besonderer Bedeutung beim Umgang mit Lebensmitteln.

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

Es sind folgende Regeln zu beachten:

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

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

## Rechtsgrundlagen und Merkblätter

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

**INFO:** Für Fragen und weitere Informationen stehen die unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden bei den Stadt- und Landkreisen zur Verfügung: [www.service-bw.de](http://www.service-bw.de) > Suchbegriff: „Untere Lebensmittelüberwachungsbehörden“ oder direkt unter: <https://www.service-bw.de/web/guest/leistung/-/sbw/Feste+und+Freizeiten++Hygienevorschriften+beachten-482-leistung-0> > Zuständige Stelle > Ort angeben.

**Bei Fragen zum Infektionsschutzgesetz** helfen die Gesundheitsämter bei den Stadt- und Landkreisen weiter. Informationen finden Sie auch auf der Seite des Landesgesundheitsamts:

<https://www.gesundheitsamt-bw.de/lga/DE/Fachinformationen/Fachpublikationen/Seiten/Hygiene.aspx>

### Merkblätter und Hinweise

**INFO:** Allgemeine Hinweise bietet das Bundeszentrum für Ernährung zur Guten Hygiene für Veranstalter unter dem Titel "Feste sicher feiern", einschließlich weiterer Links, u. a. zum BLE Medienservice.

➤ „Gute Hygienepraxis auf Straßen- und Vereinsfesten“ der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, BLE (kostenlos als Download).

➤ Verschiedene Hefte zu Hygiene und Kennzeichnung.

<https://www.bzfe.de/inhalt/feste-sicher-feiern-29906.html> und

<https://www.ble-medienservice.de/ernaehrung/>.

➤ Merkblatt „Vermeidung von Lebensmittelinfektionen für Ehrenamtliche bei Vereinsfesten, Freizeiten und ähnlichen Veranstaltungen“ des Regierungspräsidiums Stuttgart, Landesgesundheitsamt.

[https://www.gesundheitsamt-bw.de/SiteCollectionDocuments/03\\_Fachinformationen-/Fachpublikationen+Info-Materialien/vermeidung\\_von\\_lebensmittelinfektionen.pdf](https://www.gesundheitsamt-bw.de/SiteCollectionDocuments/03_Fachinformationen-/Fachpublikationen+Info-Materialien/vermeidung_von_lebensmittelinfektionen.pdf).

**INFO:** Hinweise zur Lebensmittelkennzeichnung und Ausnahmeregelungen dazu gibt es im Internet auf [www.verbraucherportal-bw.de](http://www.verbraucherportal-bw.de) > Verbraucherschutz > Lebensmittelsicherheit.

➤ Verbrauchertipps zu Lebensmittelhygiene, Reinigung und Desinfektion.

[https://www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipps\\_zu\\_lebensmittelhygiene\\_reinigung\\_und\\_desinfektion.pdf](https://www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipps_zu_lebensmittelhygiene_reinigung_und_desinfektion.pdf).

➤ Temperaturanforderungen für bestimmte Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels lose oder selbst verpackt abgegeben werden.

<https://www.lebensmittelverband.de/de/lebensmittel/sicherheit/hygiene>  
(Suchbegriff: Leitlinie Temperaturanforderungen im Einzelhandel).

➤ Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis – Eigenkontrollen in ortsveränderlichen Betriebsstätten der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN).

[https://lebensmittelhygiene.portal.bgn.de/11953/56834?wc\\_lkm=12590](https://lebensmittelhygiene.portal.bgn.de/11953/56834?wc_lkm=12590).

➤ Hinweise zur Trinkwasserversorgung auf Volksfesten/Veranstaltungen des DVGW.

<https://www.dvgw.de/medien/dvgw/leistungen/publikationen/twin-0308.pdf>

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

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

- Merkblatt: „Frittierfette“
- Merkblatt „Büfets und Theken zur Selbstbedienung“
- Merkblatt „Kennzeichnung von unverpacktem Speiseeis“
- Merkblatt „Kenntlichmachung von Zusatzstoffen im Gastronomiebereich“
- Merkblatt „Allergenkennzeichnung bei nicht vorverpackten Lebensmitteln“
- Merkblatt „Glühweine und Heißgetränke in offenem Ausschank“
- Merkblatt der CVUAs Baden-Württemberg für korrekte Weinetikettierung

### Rechtsvorschriften und Auslegungshinweise

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 (Basisverordnung Lebensmittelrecht)
 

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/ALL/?uri=CELEX%3A32002R0178>
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
 

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:226:0003:0021:DE:PDF>
- Leitfaden für die Durchführung bestimmter Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004
 

[https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety\\_fh\\_legis\\_guidance\\_reg-2004-852\\_de.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_fh_legis_guidance_reg-2004-852_de.pdf)
- Infektionsschutzgesetz
 

<http://www.gesetze-im-internet.de/ifsg/index.html>
- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
 

<http://www.gesetze-im-internet.de/lfgb/index.html>
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung, kurz: LMIV)
 

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32011R1169&rid=1>
- Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung)
 

<https://www.gesetze-im-internet.de/lmidv/BJNR227210017.html>
- Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technolog. Zwecken
 

[http://www.gesetze-im-internet.de/zzulv\\_1998/index.html](http://www.gesetze-im-internet.de/zzulv_1998/index.html)
- Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschl. Gebrauch (Trinkwasserverordnung)
 

[http://www.gesetze-im-internet.de/trinkwv\\_2001/index.html](http://www.gesetze-im-internet.de/trinkwv_2001/index.html)
- Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung)
 

[http://www.gesetze-im-internet.de/lmhv\\_2007/index.html](http://www.gesetze-im-internet.de/lmhv_2007/index.html)

### Technische Regeln und Normen

- Technische Regeln für Getränkeschankanlagen
 

[http://www.umwelt-online.de/recht/t\\_regeln/trsk/ueber.htm](http://www.umwelt-online.de/recht/t_regeln/trsk/ueber.htm)

  - TRSK 500 (Betrieb von Getränkeschankanlagen)
  - TRSK 501 (Reinigung von Getränkeschankanlagen)
  - TRSK 502 (Betrieb von mobilen Getränkeschankanlagensystemen)

**Dieser Leitfaden kann beim**

**Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg**

**unter [www.mlr.baden-wuerttemberg.de](http://www.mlr.baden-wuerttemberg.de) > Unser Service > Publikationen**

**Suchbegriff:**

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

**heruntergeladen werden.**

**Bildnachweis:**

Wir danken Birgit Bienze für das zur Verfügung gestellte Bildmaterial: Deckblatt, 3. Foto von oben.

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



**Merkblatt**

# Kennzeichnung von Zusatzstoffen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln im Gastronomiebereich und bei der Gemeinschaftsverpflegung

**Stand: Oktober 2012**

Bei lose abgegebenen Lebensmitteln gelten die Kennzeichnungsbestimmungen des § 9 der Zusatzstoff- Zulassungsverordnung (ZZuV), der Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe (EG) Nr. 1333/2008, der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung (FrErfrischGetrV, sowie der Gentechnik-Kennzeichnungs- und Rückverfolgbarkeitsverordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003, jeweils in derzeit gültiger Fassung.

**Wichtiger Hinweis:**

- Nicht alle Zusatzstoffe sind für alle Lebensmittel zugelassen. Dieses Merkblatt enthält keine Informationen, welche Zusatzstoffe bei der Herstellung welcher Lebensmittel zugelassen sind.
- Die Pflicht zur Kennzeichnung eines Zusatzstoffes ist abhängig von seiner verbleibenden technologischen Wirksamkeit im Endprodukt. Ist diese nachweislich im angebotenen Lebensmittel nicht mehr vorhanden, so kann eine Kennzeichnung im Einzelfall nicht erforderlich sein.
- Detaillierte Zulassungsregelungen sind in den Anhängen der ZZuV sowie VO (EG) Nr. 1333/2008 genannt.

Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E-Nummer	Kennzeichnung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe (Farbstoff) E 100 - E 180 (dazu gehören auch Beta-Carotin und Riboflavin)	„mit Farbstoff“	alkoholfreie Getränke (wie Fanta, Cola), Campari, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen, Belegkirschen oder Tortenguss
E 102 - Tartrazin, E 104 - Chinolingelb, E 110 - Gelborange S, E 122 - Azorubin, E 124 - Cochenillerot A, E 129 - Allurarot AC	<b>Zusätzlich bei diesen Farbstoffen:</b> „Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffs/der Farbstoffe“: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.	Lachsersatz, Götterspeise, Cocktailkirschen, Chorizo
Konservierungsstoffe (Konservierungsstoff) E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239 E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105 Bei ausschließlichen Verwendung von E 249 - E 250, E 251 - E 252 oder einem Gemisch dieser Stoffe	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“  ersatzweise auch „mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitrat“, „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Beete), Käse, Anchosen, Peperoni Fleischerzeugnisse
Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 300 - E 321	„mit Antioxidationsmittel“	alkoholfreie Getränke (wie Fanta), Brühwürste, Kochschinken, Rohschinken, Trockensuppen, Brühen, Würzmittel
Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E 620 - E 635	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Soßen, Würzmittel, Fleischerzeugnisse
Schwefeldioxid/Sulfite (kein Klassenname) E 220 - E 228	„geschwefelt“	Essig, Trockenobst (z.B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich, Peperoni
Eisensalze (kein Klassenname) E 579, E 585	„geschwärzt“	schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel) E 901 - E 904, E 912, E 914	„gewachst“	Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
Süßstoffe (Süßstoffe) E 950 - E 952, E 954, E 957, E 959, E 960  andere Süßungsmittel, Zuckeralkohole (kein Klassenname) E 420, E 421, E 953, E 965 - E 968	„mit Süßungsmittel(n)“  <b>bei Aspartam (E 951) zusätzlich:</b> „enthält eine Phenylalaninquelle“	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola- Getränke) <b>Anmerkung:</b> Wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kennzeichnung nicht erforderlich.

Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E-Nummer	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Phosphate (Stabilisator) E 338 bis 341, E 450 bis E 452	„mit Phosphat“	Brühwürste, Kochschinken <b>Anmerkung:</b> Eine Kenntlichmachung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben.

### Weitere Regelungen:

Zutat	Kenntlichmachung
Coffein (kein Klassennahme); keine E-Nummer	„coffeinhaltig“
Koffeinhaltige Erfrischungsgetränke mit einem Coffeingehalt von über 150 mg/L	„erhöhter Coffeingehalt“ + Angabe des Coffeingehaltes in mg/100 mL
Chinin, Chininsalze (kein Klassennahme); keine E-Nummer	„chininhaltig“

Zutaten aus gentechnisch veränderten Bestandteilen (z.B. Soja, Mais)	„genetisch verändert“ oder „aus genetisch verändertem ... hergestellt“
Beispiel: Salat- oder Fritieröl aus gentechnisch veränderter Soja	„enthält Sojaöl, aus genetisch veränderter Soja hergestellt“

Es wird empfohlen anhand des Zutatenverzeichnissen von **verpackten Lebensmitteln** zu prüfen, ob dort die oben genannten Zusatzstoffe/Zutaten aufgeführt sind, um zu entscheiden ob eine Kenntlichmachung z.B. auf der Speise- und Getränkekarte erforderlich ist. Bei verpackten Lebensmitteln, die an eine Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung oder Gaststätte geliefert werden, muss ein Zutatenverzeichnis auf der Fertigpackung oder in den begleitenden Geschäftspapieren angegeben sein.

Bei **offen bezogenen Lebensmitteln** - die i.d.R kein Zutatenverzeichnis haben - empfiehlt es sind, beim Lieferanten schriftlich Informationen über die jeweiligen kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe einzuholen. Informationen, ob eine Zutat aus **gentechnisch veränderten Rohstoffen** hergestellt wurde, sind entweder aus dem Zutatenverzeichnis (nach der Nennung der jeweiligen Zutat), oder - wenn nicht vorhanden - aus den Lieferunterlagen oder einem Etikett auf der Verpackung zu entnehmen (Wortlaut i.d.R. „aus GVO hergestellt“).

### Art und Weise der Kenntlichmachung:

#### Wie:

- gut sichtbar, leicht lesbar und
- mit nicht verwischbare Schrift

#### Wer, Wo:

##### a) in Gaststätten:

- auf Speise- und Getränkekarten
- Hinweis:** Ein *Aushang* oder eine *schriftliche Mitteilung* entsprechend b) ist **nicht** möglich.

##### b) in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung:

- auf Speise- und Getränkekarten
- oder in Preisverzeichnissen
- oder, soweit keine Speisekarten oder Preisverzeichnisse ausliegen oder ausgehändigt werden, in einem sonstigen Aushang oder einer schriftlichen Mitteilung.

**Was:**

- Für die Kenntlichmachung der jeweiligen Zusatzstoffe und gentechnisch veränderten Bestandteile muss der, in der obigen Tabelle in der Spalte „Kenntlichmachung“ angegebene Wortlaut verwendet werden.
- Die Angaben dürfen in Fußnoten angebracht werden, wenn in der Verkehrsbezeichnung darauf hingewiesen wird.

Beispiele für „Fußnotenlösungen“

**1. Krabben-, Nudelsalat**

Creation aus frischen Krabben, Nudeln, Erbsen, Essiggurken, Karotten, Oliven und Mayonnaise. Laut den Zutatenverzeichnissen ist in den schwarzen Oliven der „Farbstoff Eisen (II)-gluconat“ (4) und ist in den Essiggurken und der Mayonnaise, das „Süßungsmittel Saccharin“ (5) enthalten. Zudem wurde die Mayonnaise laut Zutatenverzeichnis mit „Sojaöl, genetisch verändert“ (6) hergestellt.

**2. Belegte Brötchen**

Als Belag wurde Hinterschinken, der laut Zutatenverzeichnis unter Mitverwendung der Zusatzstoffe „Geschmacksverstärker Natriumglutamat“ (1), „Antioxidationsmittel Natriumascorbat“ (2) und dem „Konservierungsstoff Natriumnitrit“ (3) hergestellt wurde, sowie die o.a. Essiggurken verwendet.

Die Angaben in der Speisekarte können lauten:

- 1. Krabben-, Nudelsalat** <sup>4,5,6</sup>. Creation aus frischen Krabben, Nudeln, Erbsen, Essiggurken, Karotten, Oliven, Mayonnaise
- 2. Belegtes Brötchen mit Schinken** <sup>1,2,3</sup> **und Essiggurke** <sup>5</sup>

mit der Fußnotenzeile:

1: mit Geschmacksverstärker; 2: mit Antioxidationsmittel; 3: mit Konservierungsstoff oder mit Nitritpökelsalz;  
4: geschwärzt, 5: mit Süßungsmittel; 6: enthält Sojaöl, aus genetisch veränderter Soja hergestellt.

**Kontakte:**

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

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

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Sigmaringen**, Hedinger Str. 2/1, 72488 Sigmaringen  
Tel.: 07571 / 732-0, Fax: 07571 / 732-605;  
E-Mail: [poststelle@cvuasig.bwl.de](mailto:poststelle@cvuasig.bwl.de); Internet: <http://www.cvua-sigmaringen.de>

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Stuttgart**, Schaflandstr. 3/2 + 3/3, 70736 Fellbach,  
Tel. 0711 / 3426-1234, Fax: 0711 / 58 81 76;  
E-Mail: [poststelle@cvuas.bwl.de](mailto:poststelle@cvuas.bwl.de); Internet: <http://www.cvua-stuttgart.de>

## **Verwendung von Elektrogeräten bei Veranstaltungen im Außenbereich**

- Bei Veranstaltungen im Außenbereich dürfen nur Elektrogeräte, Kabel, Trommeln etc. zum Einsatz gebracht werden, die nach VDE **zertifiziert** sind.
- Die bei der Veranstaltung genutzten elektrischen Geräte müssen durch eine hierzu befähigte Person für die Nutzung im Außenbereich geprüft sein und eine Prüfplakette vorweisen.
- Bei der Benutzung von Kabeltrommeln ist darauf zu achten, dass diese vollständig abgerollt sind.

**Ohne die erforderliche Prüfplakette dürfen die Geräte nicht betrieben werden.**

Gleiches gilt für den Einsatz von Flüssiggas / Gasgeräte. Auch hier bedarf es eines Prüfsiegels.

### Erklärung:

VDE für „Fliegende Bauten“ darunter fallen auch Dorf- und Stadtfeste.

Für Anlagen und Aufbauten, bei deren Errichtung kein Elektrofachbetrieb tätig wurde bzw. die nicht von einer befähigten Person (Elektrofachkraft) geprüft wurden, sind der Veranstalter, Betreiber und die Person, welche die Anlagen in Betrieb genommen hat, verantwortlich.

Die DIN VDE 0100-740 ist unabhängig von der Art und Größe der Veranstaltung anzuwenden.

Die praktische Durchführung ist unter folgendem Link gut beschrieben:

[https://www.vis.bayern.de/produktsicherheit/produktgruppen/computer\\_elektrowaren/beleuchtung\\_im\\_freien.htm](https://www.vis.bayern.de/produktsicherheit/produktgruppen/computer_elektrowaren/beleuchtung_im_freien.htm)

( Im Link erwähnt: Geeigneter Stromanschluss).

Durch den Einsatz von Fehlerstromschutzschaltern ergibt sich z.B. ein wesentlich geringeres Unfallrisiko. In den vorgesehenen städtischen Verteilern sind FI Schalter eingebaut.

**Falls Strom von Privat verwendet wird, ist nicht bekannt ob Schutzschalter vorgeschaltet sind. Für diese Fälle ist ein PRCD Schalter zwischen zu bauen.**

## **Verwendung von Flüssiggas bei Veranstaltungen**

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

#### **1 Flüssiggasanlagen mit 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 Flüssiggasanlagen sind vor der ersten Inbetriebnahme durch einen anerkannten Fachbetrieb erstmalig zu prüfen. Hiernach sind die (ortsveränderlichen) Flüssiggasanlagen wiederkehrend mindestens alle 2 Jahre erneut zu prüfen. Bei der Prüfung wird insbesondere die Dichtheit / ordnungsgemäße Beschaffenheit / Funktion festgestellt.
- 1.3 In Ständen dürfen maximal 2 gegen Umfallen gesicherte 14 kg-Flaschen eingesetzt werden.
- 1.4 Innerhalb eines Bereichs von 1 m um die Flüssiggasanlagen dürfen sich keine Kanaleinflüsse, Zündquellen und brennbare Gegenstände mit Ausnahme der Standkonstruktion befinden.
- 1.5 Die Bevorratung von Ersatzflaschen ist nicht zulässig.
- 1.6 Anschlussschläuche dürfen max. 400 mm lang sein. Unter Verwendung besonderer Schutzeinrichtungen (z. B. Schlauchbruchsicherungen, Panzerschläuche) sind auch Schläuche bis maximal 1.600 mm zulässig.
- 1.6 Es dürfen nur zugelassene Norm-Schläuche ■ 8 mm mit Schraubanschluss ¼" R-Linksgewinde und DVGW-Zulassung verwendet werden. Der Einsatz von Schläuchen mit Rohrstutzen und Sicherungsschellen ist untersagt.

#### Hinweis zur Verwendung eines Flaschenschrank:

- Bei Bedarf von mehr als zwei Gasflaschen sind zugelassene, gekennzeichnete, nichtbrennbare, abschließbare Flaschenschränke außerhalb des Standes zu verwenden.
- Die ordnungsgemäße Beschaffenheit der Flüssiggasanlage einschließlich der Verbrauchsgeräte sowie die Konformität mit dem Gasmerkleinblatt ist von einem Gasfachbetrieb zu bestätigen.
- 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.
- Vom Gasflaschenschrank aus sind durch einen zugelassenen Fachbetrieb gegen mechanische Belastungen geschützte Gasleitungen fest zu verlegen, die so nah als möglich an die Brennstelle herangeführt werden sollten. Falls nötig sind für den weiteren Anschluss die Punkte 1.6 maßgeblich.

**2 Betrieb**

- 2.1 Während der Öffnungszeiten darf kein Flaschenwechsel vorgenommen werden. Ausnahme: Flaschenwechsel durch besonders geschultes Personal. Flüssiggastanks sind nicht zulässig.
- 2.2 Gasheizungen jeglicher Art einschließlich Gasheizlaternen sind auf dem Veranstaltungsgelände nicht erlaubt.
- 2.3 Es dürfen nur Gasverbrauchseinrichtungen mit Piezozündung oder einer separaten Piezozündung (z.B. Stabfeuerzeug) und Züandsicherung (Flammüberwachung) 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 Hauptabsperrarmaturen zu schließen.
- 2.7 Bei Undichtigkeiten sind die Absperrarmaturen an den Flaschen unverzüglich zu schließen, alle Zündquellen zu beseitigen und weitere Zündmöglichkeiten auszuschließen.
- 2.8 Vereisungen an Leitungen und Absperrreinrichtungen 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 Friteusen	zusätzlich 1 Löschdecke oder 1 CO <sub>2</sub> - Löscher oder 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 2012); Gefahrgutverordnung Straße (GGVS); Unfallverhütungsvorschriften (GUV 9.7 oder DGUV Vorschrift 79), Arbeits-Sicherheits-Information der BGN – ASI 8.04.



Baden-Württemberg  
LANDESGESUNDHEITSAMT BADEN-WÜRTTEMBERG  
IM REGIERUNGSPRÄSIDIUM STUTT GART



## Vermeidung von Lebensmittelinfektionen

für Ehrenamtliche bei Vereinsfesten,  
Freizeiten und ähnlichen  
Veranstaltungen

- Merkblatt -



### Impressum

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

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



Bildnachweis: © angelo.gi - fotolia.com

### Warum müssen beim Umgang mit Lebensmitteln besondere Vorsichts- maßnahmen 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 Lebensmittel-  
infektionen kann gerade bei Vereins- und  
Straßenfesten oder ähnlichen Veran-  
staltungen 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 außer-  
halb des privaten hauswirtschaftlichen  
Bereichs mit Lebensmitteln umgeht, sich  
der Eigenverantwortung bei der  
Vermeidung von lebensmittelbedingten  
Infektionen bewusst ist.

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

## Durch welche Lebensmittel kommt es häufig zu Infektionen?

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

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

## Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

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

## Gesetzliche Tätigkeitsverbote

Personen mit

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

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

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

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

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

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

## Hygieneregeln zur Vermeidung von Lebensmittelinfektionen

### *Persönliche Hygiene*

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

### *Hygieneregeln beim Umgang mit Lebensmitteln*

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

## Weitere Informationen

- **Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten** (Bestimmungen der Lebensmittelhygieneverordnung und Umgang mit leicht verderblichen und risikoreichen Lebensmitteln)  
[www.mlr.baden-wuerttemberg.de](http://www.mlr.baden-wuerttemberg.de)  
Ministerium für Ländlichen Raum, Ernährung und Verbraucherschutz Baden-Württemberg
- **Arbeitshilfe zum Infektionsschutzgesetz** (Infektionsschutzgesetz und Hygiene bei der Jugendarbeit und bei Zeltlagern)  
[www.ljrbw.de](http://www.ljrbw.de)  
Landesjugendring Baden-Württemberg

Eine Information des  
Öffentlichen Gesundheitsdienstes Baden-Württemberg  
[www.gesundheitsamt-bw.de](http://www.gesundheitsamt-bw.de)



**Baden-Württemberg**  
LANDESGESUNDHEITSAMT BADEN-WÜRTTEMBERG  
IM REGIERUNGSPRÄSIDIUM STUTT GART