

Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln

für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen

Warum müssen beim Umgang mit Lebensmitteln besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

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

Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, haftet zivil- 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 mit diesen Lebensmitteln direkt oder indirekt (z. B. über Geschirr und Besteck) in Kontakt kommt, trägt ein hohes Maß an Verantwortung für die Gäste und muss die folgenden Hygieneregeln genau beachten.

Es muss dabei zwischen gesetzlichen Tätigkeitsverboten und allgemeinen Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln unterschieden 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“).

Vor allem folgende Symptome weisen auf die genannten Krankheiten hin, insbesondere wenn sie nach einem Auslandsaufenthalt auftreten:

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

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

Wichtige Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln

- 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 Händetrocknen Einwegtücher.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab.
- Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhaube, Kittel). Vermeiden Sie durch Einmalhandschuhe direkten Kontakt mit Lebensmitteln.
- Husten oder niesen Sie nicht auf Lebensmittel.
- Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster ab.

Weitere Informationen erhalten Sie bei Ihrem jeweils zuständigen Gesundheitsamt.

Muster für die ordnungsgemäße Ausfertigung einer Speise- und/oder Getränkekarte

Speisekarte:

	Preis:
Schweinebraten mit Knödel und Salat	?
Gegrilltes Hähnchen mit Semmel	?
Currywurst①②③ mit Pommes	?
Bratwurst①② mit Kartoffelsalat③	?
2 Paar Schweinswürste①② mit Kraut	?
gegrillte Forelle, 100g	?
Pizza (Vorderschinken①③④⑤, Käse, Tomaten, Champignons)	?
Lachsbrötchen③⑤⑦	?
Fischbrötchen③	?

Getränke:

	Menge	Preis
Bier	1 Liter	?
Radler	0,5 l	?
Pils	0,33 l	?
Spezi⑥⑧	0,5 l	?
Cola⑥⑧	0,5 l	?
Limo⑥	0,5 l	?
Tafelwasser / Mineralwasser	0,5 l	?

Wein (Qualitätsbezeichnung z.B. Tafelwein, Qualitätswein, Prädikatswein, usw.)

① mit Phosphat

④ mit Antioxidationsmittel

⑦ Lachsersatz

② mit Geschmacksverstärker

⑤ mit Milch- oder Sojaprotein

⑧ koffeinhaltig

③ mit Konservierungsstoff

⑥ mit Farbstoff

Für ein gelungenes Fest!

Damit das Fest ein Erfolg wird, investieren die Organisatoren oft viel Mühe und auch Geld. Viele machen dies nicht professionell, sondern aus Spaß an der Freud. Der Veranstalter eines öffentlichen Festes hat aber zahlreiche gesetzliche Pflichten und eine Menge Verantwortung, dies gilt besonders, wenn Kinder und Jugendliche mitfeiern (z.B. Jugendschutzgesetz §§ 4, 5, 9 und Gaststättengesetz §§ 6, 19, 20 u.a.).

Empfehlungen für Veranstalter

1. Genaue Festlegung der Verantwortlichkeiten

Mindestens ein (volljähriger!) Hauptverantwortlicher muss namentlich bekannt und während der Veranstaltung vor Ort erreichbar sein. Er beauftragt andere Personen nach sorgfältiger Auswahl und weist sie rechtzeitig und ausführlich in ihre Aufgaben ein. Diese Person ist Ansprechpartner für die Behörden und grundsätzlich haftbar. Es sollte überprüft werden, in wieweit Versicherungsschutz für möglicherweise auf der Veranstaltung eintretende Sach- und Personenschäden besteht. Die Veranstalter wie die sonstigen Verantwortlichen sollten während des Festes keinen Alkohol trinken.

2. Information der zuständigen Behörden

Das örtlich zuständige Ordnungsamt, das seinerseits häufig mit dem Jugendamt sowie der Polizei zusammenarbeitet, ist rechtzeitig über die geplante Veranstaltung zu informieren, damit alle erforderlichen Genehmigungen erteilt und Sicherheitsmaßnahmen erörtert werden können. Es sind viele Vorschriften vom Brandschutz über Hygiene bis zum Gaststättenrecht zu beachten. Die Behörden können aus ihrer Erfahrung häufig gute Hinweise geben.

3. Sorgfältige Auswahl des Sicherheitspersonals

Für die Sicherheit während des Festes wie auch für die Einlasskontrolle sind geeignete und erfahrene Personen erforderlich. Sie müssen in Konfliktsituationen besonnen, aber entschieden reagieren können mit dem Ziel, die Situation möglichst schnell zu beruhigen. Häufig kommen daher nur professionelle Sicherheitsdienste in Frage. Sie sollten über die Erlaubnis zum Betrieb eines Bewachungsgewerbes gemäß § 34a Gewerbeordnung

verfügen. Als Faustregel sollte pro 50 Besucher eine Sicherheitsperson tätig sein. Das Sicherheitspersonal muss deutlich erkennbar sein, z. B. durch einheitliche Kleidung.

4. Wer hat Zutritt?

Im Vorfeld muss genau geklärt werden, welche Altersgrenzen für die Veranstaltung gelten sollen – in jedem Falle aber diejenigen des Jugendschutzgesetzes. Bei Abendveranstaltungen ist zu empfehlen, grundsätzlich Jugendliche erst ab 16 Jahren einzulassen. Ebenso sollte der Zutritt für Personen verboten werden, die Alkohol, Waffen oder sonstige gefährliche Gegenstände mit sich führen. Das Gleiche gilt für alkoholisierte oder erkennbar gewaltbereite Personen.

5. Werbung

Soweit im Vorfeld auf Plakaten oder in den Medien Werbung für die Veranstaltung gemacht wird, sollte auf die geltenden Altersgrenzen sowie die Durchführung von Alterskontrollen hingewiesen werden (z. B. „Jugendliche unter 16 Jahren haben keinen Zutritt“). Ein entsprechender Hinweis sollte sich auch auf den Eintrittskarten im Vorverkauf befinden.

6. Einlasskontrollen

Die Altersgrenzen und sonstigen Zutrittsverbote sind beim Einlass effektiv zu kontrollieren. Es kann dadurch zu Wartezeiten beim Einlass kommen. Deshalb sollte ausreichend Kontrollpersonal zur Verfügung stehen (bei Bedarf Drängelgitter aufstellen). Auch sollten unterschiedliche Durchgänge für den Ein- und Ausgang eingerichtet werden. Im Vorfeld ist mit dem Sicherheitspersonal und den Behörden das genaue Vorgehen zu besprechen, wenn es beim Einlass zu Problemen kommt.

7. Kontrolle der Altersgrenzen, erziehungsbeauftragte Person

Nur fälschungssichere Dokumente wie Personalausweis oder Führerschein akzeptieren. Grundsätzlich ist bei jedem Gast das Alter zu kontrollieren, der nicht offensichtlich volljährig ist. Wird ein Kind oder eine jugendliche Person von einem Erziehungsbeauftragten begleitet, muss dieser auf Verlangen des Veranstalters seine Volljährigkeit sowie die Vereinbarung mit der personensorgeberechtigten Person über die Aufsicht während der Veranstaltung darlegen. Dies kann in schriftlicher oder mündlicher Form geschehen. Im Zweifel sind die Angaben z. B. durch Anruf bei den Eltern zu überprüfen. Nach 24 Uhr dürfen grundsätzlich keine unbegleiteten Kinder und Jugendlichen mehr auf der Veranstaltung sein, ein Verstoß gegen diese Regel kann zu Bußgeldern (bis zu 50.000,- €) führen.

8. Alkoholausschank

Die durch das Jugendschutzgesetz vorgegebenen Altersgrenzen sind vom Thekenpersonal strikt einzuhalten. Hierbei helfen farbige Bändchen oder Stempel zur Kennzeichnung der unter 18- bzw. unter 16jährigen. Der Veranstalter muss das Thekenpersonal sorgfältig auswählen und einweisen, es sollte aber auch während des Abends immer eine verantwortliche Person den Ausschank kontrollieren. Wer erkennbar zu viel getrunken hat, bekommt keinen Alkohol mehr.

9. Sicherheit im Außenbereich

Die örtlichen Behörden geben hierüber Auskunft. Gegebenenfalls Sicherheitspersonal einplanen. Vor allem das Konsumieren von selbst mitgebrachtem Alkohol kann hier ein Problem darstellen. Neben Kontrollen ist hiergegen auch eine Regelung denkbar, dass Eintrittskarten bei Verlassen des Veranstaltungsortes ihre Gültigkeit verlieren. Der Veranstalter sollte dafür sorgen, dass es bei der Abreise nicht zu Gefahren kommt (evtl. organisieren von Bussen oder Taxen, wenn keine öffentlichen Verkehrsmittel am Veranstaltungsort mehr verkehren sollten).

10. Was tun im Notfall?

Im Vorfeld „Notfallpläne“ erarbeiten. Grundsätzlich die Polizei umgehend informieren, wenn das Sicherheitspersonal eine Situation nicht mehr kontrollieren kann (z. B. Schlägereien, Besucher widersetzt sich dem Hausverbot). Bei massiven Ausfallerscheinungen durch zu viel Alkohol (z. B. Person ist nicht mehr ansprechbar) oder Verletzungen den Notarzt rufen. Genügend Fluchtwege und Zufahrtsmöglichkeiten für die Polizei oder den Rettungswagen müssen freigehalten werden.

Wichtig zu wissen:

- Der Veranstalter muss bei der Auswahl des Personals für den Ausschank, die Sicherheit und die Aufsicht mit der erforderlichen Sorgfalt vorgehen und nur geeignete und erfahrene Personen einsetzen. Nur dann kann er sich bei möglichen Sach- oder Personenschäden von seiner persönlichen Haftung befreien.

Wird auf einer Veranstaltung z. B. gegen das Jugendschutzgesetz verstoßen, ist der Veranstalter auch dann bußgeldpflichtig, wenn der Verstoß durch eine beauftragte Person (z. B. Thekenpersonal) begangen wurde. Hiervon wird der Veranstalter nur frei, wenn er im Vorfeld geeignete Maßnahmen zur Verhinderung von Verstößen gegen das Jugendschutzgesetz ergriffen hat. Dann ist lediglich die beauftragte Person zu belangen.

Gemäß § 7 Jugendschutzgesetz kann die je nach Bundesland zuständige Behörde spezielle Altersgrenzen, Zeitgrenzen oder andere Auflagen erteilen, wenn von einer Festveranstaltung nach vorheriger Einschätzung Gefahren für das körperliche, geistige oder seelische Wohl ausgehen.

Auszug aus dem Jugendschutzgesetz

Jugendschutzgesetz vom 23. Juli 2002 (BGBl. I S. 2730),
zuletzt geändert durch Artikel 3 Abs. 1 des Gesetzes vom 31. Oktober 2008 (BGBl. I S. 2149)

§ 1 Begriffsbestimmungen

(1) Im Sinne dieses Gesetzes

1. sind Kinder Personen, die noch nicht 14 Jahre alt sind,
2. sind Jugendliche Personen, die 14, aber noch nicht 18 Jahre alt sind,
3. ist personensorgeberechtigte Person, wem allein oder gemeinsam mit einer anderen Person nach den Vorschriften des Bürgerlichen Gesetzbuchs die Personensorge zusteht,
4. ist erziehungsbeauftragte Person, jede Person über 18 Jahren, soweit sie auf Dauer oder zeitweise aufgrund einer Vereinbarung mit der personensorgeberechtigten Person Erziehungsaufgaben wahrnimmt oder soweit sie ein Kind oder ein jugendliche Person im Rahmen der Ausbildung oder der Jugendhilfe betreut.

§ 2 Prüfungs- und Nachweispflicht

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

(2) Personen, bei denen nach diesem Gesetz Altersgrenzen zu beachten sind, haben ihr Lebensalter auf Verlangen in geeigneter Weise nachzuweisen. Veranstalter und Gewerbetreibende haben in Zweifelsfällen das Lebensalter zu überprüfen.

§ 4 Gaststätten

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

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

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

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

§ 5 Tanzveranstaltungen

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

(2) Abweichend von Absatz 1 darf die Anwesenheit Kindern bis

22 Uhr und Jugendlichen unter 16 Jahren bis 24 Uhr gestattet werden, wenn die Tanzveranstaltung von einem anerkannten Träger der Jugendhilfe durchgeführt wird oder der künstlerischen Betätigung oder der Brauchtumpflege dient.

(3) Die zuständige Behörde kann Ausnahmen genehmigen.

§ 6 Spielhallen, Glücksspiele

(1) Die Anwesenheit in öffentlichen Spielhallen oder ähnlichen vorwiegend dem Spielbetrieb dienenden Räumen darf Kindern und Jugendlichen nicht gestattet werden.

(2) Die Teilnahme an Spielen mit Gewinnmöglichkeit in der Öffentlichkeit darf Kindern und Jugendlichen nur auf Volksfesten, Schützenfesten, Jahrmärkten, Spezialmärkten oder ähnlichen Veranstaltungen und nur unter der Voraussetzung gestattet werden, dass der Gewinn in Waren von geringem Wert besteht.

§ 7 Jugendgefährdende Veranstaltungen und Betriebe

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

§ 8 Jugendgefährdende Orte

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

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

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

§ 9 Alkoholsche 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
3. weder abgegeben noch darf ihnen der Verzehr gestattet werden.

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

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

1. an einem für Kinder und Jugendliche unzugänglichen Ort aufgestellt ist oder

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

§ 20 Nr. 1 des Gaststättengesetzes bleibt unberührt.

(4) Alkoholhaltige Süßgetränke im Sinne des § 1 Abs. 2 und 3 des Alkopopsteuergesetzes dürfen gewerbsmäßig nur mit dem Hinweis „Abgabe an Personen unter 18 Jahren verboten, § 9 Jugend-schutzgesetz“ in Verkehr gebracht werden. Dieser Hinweis ist auf der Fertigpackung in der gleichen Schriftart und in der gleichen Größe und Farbe wie die Marken- oder Phantasienamen oder, soweit nicht vorhanden, wie die Verkehrsbezeichnung zu halten und bei Flaschen auf dem Frontetikett anzubringen.

§ 10 Rauchen in der Öffentlichkeit, Tabakwaren

(1) In Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit dürfen Tabakwaren und andere nikotinhalige Erzeugnisse und deren Behältnisse an Kinder oder Jugendliche weder abgegeben noch darf ihnen das Rauchen oder der Konsum nikotinhaltiger Produkte gestattet werden.

(2) In der Öffentlichkeit dürfen Tabakwaren und andere nikotinhalige Erzeugnisse und deren Behältnisse nicht in Automaten angeboten werden. Dies gilt nicht, wenn ein Automat

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

(3) Tabakwaren und andere nikotinhalige Erzeugnisse und deren Behältnisse dürfen Kindern und Jugendlichen weder im Versandhandel angeboten noch an Kinder und Jugendliche im Wege des Versandhandels abgegeben werden.

(4) Die Absätze 1 bis 3 gelten auch für nikotinfreie Erzeugnisse, wie elektronische Zigaretten oder elektronische Shishas, in denen Flüssigkeit durch ein elektronisches Heizelement verdampft und die entstehenden Aerosole mit dem Mund eingeatmet werden, sowie für deren Behältnisse.

§ 11 Filmveranstaltungen

(1) Die Anwesenheit bei öffentlichen Filmveranstaltungen darf Kindern und Jugendlichen nur gestattet werden, wenn die Filme von der obersten Landesbehörde oder einer Organisation der freiwilligen Selbstkontrolle im Rahmen des Verfahrens nach § 14 Abs. 6 zur Vorführung vor ihnen freigegeben worden sind oder wenn es sich um Informations-, Instruktions- und Lehrfilme handelt, die vom Anbieter mit „Infoprogramm“ oder „Lehrprogramm“ gekennzeichnet sind.

(2) Abweichend von Absatz 1 darf die Anwesenheit bei öffentlichen Filmveranstaltungen mit Filmen, die für Kinder und Jugendliche ab zwölf Jahren freigegeben und gekennzeichnet

sind, auch Kindern ab sechs Jahren gestattet werden, wenn sie von einer personensorgeberechtigten Person begleitet sind.

(3) Unbeschadet der Voraussetzungen des Absatzes 1 darf die Anwesenheit bei öffentlichen Filmveranstaltungen nur mit Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person gestattet werden

1. Kindern unter sechs Jahren,
2. Kindern ab sechs Jahren, wenn die Vorführung nach 20 Uhr beendet ist,
3. Jugendlichen unter 16 Jahren, wenn die Vorführung nach 22 Uhr beendet ist,
4. Jugendlichen ab 16 Jahren, wenn die Vorführung nach 24 Uhr beendet ist.

(4) Die Absätze 1 bis 3 gelten für die öffentliche Vorführung von Filmen unabhängig von der Art der Aufzeichnung und Wiedergabe. Sie gelten auch für Werbevorspanne und Beiprogramme. Sie gelten nicht für Filme, die zu nichtgewerblichen Zwecken hergestellt werden, solange die Filme nicht gewerblich genutzt werden.

(5) Werbefilme oder Werbeprogramme, die für Tabakwaren oder alkoholische Getränke werben, dürfen unbeschadet der Voraussetzungen der Absätze 1 bis 4 nur nach 18 Uhr vorgeführt werden.

§ 13 Bildschirmspielgeräte

(1) Das Spielen an elektronischen Bildschirmspielgeräten ohne Gewinnmöglichkeit, die öffentlich aufgestellt sind, darf Kindern und Jugendlichen ohne Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person nur gestattet werden, wenn die Programme von der obersten Landesbehörde oder einer Organisation der freiwilligen Selbstkontrolle im Rahmen des Verfahrens nach § 14 Abs. 6 für ihre Altersstufe freigegeben und gekennzeichnet worden sind oder wenn es sich um Informations-, Instruktions- oder Lehrprogramme handelt, die vom Anbieter mit „Infoprogramm“ oder „Lehrprogramm“ gekennzeichnet sind.

(2) Elektronische Bildschirmspielgeräte dürfen

1. auf Kindern oder Jugendlichen zugänglichen öffentlichen Verkehrsflächen,
2. außerhalb von gewerblich oder in sonstiger Weise beruflich oder geschäftlich genutzten Räumen oder
3. in deren unbeaufsichtigten Zugängen, Vorräumen oder Fluren

nur aufgestellt werden wenn ihre Programme für Kinder ab sechs Jahren freigegeben und gekennzeichnet oder nach § 14 Abs. 7 mit „Infoprogramm“ oder „Lehrprogramm“ gekennzeichnet sind.

(3) Auf das Anbringen der Kennzeichnungen auf Bildschirmspielgeräten findet § 12 Abs. 2 Sätze 1 und 2 entsprechende Anwendung.

§ 28 Bußgeldvorschriften

(5) Die Ordnungswidrigkeit kann mit einer Geldbuße bis zu fünfzigtausend Euro geahndet werden.

Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten

1. Allgemeines:

Vereins- und Straßenfeste sind nicht mehrwegzudenkende 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 einen größeren Personenkreis betreffen. Darum ist es von großer Bedeutung, von vornherein Risiken so klein wie möglich zu halten, 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 oder das Ordnungsamt Ihrer zuständigen Stadt-/Gemeindeverwaltung zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen einen erfolgreichen und ungestörten Verlauf Ihrer Veranstaltung.

2. 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.

3. 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 gefüllt 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, warmem 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.

4. 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. Trinkwasserschlauchleitungen müssen ein DVGW-Zertifikat besitzen oder der KTW-Empfehlung und dem DVGW-Merkblatt W270 entsprechen. Handelsübliche Gartenschläuche erfüllen diese Anforderungen nicht. 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. Entsprechende Gemeindecatsungen sind zu beachten.

5. 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:

**Auf für Fest- und/oder Veranstaltungsbesucher müssen ausreichend Müllsammelbehälter in Standnähe zur Verfügung stehen.
Diese Behälter sind regelmäßig zu leeren.**

6. Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln:

6.1 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 Speiseausgabe fernzuhalten.
- Vorratsgefäße müssen vor dem erneuten Füllen gereinigt werden'
- Länger vorrätig gehaltene Lebensmittel sollten grundsätzlich vor der frisch nachgelegten Ware verwendet bzw. abgegeben (First-In-First-Out-Prinzip) werden
- Bei der Zubereitung von kühlpflichtigen Lebensmitteln ist darauf zu achten, dass die Lebensmittel der Kühlung bedarfsgerecht und in nicht zu großem Vorrat 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

6.2 Leicht verderbliche Lebensmittel:

Bei Transport und Lagerung leicht verderblicher Lebensmittel muss auf eine ausreichende Kühlung geachtet werden. Temperaturanforderungen (Ausschnitt):

Erzeugnis:	Temperatur maximal:
Geflügel- und Hackfleischerzeugnisse	4° C
Frischfleisch und Fleischerzeugnisse	7° C
Milchprodukte, Cremetorten, Salate	10° C
Tiefkühlprodukte	- 18° C

Torten und Kuchen mit nicht durcherhitzten Füllungen und Auflagen (Sahne, Buttercreme), 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 im durcherhitzten 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 Fritteuse auf max. 175°C eingestellt werden, um eine unerwünschte Acrylamidbildung zu vermeiden.

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

6.3 Getränke:

Für Getränke aus Getränkeschankanlagen sollten verwendungsfertige, transportable Anlagen benutzt werden. Für die Betriebssicherheit (Prüfungspflicht durch befähigte Person) und die Hygiene dieser Anlagen sind Verleiher aber auch Entleiher verantwortlich. In Bezug auf die hygienerechtlichen Anforderungen wird auf das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) und auf die im Entwurf vorliegende nationale Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) bzw. auf die VO (EG) Nr. 852/2004 verwiesen. Zur Gewährleistung dieser Anforderungen (Reinigung und Desinfektion) dienen u.a. die Technischen Regeln (TRSK) und die DIN-Normen speziell die DIN 6650. Oberflächenbehandlungsmittel für Zitrusfrüchte dringen teilweise in die Schalen ein und sind durch Waschen mitunter nicht vollständig zu entfernen. Sollen Zitrusfrüchte ungeschält Getränken zugegeben werden, so ist es besser, auf unbehandelte Ware zurückzugreifen.

7. 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

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 (2.8. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)
- Fisch und Krebstiere
- Eier
- Soja
- Milch (einschließlich Laktose)
- Nüsse
- Sellerie
- Senf
- Sesamsamen
- Schwefeldioxid und Sulfite

Ein Beispiel für eine ordnungsgemäß erstellte Speisen- und Getränkekarte finden Sie am Ende dieses Leitfadens.

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

- bei Tafelwein durch das Herkunftsland (z.B. "Deutscher Tafelwein")
- bei Landwein durch das Landweingebiet (z.B. "Südbadischer Landwein")
- bei Qualitätswein durch das bestimmte Anbaugebiet (z.B. "Baden" oder "Württemberg").

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

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.

9. 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 könnten. Hierzu zählen insbesondere Hauterkrankungen Magen-Darm-Erkrankungen (auch Salmonellenausscheider); sowie eiternde oder nässende Wunden im Bereich der Arme und Hände, andere Wunden, o.ä.). Schnittwunden an Händen und Armen, müssen wasserdicht (Gummifingerling oder Gummihandschuh) verbunden werden. Speisen dürfen nicht angeniest oder angehustet werden. Arbeitskleidung von Personen die mit Lebensmitteln umgehen, muss stets sauber sein. Eine geeignete Kopfbedeckung sollte getragen werden. Persönliche Kleidung darf im Zubereitungsbereich nicht aufbewahrt werden. Die Händereinigung stellt einen zentralen Punkt in der Personalhygiene dar. Durch direkten Kontakt werden Keime über die Hände auf Lebensmittel übertragen. Daher müssen die Hände regelmäßig gereinigt werden, vor Arbeitsbeginn, nach jedem Toilettenbesuch, nach dem Arbeiten mit rohem Fleisch, Fisch, Geflügel oder Eiern. Zum Abtrocknen sind Einmalhandtücher zu verwenden. Werden Einmalhandschuhe verwendet sind diese regelmäßig, spätestens jedoch nach Kontakt mit unsauberen Bereichen oder Gegenständen (z.B. Verpackungsmaterial, Mülleimer oder Geld), zu wechseln.

Rauchen im Bereich der Lebensmittelherstellung, der Lebensmittelbehandlung oder der Lebensmittelausgabe ist grundsätzlich verboten.

10. Rechtsvorschriften und Auslegungshinweise:

- VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- VO (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- Leitfaden für die Durchführung bestimmter Vorschriften der VO (EG)Nr. 852/2004
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln (LMKV)
- Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV)
- Trinkwasserverordnung (TrinkwV 2001)

Muster für die ordnungsgemäße Ausfertigung einer Speise- und/oder Getränkekarte

Speisekarte:

	Preis:
Schweinebraten mit Knödel und Salat	?
Gegrilltes Hähnchen mit Semmel	?
Currywurst①②③ mit Pommes	?
Bratwurst①② mit Kartoffelsalat③	?
2 Paar Schweinswürste①② mit Kraut	?
gegrillte Forelle, 100g	?
Pizza (Vorderschinken①③④⑤, Käse, Tomaten, Champignons)	?
Lachsbrötchen③⑤⑦	?
Fischbrötchen③	?

Getränke:

	Menge	Preis
Bier	1 Liter	?
Radler	0,5 l	?
Pils	0,33 l	?
Spezi⑥⑧	0,5 l	?
Cola⑥⑧	0,5 l	?
Limo⑥	0,5 l	?
Tafelwasser / Mineralwasser	0,5 l	?

Wein (Qualitätsbezeichnung z.B. Tafelwein, Qualitätswein, Prädikatswein, usw.)

① mit Phosphat
 ④ mit Antioxidationsmittel
 ⑦ Lachsersatz

② mit Geschmacksverstärker
 ⑤ mit Milch- oder Sojaweiß
 ⑧ koffeinhaltig

③ mit Konservierungsstoff
 ⑥ mit Farbstoff