Merkblatt zur Gestattung eines vorübergehenden Gaststättenbetriebes gem. § 12 Abs. 1 Gaststättengesetz (GastG)

1.1 Behördenvertreter

1.1.1. Den Bediensteten der Gemeinde, der Polizei und dem Kommandanten der Feuerwehr ist zu allen Bereichen des Veranstaltungsortes Zutritt zu gewähren. Der Ordnungsdienst ist entsprechend zu unterrichten.

1.1.2 Die Weisungen der Gemeinde, Polizei und des Feuerwehrkommandanten sind zu befolgen.

2.1 Speisenabgabe

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

Für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen wird auf den anhängenden Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln verwiesen.

2.1.2 Die Aufstellungsorte für Lebensmittelverkaufsstände und deren angrenzende Bereiche müssen hierfür geeignet sein, damit eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel (z. B. Staunässe durch Witterungseinflüsse, Staubentwicklung u.a.) vermieden wird.

2.1.3 Lebensmittelverkaufsstände (einschl. Lebensmittellager und Transportwege zwischen den Verkaufsständen und den Lagern) sind so aufzustellen und zu gestalten, dass eine nachteilige Beeinträchtigung der Lebensmittel ausgeschlossen wird.

2.1.4 Lebensmittelverkaufsstände müssen ferner sauber und instandgehalten werden. Ihre Bodenflächen müssen leicht zu reinigen und zu entwässern sein. Die Arbeits- und Abstellflächen sowie die daran angrenzenden Wandbereiche müssen glatt und leicht zu reinigen sein.

2.1.5 In Bereichen, in denen Lebensmittel hergestellt, in Verkehr gebracht oder behandelt werden, dürfen betriebsfremde Gegenstände sowie Kleidungsstücke nur in geschlossenen Einrichtungen (z. B. Schränke, Boxen) aufbewahrt werden.

2.1.6 Werden leicht verderbliche Lebensmittel im Stand hergestellt, unverpackt behandelt bzw. unverpackt in Verkehr gebracht, müssen leicht erreichbare Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr in ausreichender Zahl sowie Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände zur Verfügung stehen.

2.1.7 Die Fleischerzeugnisse müssen von einer Metzgerei bezogen werden (tiefgefrorene Erzeugnisse u.U. auch von Lebensmittelbetrieben).

2.1.8 Bei tiefgefrorenen Lebensmitteln ist darauf zu achten, dass die Kühlkette nicht unterbrochen wurde und das eine Lagerung bei mindestens -18°C erfolgt.

2.1.9 Die hygienische Reinigung der Arbeitsgeräte und Einrichtungen muss gewährleistet sein.

2.1.10 Die Lagerung von Abfällen muss in geschlossenen und geeigneten Behältnissen erfolgen, damit die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung (z. B. Ungeziefer, Mäuse, Ratten, Vögel) der Lebensmittel und der Gerätschaften ausgeschlossen ist.

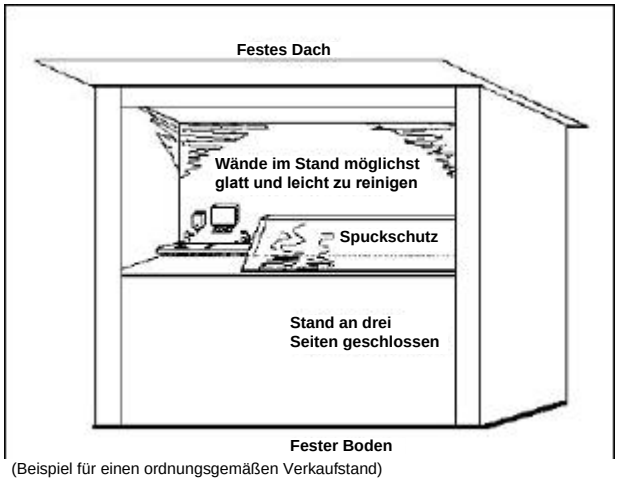
2.1.11 Die Entsorgung des von den Lebensmittelständen stammenden Brauch- und Schmutzwassers hat in geeigneter Weise zu erfolgen, dass die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel und Gerätschaften ausgeschlossen ist.

2.1.12 Auf eine sachgerechte Lebensmittelbehandlung ist zu achten (z. B. sachgemäße Kühlung, kein Abstellen auf dem Boden). Dies gilt auch für die Anlieferung vor Öffnung des Betriebs (keine Lagerung von Lebensmitteln im Freien, mit Ausnahme in geschlossenen Behältnissen).

2.1.13 Für leicht verderbliche Lebensmittel sind Kühlmöglichkeiten, die dauerhaft aktiv kühlen (z. B. Kühlschränke/-vitrinen), in ausreichender Zahl bereitzustellen.

2.1.14 In den Kühlungen hat eine sachgemäße Lebensmittellagerung (Warentrennung) zu erfolgen.

2.1.15 Der Waren- bzw. Spuckschutz, insbesondere beim Feilhalten der unverpackten Lebensmittel, muss gewährleistet sein.

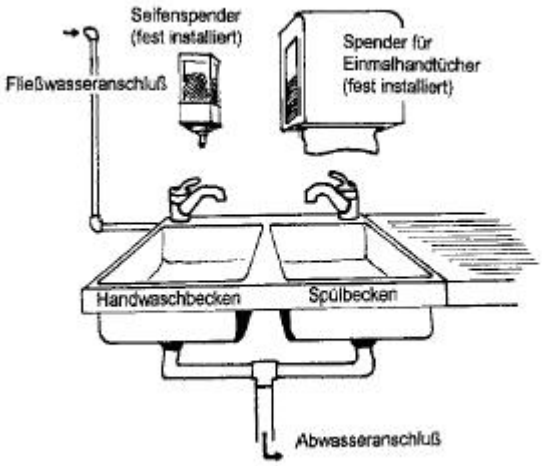


(Beispiel für einen ordnungsgemäßen Verkaufstand)

2.1.16 Die Leitungen für Trinkwasser und Getränke müssen sich in einem einwandfreien hygienischen Zustand befinden und so gesichert sein, dass vorsätzliche nachteilige Beeinträchtigungen ausgeschlossen werden.

2.1.17 Das mit der Herstellung und Behandlung von offenen Speisen beschäftigte Personal muss saubere Schutzkleidung (einschl. Kopfbedeckung) tragen, ggf. in den Wintermonaten über der warmen Straßenkleidung.

2.1.18 Für das Personal müssen Toiletten mit Einrichtungen zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände zur Verfügung stehen.



(Beispiel für einen ordnungsgemäße Einrichtung zum hygienischen Reinigung der Hände)

2.1.19 Die Nutzung von öffentlichen Toilettenanlagen als Personaltoiletten ist unzulässig.

2.1.20 Die Preise für Speisen und deren Inhaltsstoffe sind gut sichtbar anzuschreiben. Ein Beispiel für eine ordnungsgemäß erstellte Speisekarte finden Sie als Anlage zu diesem Bescheid.

2.2 Getränkeausschank

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

2.2.2 Es ist stets das volle Schankmaß zu gewähren.

2.2.3 Das Schankpersonal ist zum richtigen Einschenken anzuhalten.

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

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

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

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

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

2.2.10 Die Getränkepreise sind unter Angabe der Menge bzw. des Inhalts gut sichtbar anzuschreiben. Ein Beispiel für eine ordnungsgemäß erstellte Getränkekarte finden Sie als Anlage zu diesem Bescheid.

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

2.3 Abwasserbeseitigung

2.3.1 Sämtliche anfallenden Abwässer (auch Spül- und Schankwasser) dürfen nicht in den Untergrund eingelassen werden.

2.3.2 Die Abwässer sind in die Kanalisation einzuleiten. Ist dies nicht möglich, sind die Abwässer in flüssigkeitsdichten Behältern aufzufangen und einer ordnungsgemäßen Abwasserbehandlung zuzuführen.

2.4 Abfallbeseitigung

2.4.1 Der bei der Veranstaltung anfallende Abfall (Müll) ist nach Wertstoffen zu trennen und ordnungsgemäß zu beseitigen. Entsprechende Behältnisse (z. B. Container, Tonnen, Müllsäcke etc.) sind bereitzustellen.

2.4.2 Leere Gläser und leere Dosen sind in die in der Gemeinde vorhandenen Sammelbehälter zu entsorgen.

2.4.3 Speisereste (beachte Ziffer 2.14.5) sind einer Biotonne zuzuführen. Eine entsprechende Tonne kann bei der zuständigen Gemeinde angefordert werden.

2.4.4 Restmüll ist in entsprechenden Restmüllsäcken, die ebenfalls bei der Gemeinde erhältlich sind, zu entsorgen.

2.4.5 Speisereste, die Tierkörperteile enthalten, oder Erzeugnisse, die von Tieren stammen (z. B. Fleisch, Eier, Milch), sind über die Tierkörperbeseitigungsanstalt oder durch Spezialbetriebe zu entsorgen. Sie dürfen auf keinen Fall Landwirten zur Verfütterung abgegeben werden.

2.4.6 Frittierfett und -öl ist getrennt zu sammeln und durch Verarbeitungsbetriebe zu entsorgen.

2.4.7 Papier und Kartonagen sind den Wertstoffeinrichtungen des Landkreises zuzuführen.

3.1 Brandschutz und Rettungswege

3.1.1 Zu- und Ausgänge, Durchfahrten, Durchgänge, Treppenräume und Verkehrswege, die bei einem Brand als Rettungswege und als Angriffsweg für die Feuerwehr dienen können, sind freizuhalten.

3.1.2 Es dürfen nur schwer entflammbare Dekorationen (B 1 nach DIN 4102) verwendet werden. Der Zulassungsbescheid des Deutschen Institutes für Bautechnik oder ein Prüfungszeugnis eines anerkannten deutschen Prüfinstituts muss vorliegen.

3.1.3 Es sind in ausreichender Anzahl nicht brennbare Abfallbehälter mit dicht schließenden Deckeln bereitzuhalten.

3.1.4 Sämtliche Rettungswege sind bis auf die öffentliche Verkehrsfläche in voller Breite freizuhalten und zu kennzeichnen. Die Ausgänge sind unversperrt zu halten, sie dürfen nicht verhängt oder sonst unkenntlich gemacht werden.

3.1.5 Stände, Vorratslagerungen u. ä. im Freien dürfen Rettungswege nicht einengen.

3.1.6 Feuerstätten, Grill- und Kochanlagen sowie Fritteusen u. ä. sind während des Betriebs ausreichend zu beaufsichtigen.

3.2 Feuerlöscher

3.2.1 An zentralen Stellen sind in ausreichender Zahl amtlich zugelassene, geeignete Feuerlöscher nach DIN 14 406 oder DIN EN 3 bereitzuhalten. Die Feuerlöscher müssen von einem Sachkundigen geprüft sein (mindestens alle

zwei Jahre). Die Standplätze sind mit dem örtlich zuständigen Feuerwehrkommandanten abzusprechen.

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

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

3.3 Flüssiggasanlagen

3.3.1 Die Verwendung von Flüssiggas ist grundsätzlich untersagt. Kann auf Flüssiggasanlagen zu Grill- und Bratzwecken aus betrieblichen Gründen nicht verzichtet werden, dann sind die Flüssiggasflaschen in allseits geschlossenen, gekennzeichneten Blechschränken mit Bodenlüftung unterzubringen.
Die Blechschränke sind grundsätzlich im Freien, frei zugänglich und gut sichtbar anzuordnen. Schläuche und Leitungen der Flüssiggasanlage sind so zu verlegen, dass sie zugentlastet und gegen mechanische Belastungen geschützt sind. Die ordnungsgemäße Beschaffenheit der Flüssiggasanlage muss bescheinigt werden. Die Bescheinigung ist auf Verlangen vorzulegen.

3.3.2 Vor Inbetriebnahme der Flüssiggasanlage ist die ordnungsgemäße Beschaffenheit der Anlage von einem Sachkundigen zu prüfen und bescheinigen zu lassen.

3.4.3 Im Freien aufgestellte Vorrats- und Gebrauchs-Flüssiggasflaschen (max. 2 Flaschen, Füllgewicht max. 14 kg je Flasche) müssen gegen den Zugriff Unbefugter gesichert sein (z. B. durch absperrbare, belüftete Blechschränke).

3.5 Elektrische Grill- und Kochanlagen

3.5.1 Elektrische Kocher, Grill- und ähnliche Elektrogeräte sind auf nicht brennbaren, wärmebeständigen Unterlagen so abzustellen, dass auch bei übermäßiger Erwärmung in der Nähe befindliche brennbare Gegenstände nicht entzündet werden können. Die Unterlage muss auf allen Seiten mindestens 20 mm über das Gerät hinausreichen.

3.5.2 Elektrogrill- oder Kochgeräte müssen den VDE-Vorschriften entsprechen (insbesondere Anschlüsse, Verteilungen)

3.6 Holzkohlegrillanlagen

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

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

3.6.3 Für jeden Holzkohlegrill ist je ein Wasserlöscher bereitzuhalten.

4.1 Lärmschutz für Besucher / Anwohner

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

4.1.2 Die Immissionen dürfen die zulässigen Richtwerte in Höhe von maximal

70 dB (A) tagsüber (06.00 Uhr bis 20.00 Uhr)
65 dB (A) Ruhezeiten (20.00 Uhr bis 22.00 Uhr)
55 dB (A) Ruhezeiten (22.00 Uhr bis 23.00 Uhr)
45 dB (A) Misch-/Dorfgebiete (23.00 Uhr bis 06.00 Uhr)
40 dB (A) Wohngebiet (23.00 Uhr bis 06.00 Uhr)

an den nächstliegenden Wohnungen bzw. Wohngebäuden nicht überschreiten.

4.1.3 Kurzfristige Geräuschspitzen sollen die Immissionsrichtwerte tagsüber (6.00 Uhr bis 22.00 Uhr) um nicht mehr als 20 DB (A) und nachts um nicht mehr als 10 dB (A) überschreiten.

4.1.4 Soweit Beschallungsanlagen Verwendung finden, sind die einzelnen Lautsprecher so anzu-bringen, dass die Abstrahlrichtung möglichst immer von der Wohnbebauung abgewandt ist.

4.1.5 Eine möglichst hohe Anzahl von Lautsprechern mit niedriger Ausgangsleistung ist der Ver-wendung weniger Geräte mit hoher Leistung vorzuziehen.

4.1.6 Belästigungen für die Nachbarschaft zu erwarten sind, ist vor Aufnahme des Gaststättenbe-triebes durch eine Fachfirma prüfen zu lassen. Soweit dies anderweitig nicht gewährleistet werden kann, ist die Ausgangslautstärke von Lautsprechern durch den Einbau von Lautstärke-begrenzern zu reduzierten.

4.1.7 Die Niederfrequenz-Pegelbegrenzungs-Einheit ist in geeigneter Weise (z. B. durch Plombieren der Bedienungselemente) gegen unbefugte Veränderungen zu schützen.

4.1.8 Die Installation, Justierung, Sicherung der Justierung gegen unbefugte Eingriffe sind von einem Fachbetrieb für Beschallungstechnik vornehmen zu lassen.

4.1.9 Werden der genannte Immissionsort oder andere das Emissionsverhalten der Anlage bestimmende Faktoren (z. B. der Lautsprecherwirkungsgrad) nachträglich verändert, ist vor einer erneuten Inbetriebnahme der Anlage eine Neujustierung der Niederfrequenz-Pegelbegrenzungseinheit gem. Nr. 4.1.2 durchzuführen.

4.1.10 Der bei der Justierung gewählte, maßgebende Immissionsort und die getroffenen Maßnahmen/eingestellten Werte sind vom Sachverständigen zu protokollieren. Die Protokolle müssen während des laufenden Betriebs am Veranstaltungsort verfügbar sein und mindestens 1 Jahr aufbewahrt werden. Den zuständigen Kontrollorganen sind diese auf Verlangen ohne Verzug auszuhändigen.

4.2 Technische Einrichtungen

4.2.1 Elektrische Anlagen bzw. Leitungen sind entsprechend den VDE-Bestimmungen zu installieren.

4.2.2 Kabelverlegungen sind in ihrer gesamten Länge abzudecken oder mit auffallenden Klebestreifen zu befestigen.

4.2.3 Kabelleitungen sind in den Fluchtwegen und -gängen so zu verlegen, dass sie keine Behinderung (Stolperschwelle) darstellen.

4.2.4 Aufbauten, Lautsprecher u. Ä. sind entsprechend einschlägigen bautechnischen Normen stand- und unfallsicher aufzubauen.

4.2.5 Rechtzeitig vor Beginn der Veranstaltung ist der ordnungsgemäße Aufbau der technischen Einrichtungen (z. B. Scheinwerfer, Lautsprecher usw.) zu überprüfen.

5.1 Versicherung

5.1.1 Für die Veranstaltung ist eine ausreichende Versicherung (Veranstaltungs-Haftpflichtversicherung) abzuschließen, die alle mit der Veranstaltung verbundenen Risiken abdeckt.

5.1.2 Der Veranstalter haftet nach Maßgabe der gesetzlichen Bestimmungen für Schäden, die durch die Veranstaltung verursacht werden.

5.1.3 Der Veranstalter hat die Gemeinde bzw. die Verwaltungsgemeinschaft von allen Ersatzansprüchen freizustellen, die aus Anlass der Veranstaltung von Teilnehmern oder Dritten erhoben werden.

6.1 Plakatieren/Werbung

6.1.1 Die Anbringung von Anschlägen (insbesondere Plakate) als Werbemittel für die Veranstaltung ist nur zulässig an den von der Gemeinde dafür vorgesehenen Anschlagsflächen (Plakatsäulen und Plakatanschlagflächen).

6.1.2 Bedienen Sie sich als Veranstalter bei der Anbringung von Anschlägen eines Dritten, ist diese Verpflichtung an den Dritten weiterzugeben.

6.1.3 Jede Werbung durch Bild, Schrift, Licht und Ton ist verboten, wenn dadurch außerhalb geschlossener Ortschaft Verkehrsteilnehmer in einer den Verkehr gefährdenden oder erschwerenden Weise abgelenkt oder belästigt werden können (§ 33 Abs. 1 StVO).

6.1.4 Plakate etc., die die Wirkung von Verkehrszeichen beeinträchtigen können, sind verboten.

6.1.5 Werbung in Verbindung mit Verkehrszeichen ist unzulässig (§ 33 Abs. 2 StVO).

6.1.6 Die Plakate sind nach der Veranstaltung wieder zu entfernen.

7.1 Parkplätze

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

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

7.1.3 Werden Flächen, die sonst nicht Parkplatz sind, z. B. Wiesen o. ä., zum Aufstellen von Kraftfahrzeugen genutzt und hierfür Zu- oder Abfahrten zu öffentlichen Straßen angelegt, ist eine gesonderte verkehrsrechtliche Anordnung (der zuständigen Gemeinde des Veranstaltungsortes) erforderlich. Die Beschilderung ist nach deren Weisung vorzunehmen.

7.1.4 Handelt es sich nicht um eigene Parkplätze des Veranstalters, hat er die Benutzungsmöglichkeit für die Veranstaltung - z.B. durch eine priv. Vereinbarung mit dem Eigentümer - sicherzustellen und auf Verlangen nachzuweisen.

7.1.5 Die Zu- oder Ausfahrt zu den Parkplätzen ist deutlich kenntlich zu machen. Bei größeren Veranstaltungen sind Einweiser einzusetzen.

8.1 Jugendschutz

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

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

8.1.3 Der Aufenthalt in Gaststätten darf Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren nur gestattet werden, wenn eine personensorgeberechtigte oder erziehungsbeauftragte Person sie begleitet oder wenn sie in der Zeit zwischen 5 Uhr und 23 Uhr eine Mahlzeit oder ein Getränk einnehmen. 2Jugendlichen 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.

Diese Regelung gilt nicht, wenn Kinder oder Jugendliche an einer Veranstaltung eines anerkannten Trägers der Jugendhilfe teilnehmen oder sich auf Reisen befinden.

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

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

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

9.1 Geschirr/Gläser

9.1.1 Die Verwendung von Einweggeschirr, Einwegbechern, Einwegbesteck, von Dosen und sonstigen Einweggebinden ist – soweit diese aus Kunststoff bzw. beschichteter Pappe bestehen – aus Gründen des Umweltschutzes – unzulässig.

9.1.2 Wenn zerbrechliches Geschirr verwendet wird, sind geeignete Behälter für Scherben sowie Kehrgeräte bereitzuhalten.

9.1.3 Für das Mehrweggeschirr ist ggf. ein angemessenes Pfand festzusetzen.

9.1.4 Krüge, Gläser und andere Trinkgefäße sind vor und nach jedem Gebrauch unter fließendem Wasser zu spülen. Sie sind außerdem täglich unter Verwendung eines Spülmittels innen und außen mit einer Gläserbürste gründlich zu reinigen und so aufzubewahren, dass sie vor Staub und sonstiger Verunreinigung möglichst geschützt sind.

9.1.5 Schränke, Regale und andere zur Aufbewahrung und zum Abstellen der Trinkgefäße dienenden, ferner die zum Reinigen der Trinkgefäße zu verwendenden Gläserwaschbürsten sind stets sauber zu halten.

9.1.6 Sofern eine automatische Spülmaschine für Geschirr bzw. Trinkgefäße wie z.B. Krüge oder Gläser verwendet wird, ist auch ein herkömmliches Spülgefäß bereitzuhalten, damit bei Ausfall der Maschine eine Spülmöglichkeit besteht.

9.1.7 Zum Reinigen von Trink- und Essgefäßen muss eine hygienisch einwandfreie Spülmöglichkeit vorhanden sein. Es darf hierzu nur Wasser verwendet werden, das Trinkwasserqualität aufweist. Der Einsatz einer Spülmaschine mit einer Spültemperatur von mindestens 80°C wird empfohlen.

10.1 Reinigung

10.1.1 Die Schänken, sowie die Bereiche der Speisenzubereitung sind täglich gründlich abzuwaschen und zu bürsten.

10.1.2 Reinigung der Getränkeschankanlagen (Richtwerte nach DIN 6650-6:

Orientierungswerte für Reinigungsintervalle nach DIN 6650-6	
Getränk	**Intervall**
- Fruchtsaft - Fruchtnektar - Fruchtsaftgetränke	täglich
- Stilles Wasser - Alkoholfreies Bier	1 - 7 Tage
- Bier (außer alkoholfreies Bier)	alle 7 Tage
- Wein - Kohlensäurehaltiges, alkoholfreies Erfrischungsgetränk - Kohlensäurehaltiges Wasser	7 - 14 Tage
- Getränkegrundstoff - Spirituosen	30 - 90 Tage

11.1 Trinkwasserversorgung

11.1.1 Die verwendeten Schläuche und Bauteile müssen aus undurchsichtigem, für Trinkwasser geeignetem Material bestehen und dürfen keine Beschädigungen aufweisen. Die Schläuche müssen KTW/DVGW-W 270 geprüft sein. Entsprechende Zertifikate oder Bestätigungen sind beim Hersteller/Händler erhältlich und für eine Kontrolle durch das Gesundheitsamt bereitzuhalten.

11.1.2 Die Leitungsdurchschnitte sind möglichst klein zu dimensionieren, damit das Trinkwasser nicht unnötig lange in der Leitung stagniert.

11.1.3 Verbrauchsleitungen sind vor Inbetriebnahme – ab Hydrantenstandrohr – mit 1 – 2 m/s Fließgeschwindigkeit zu spülen.

11.1.4 Verschmutzte Kupplungsstücke und Auslassventile müssen vor dem Anschluss gründlich gereinigt und durch Einlegen in ein geeignetes Mittel desinfiziert werden.

11.1.5 Nach Verlegung und vor Betriebsbeginn eines jeden Tages sowie nach längeren Standzeiten ist der Leitungsinhalt mindestens einmal zu erneuern.

11.1.6 Es sind regelmäßige Kontrollen der oberirdisch verlegten, nicht geschützten Leitungen auf Unversehrtheit durchzuführen.

11.1.7 Bei Nichtgebrauch müssen die für die Trinkwasserversorgung bestimmten Schläuche in sauberer Umgebung trocken gelagert werden.

11.1.8 Beratung und Informationen zur ordnungsgemäßen Installation, der Reinigung und zum Betrieb einer Trinkwasseranlage erhalten Sie bei Ihrem zuständigen Gesundheitsamt.

12.1 Toilettenanlagen

anlässlich des Betriebes von Bierzelten oder ähnlichen vorübergehenden Gaststättenbetrieben:

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

12.1.2 Bei Gaststätten in sog. fliegenden Bauten (z.B. Bierzelten), für die eine Gestattung zum Ausschank alkoholischer Getränke beantragt wird, sind je angefangene 350 m^2 Schankraum mindestens 1 Spültoilette für Männer und 2 Urinalbecken oder 2 lfd. m Rinne und 2 Spültoiletten für Frauen zu verlangen.

12.1.3 Die jedermann zugänglichen Toiletten auf dem Festplatz oder in seiner Nähe (z.B. in einer Gaststätte, Vereinsheim u.a.) können angerechnet werden. Der Nachweis, dass diese mitbenutzt werden dürfen, ist auf Verlangen durch eine schriftliche Bestätigung des Eigentümers bzw. Besitzers zu erbringen.

12.1.4 Berechnungsbeispiel für ein Bierzelt:
Größe des Bierzeltes 25 x 50 m = 1250 m2;
1250:350 = 3,57 = 4 (gerundet)
Erforderlich sind:
4x1 = 4 Spültoiletten für Männer
4x2 = 8 Urinalbecken oder
4x2 = 8 lfd. m Rinne und
4x2 = 8 Spültoilettten für Frauen

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

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

12.1.7 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.

13.1 Fliegende Bauten / Zelte

13.1.1 Fliegende Bauten dürfen nur in Gebrauch genommen werden, wenn die Aufstellung der Genehmigungsbehörde (Bauamt) des Aufstellungsortes unter Vorlage des Prüfbuches angezeigt worden ist. Das Prüfbuch ist für die Dauer des Festbetriebes beim Veranstalter zu hinterlegen

13.1.2 Zelte sind standsicher nach der geprüften Typenstatik bzw. den Konstruktionsplänen aufzustellen. Zum Aufbau des Zeltes ist von der Verleihfirma eine zuverlässige Fachkraft zur Verfügung zur stellen.

14.1 **Besondere Verantwortlichkeiten des Veranstalters**

14.1.1 Der Erlaubnisinhaber hat alle notwendigen Vorkehrungen zu treffen, um die öffentliche Sicherheit und Ordnung im Veranstaltungsraum bzw. auf de Veranstaltungsgelände zu gewährleisten. Hierzu gehören insbesondere die Einhaltung bau-, gaststätten-, sperrzeit-, jugendschutz-, jugendarbeitsschutz-, lebensmittel-, hygiene-, seuchen-, preisangaben-, eich- und sonn- und feiertagsrechtlicher Vorschriften sowie die Gestellung eines leistungsfähigen und ausreichend besetzten Ordnungsdienstes. Bei sich anbahnenden Störungen ist die Hilfe der zuständigen Polizeiorgane in Anspruch zu nehmen.

14.1.2 Name und Anschrift des Veranstalters müssen in jedermann erkennbarer Weise am Eingang zum Veranstaltungsraum bzw. –gelände angegeben werden.

15.1 **Unwetterwarnungen**

15.1.1 Sollten **Zelte, Bühnenaufbauten oder andere windempfindliche Gegenstände** aufgestellt werden, so ist vor Veranstaltungsbeginn bei einem anerkannten meteorologischen Institut eine Prognose über die während der Veranstaltung herrschende Wetterlage **einzuholen**.

15.1.2 Sofern eine kritische Wetterlage vorhergesagt wird, sind die laufend aktuellen Wetterprognosen bis zum Ende der Veranstaltung zu verfolgen.

15.1.3 Bevor die bei fliegenden Bauten (z. B. Zelte und Bühnenaufbauten) im Prüfbuch oder im Auflagenbescheid vorgegebene Grenzwindstärke erreicht wird, sind die Zelte zu räumen

15.1.4 Die notwendigen Zeltausgänge dürfen hierbei erst verschnürt werden, wenn die Evakuierung abgeschlossen ist.

15.1.5 Lassen die Wetterauskünfte befürchten, dass die Sicherheit der Veranstaltungsbesucher bzw. die Statik und Festigkeit fliegender Bauten oder sonstiger Einrichtungen durch Wettereinflüsse gefährdet werden können, sind unverzüglich und grundsätzlich eigenverantwortlich die erforderlichen Sicherheitsmaßnahmen (Durchsagen im Zelt bis zum Abbruch der Veranstaltung, Sicherung der Aufbauten und Evakuierung des Veranstaltungsgeländes) zu treffen.

Merkblatt zu den haftungsrechtlichen Konsequenzen einer Gestattung nach § 12 Gaststättengesetz (GastG), z.B. bei Vereins- und anderen Festen

Als Antragsteller/in für eine Erlaubnis zur vorübergehenden Abgabe von Speisen und Getränken aus besonderem Anlass nach § 12 Gaststättengesetz weisen wir Sie auf die bestehenden Haftungsbestimmungen ausdrücklich hin:
Wenn ein/e Besucher/in lhrer Veranstaltung hierbei zu Schaden kommt, kann eine Haftung des Veranstalters/der Veranstalterin (Vereins), möglicherweise aber auch der verantwortlichen Personen unter verschiedenen rechtlichen Gesichtspunkten z.B. in folgenden Fällen in Betracht kommen:

- Schadensersatz wegen Schädigung der Gesundheit durch Abgabe verdorbener oder mit Krankheitserregern (2.8. Salmonellen) behafteter Speisen

- Schadensersatz wegen Schädigung der Gesundheit oder einer Sache durch einen nicht ausreichend befestigten Teil eines Standes, durch ein umstürzendes Bierfass bzw. Ölgefäß oder auf Grund eines Sturzes infolge verschmutzten Bodens

ln derartigen Fällen kann der/die Veranstalter/in möglicherweise auch unmittelbar die verantwortliche Person, grundsätzlich 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/der Veranstalterin oder eines Mitarbeiters/einer Mitarbeiterin festgestellt werden kann Wenn sich eine Person verletzt, kann diese grundsätzlich auch die Bezahlung von Schmerzensgeld verlangen. Eine Haftung kann sich möglicherweise auch daraus ergeben, dass lediglich eine (geringfügige) Nachlässigkeit hinsichtlich der Organisation oder Überwachung angenommen wird.

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

Gesetz zum Schutz der Gesundheit
(Gesundheitsschutzgesetz - GSG)

Art. 1 Ziel
Ziel dieses Gesetzes ist der Schutz der Bevölkerung vor gesundheitlichen Gefahren durch Passivrauchen.

Art. 2 Anwendungsbereich
Dieses Gesetz findet Anwendung auf:

1. öffentliche Gebäude:
a) Gebäude des Bayerischen Landtags, auch soweit diese von den Fraktionen und Abgeordneten genutzt werden,
b) Gebäude der Behörden des Freistaates Bayern, der Gemeinden und der Gemeindeverbände,
c) Gebäude der sonstigen der Aufsicht des Freistaates Bayern unterstehenden juristischen Personen des öffentlichen Rechts,
d) Gebäude der Gerichte des Freistaates Bayern,

2. Einrichtungen für Kinder und Jugendliche:
a) Schulen und schulische Einrichtungen,
b) Schullandheime,
c) räumlich abgegrenzte und vom Träger gewidmete Kinderspielplätze,
d) Kindertageseinrichtungen im Sinn des Bayerischen Gesetzes zur Bildung, Erziehung und Betreuung von Kindern in Kindergärten, anderen Kindertageseinrichtungen und in Tagespflege (Bayerisches Kinderbildungs- und -betreuungsgesetz - BayKiBiG) vom 8. Juli 2005 (GVBl S. 236, BayRS 2231-1-A), geändert durch Art. 117 des Gesetzes vom 8. Dezember 2006 (GVBl S. 942),
e) sonstige Einrichtungen und Räume, in denen Kinder ganztägig oder für einen Teil des Tages betreut werden, insbesondere Mütterzentren, Tagespflege, Krabbelstuben, Einkaufszentren mit Kinderbetreuungsangebot,
f) Jugendherbergen,
g) Kultur- und Freizeiteinrichtungen nach Nr. 6, die zumindest überwiegend von Kindern und Jugendlichen genutzt werden und
h) sonstige Einrichtungen der Kinder- und Jugendhilfe nach dem Achten Buch Sozialgesetzbuch (SGB VIII) – Kinder und Jugendhilfe - (Art. 1 des Gesetzes vom 26. Juni 1990, BGBl I S. 1163) in der Fassung der Bekanntmachung vom 14. Dezember 2006 (BGBl I S. 3134), geändert durch Art. 2 Abs. 23 des Gesetzes vom 19. Februar 2007 (BGBl I S. 122),

3. Bildungseinrichtungen für Erwachsene:
Volkshochschulen und sonstige Einrichtungen der Erwachsenenbildung, öffentliche Hochschulen,

4. Einrichtungen des Gesundheitswesens:
Krankenhäuser, Vorsorge- und Rehabilitationseinrichtungen im Sinn des § 107 des Fünften Buches Sozialgesetzbuch (SGB V) - Gesetzliche Krankenversicherung - (Art. 1 des Gesetzes vom 20. Dezember 1988, BGBl I S. 2477), zuletzt geändert durch Art. 38 des Gesetzes vom 2. Dezember 2007 (BGBl I S. 2686), sowie vergleichbare stationäre Einrichtungen, die der Heilfürsorge oder der Wiederherstellung der Gesundheit Kranker dienen, mit Ausnahme der Stationen zur palliativen Versorgung,

5. Heime:
Studierendenwohnheime sowie Heime im Sinn des Heimgesetzes (HeimG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 5. November 2001 (BGBl I S. 2970), zuletzt geändert durch Art. 78 der Verordnung vom 31. Oktober 2006 (BGBl I S. 2407), mit Ausnahme der Hospize,

6. Kultur- und Freizeiteinrichtungen:
Einrichtungen, die der Bewahrung, Vermittlung, Aufführung und Ausstellung künstlerischer, unterhaltender oder historischer Inhalte oder Werke oder der Freizeitgestaltung dienen, soweit sie öffentlich zugänglich sind, insbesondere Kinos, Museen, Bibliotheken, Theater und Vereinsräumlichkeiten,

7. Sportstätten:
Ortsfeste Einrichtungen und Anlagen, die der Ausübung des Sports dienen,

8. Gaststätten:
Gaststätten im Sinn des Gaststättengesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 20. November 1998 (BGBl I S. 3418), zuletzt geändert durch Art. 10 des Gesetzes vom 7. September 2007 (BGBl I S. 2246),

9. Verkehrsflughäfen:
Gebäude oder Gebäudeteile der Verkehrsflughäfen mit gewerblichem Luftverkehr, die dem Verkehr der Allgemeinheit und der Abfertigung von Fluggästen dienen

Art. 3 Rauchverbot
(1) [1]Das Rauchen ist in Innenräumen der in Art. 2 bezeichneten Gebäude, Einrichtungen, Heime, Sportstätten, Gaststätten und Verkehrsflughäfen verboten. [2]In Einrichtungen für Kinder und Jugendliche (Art. 2 Nr. 2) ist das Rauchen auch auf dem Gelände der Einrichtungen verboten.

(2) Rauchverbote in anderen Vorschriften oder auf Grund von Befugnissen, die mit dem Eigentum oder dem Besitzrecht verbunden sind, bleiben unberührt.

Art. 4 Hinwirkungspflicht
Der Freistaat Bayern und die Gemeinden und Gemeindeverbände sowie die sonstigen der Aufsicht des Freistaates Bayern unterstehenden juristischen Personen des öffentlichen Rechts haben in Unternehmen in Privatrechtsform, an denen sie beteiligt sind, auf Rauchverbote hinzuwirken.

Art. 5 Ausnahmen
Das Rauchverbot nach Art. 3 Abs. 1 gilt nicht:

1. in Räumen, die privaten Wohnzwecken dienen und den Bewohnerinnen und Bewohnern und ihren Familien zur alleinigen Nutzung überlassen sind,
2. in ausgewiesenen Räumen der Polizeibehörden und der Staatsanwaltschaften, soweit dort Vernehmungen durchgeführt werden und der vernommenen Person das Rauchen von der Leiterin oder dem Leiter der Vernehmung im Einzelfall gestattet wird; Entsprechendes gilt in ausgewiesenen Räumen der Gerichte für Vernehmungen durch die Ermittlungsrichterin oder den Ermittlungsrichter,
3. bei künstlerischen Darbietungen, bei denen das Rauchen als Teil der Darbietung Ausdruck der Kunstfreiheit ist.

Art. 6 Raucherraum, Raucherbereich
(1) [1]Der oder die Verantwortliche (Art. 7) kann abweichend von Art. 3 Abs. 1 Satz 1 für jedes Gebäude oder jede Einrichtung das Rauchen in einem Nebenraum gestatten. [2]Satz 1 gilt nicht für Einrichtungen nach Art. 2 Nr. 2 - mit Ausnahme von Einrichtungen der ambulanten und stationären Suchttherapie sowie der Erziehungs- und Eingliederungshilfe für Jugendliche und junge Volljährige - sowie nicht für Einrichtungen nach Art. 2 Nrn. 6 bis 8.

(2) [1]In psychiatrischen Krankenhäusern kann abweichend von Abs. 1 Satz 1 das Rauchen auf jeder Station in einem Nebenraum gestattet werden; Entsprechendes gilt für psychiatrische Stationen somatischer Krankenhäuser. [2]Die Leiterin oder der Leiter einer Justizvollzugsanstalt sowie einer Einrichtung des Maßregelvollzugs kann unbeschadet des Abs. 1 Satz 1 das Rauchen in Gemeinschaftsräumen gestatten. [3]Abweichend von Abs. 1 Satz 1 können in Verkehrsflughäfen und in solchen öffentlichen Gebäuden, in denen mehr als 500 Beschäftigte tätig sind, mehrere Raucherräume eingerichtet werden.

(3) [1]Der Raum ist als Raucherraum zu kennzeichnen. [2]Der Raucherraum muss baulich von den übrigen Räumen so getrennt sein, dass ein ständiger Luftaustausch nicht besteht.

(4) [1]Der oder die Verantwortliche (Art. 7) kann abweichend von Art. 3 Abs. 1 Satz 2 für Einrichtungen der ambulanten und stationären Suchttherapie sowie der Erziehungs- und Eingliederungshilfe für Jugendliche und junge Volljährige das Rauchen in einem ausgewiesenen untergeordneten Bereich des Außengeländes gestatten. [2]Abs. 3 Satz 1 gilt entsprechend.

Art. 7 Verantwortlichkeit
[1]Verantwortlich für die Einhaltung des Rauchverbots nach Art. 3 Abs. 1 und für die Erfüllung der Kennzeichnungspflicht nach Art. 6 Abs. 3 Satz 1 sind:

1. die Präsidentin oder der Präsident des Bayerischen Landtags,
2. die Leiterin oder der Leiter der Behörde, des Gerichts, der Einrichtung oder des Heims,
3. die Betreiberin oder der Betreiber der Gaststätte,
4. die Betreiberin oder der Betreiber des Verkehrsflughafens.

[2]Bei einem Verstoß gegen das Rauchverbot haben die oder der Verantwortliche die erforderlichen Maßnahmen zu ergreifen, um eine Fortsetzung des Verstoßes oder einen neuen Verstoß zu verhindern.

Art. 9 Ordnungswidrigkeiten
(1) Mit Geldbuße kann belegt werden, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen einem Rauchverbot nach Art. 3 Abs. 1 raucht.

(2) Mit Geldbuße kann belegt werden, wer entgegen der Verpflichtung nach Art. 7 Satz 2 nicht die erforderlichen Maßnahmen ergreift, um eine Fortsetzung des Verstoßes oder einen neuen Verstoß gegen das Rauchverbot zu verhindern.

Art. 10 Inkrafttreten
(1) Dieses Gesetz tritt am 1. August in Kraft.

(2) Mit Ablauf des 31. Juli 2010 tritt das Gesetz zum Schutz der Gesundheit (Gesundheitsschutzgesetz – GSG) vom 20. Dezember 2007 (GVBl S. 919, BayRS 2126-3-UG), zuletzt geändert durch Gesetz vom 27. Juli 2009 (GVBl S. 384), außer Kraft.

Hinweise zur Trinkwasserversorgung auf Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen

Trinkwasser ist unser wichtigstes Lebensmittel. Um die Trinkwasserqualität zu erhalten, kommt der Qualität und Pflege der verwendeten Trinkwasserleitungen und Bauteile – wie bei anderen Lebensmittelverpackungen auch – eine entscheidende Bedeutung zu. Auch zum Spülen von Geschirr muss Trinkwasser verwendet werden.

Die gesetzlichen und technischen Vorgaben für die Trinkwasserversorgung sind durch die Trinkwasserversorgung (TrinkW 2001) und technische Regelwerke festgelegt.

Neben den Bauteilen können auch die Betriebsbedingungen Einfluss auf die Güte des Trinkwasserwassers haben. Deshalb ist zur hygienischen Vorsorge der Auswahl und der Handhabung der Leitungen und Bauteile besondere Aufmerksamkeit zu widmen.

Die Versorgungsunternehmen garantieren eine sehr hohe Qualität des gelieferten Trinkwassers an der Übergabestelle, die in der Regel sogar die gesetzlichen Vorgaben weit übertrifft. Dies wird eingehend und regelmäßig untersucht und vom Gesundheitsamt im Rahmen staatlicher Gesundheitsaufsicht überwacht. Das örtliche Gesundheitsamt ist berechtigt, auf Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen die Trinkwasserqualität zu überprüfen und Proben zu entnehmen.

Von der Übergabestelle (z.B. Hydrant) bis zur Entnahmestelle übernehmen Veranstalter und Betreiber die Verantwortung für die Trinkwasserqualität (vgl. AVBWasserV). Damit diese Qualität bis zur Entnahmestelle erhalten bleibt, müssen folgende Punkte beachtet werden:

Fachgerechte Erstellung der Anlage
Zum Anschluss an den Hydranten dürfen nur dazu geeignete Standrohre oder Vorrichtungen des örtlichen Versorgungsunternehmens eingesetzt werden, die von fachkundigen Personen installiert werden müssen. Diese stehen beim Versorgungsunternehmen selbst oder einem eingetragenen Installationsunternehmen zur Verfügung. Die Standrohre oder Vorrichtungen sind mit einer Sicherungseinrichtung gegen Rücksaugen entsprechend den allgemein anerkannten Regeln der Technik ausgerüstet. Vor dem Anschluss der weiteren Installation müssen der Hydrant und das Standrohr ausreichend gespült werden.

Die weitere Installation der Leitungen ist ausschließlich durch geeignetes Fachpersonal vorzunehmen. Dieses steht beim Wasserversorgungsunternehmen selbst oder bei einem Installationsunternehmen zur Verfügung, das in ein Installateurverzeichnis eingetragen ist.

Verwendung geeigneter Materialien
Die für eine weitere Verteilung verwendeten Leitungsmaterialien und Bauteile dürfen die Qualität des Trinkwassers nicht beeinträchtigen. Um dies sicherzustellen, dürfen nur Produkte verwendet werden, die den allgemein anerkannten Regeln der Technik entsprechen. Das DVGW-Prüfzeichen gewährleistet, dass diese Voraussetzungen erfüllt sind.
Grundsätzlich können alle DVGW-geprüften Leitungsmaterialien verwendet werden, die für den Verwendungszweck ausreichend flexibel sind, wie z.B. PE-Rohre. Werden flexiblere Materialien benötigt, sollte – wenn keine Schläuche mit DVGW-Zertifikat erhältlich sind – auf Schläuche, die nach KTW-Empfehlungen und dem DVGW-Arbeitsblatt W270 überprüft sind, zurückgegriffen werden. Die verwendeten Leitungen müssen lichtundurchlässig, UV-beständig oder –geschützt und ausreichend druckbeständig (10 bar) sein.

Verwendete Hilfs- und Betriebsstoffe (Dichthilfsmittel) müssen vom DVGW geprüft oder gesundheitlich unbedenklich und restlos ausspülbar sein.

Anforderungen an den Aufbau

- Durch kurze Verbindungen und kleine Querschnitte soll die Verweilzeit des Trinkwassers von der Übergabestelle zur Entnahmestelle möglichst kurzgehalten werden. Querverbindungen zwischen verschiedenen Abnahmestellen (z.B. Verkaufsstände) sind nicht zulässig

- Für jede Abnahmestelle muss eine Sicherungseinrichtung gegen Rückfließen (siehe DIN 1988-4) abhängig vom jeweiligen Gefährdungsgrad (mindestens Sicherungskombination) vorgesehen werden.

- Die Trinkwasserinstallation der angeschlossenen Abnahmestellen (Verkaufswagen oder –stände für Lebensmittel) müssen ebenso wie ortsfeste Trinkwasserinstallationen den technischen Regeln entsprechen. Dieses bedeutet z.B., dass die verwendeten Maschinen und Apparate, wie gewerbliche Geschirrspülmaschinen, über ein DVGW-Prüfzeichen verfügen müssen.

® Bestehen Zweifel an der Ausführung der Trinkwasserinstallation der Abnahmestellen (z.B. Verkaufswagen), wird dringend empfohlen, diese von einem eingetragenen Installationsunternehmen überprüfen oder gegebenenfalls neu errichten zu lassen.

Geordneter Betrieb
Von Inbetriebnahme sind die Leitungssysteme gründlich zu reinigen und kräftig zu spülen (maximale Strömungsge-

schwindigkeit und mehrfacher Austausch des Leitungsinhaltes). Bestehen Zweifel an der Sauberkeit der Anlagen, ist gegebenenfalls eine Desinfektion vorzunehmen. Bei Fragen zu Desinfektionsmitteln wenden Sie sich an das örtliche Wasserversorgungsunternehmen, an das zuständige Gesundheitsamt oder an einschlägige Firmen.

Auch ist nach längerer Stagnation (z.B. über Nacht) die Anlage gründlich zu spülen.

Um Temperaturerhöhungen zu vermeiden, sollten die Leitungen möglichst so verlegt werden, dass die vor starker Sonneneinstrahlung geschützt sind. Ebenso ist ein permanenter Durchfluss hilfreich.
Tägliche Kontrollen der oberirdisch verlegten, ungeschützten Leitungen auf Versehrtheit sind durchzuführen.
Leitungen und Anschlüsse sind vor Verschmutzungen zu schützen.

Die verwendeten Leitungen dürfen nur für den Trinkwassereinsatz benutzt werden. Eine entsprechende Kennzeichnung der Trinkwasserleitungen ist vorzusehen.

Für die Zeit der Nichtbenutzung sind die verwendeten Leitungen vollständig zu entleeren und zusammen mit den anderen Bauteilen sauber und trocken zu lagern.

Für Rückfragen oder bei auftretenden Störungen stehen Ihnen die örtlichen Vertragsinstallationsunternehmen, die Fachleute des jeweiligen Versorgungsunternehmens und des Gesundheitsamtes sicherlich gerne zur Verfügung.

Literatur:
Diese twin ersetzt die DVGW-Wasserinformation Nr. 52 „Hinweise zur Trinkwasserversorgung über ein Hydrantenstandrohr“.
DIN 1988, Teile 1-8: Technische Regeln für Trinkwasser-Installationen (TRWI); Technische Regel des DVGW; Beuth-Verlag GmbH, Berlin-Köln, 1988
DIN EN 1717: Schutz des Trinkwassers vor Verunreinigungen in Trinkwasser-Installationen und allgemeine Anforderungen an Sicherungseinrichtungen zu Verhütung von Trinkwasserverunreinigungen durch Rückfließen; Technische Regel DVGW, Beuth-Verlag GmbH, Berlin-Köln, 2000
Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (Trinkwasserverordnung – TrinkwV 2001) vom 21. Mai 2001, BGBl. 2001 Teil 1, Nr 24 S. 959-980 (auch abrufbar auf der Homepage des DVGW)
Verordnung über die Allgemeinen Bedingungen für die Versorgung mit Wasser (AVBWasserV) vom 20. Juni 1980, Bundesgesetzblatt Jahrgang 1980, Teil 1, S. 750-757
Anonym: Gesundheitliche Beurteilung von Kunststoffen und anderen nichtmetallischen Werkstoffen im Rahmen des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes für den Trinkwasserbereich (KTW-Empfehlungen); 1. Mitteilung: Bundesgesetzblatt 20 (1977), S. 10-13, Fortsetzung S. 56-60. z. Mitteilung: Bundesgesetzblatt 20 (1977), S. 124-129. 3. Mitteilung: Bundesgesetzblatt 22 (1979), S. 213-216. 4. Mitteilung: Bundesgesetzblatt 22 (1979), S. 264-265. 5. Mitteilung: Bundesgesundheitsblatt 28 (1985), S. 371-374. 6. Mitteilung: Bundesgesundheitsblatt 30 (1987), S. 178. (auch abrufbar auf der Homepage des DVGW)
DVGW-Arbeitsblatt W 270: Vermehrung von Mikroorganismen auf Werkstoffen für den Trinkwasserbereich – Prüfung und Bewertung (11/99)
DVGW-Arbeitsblatt W 291: Reinigung und Desinfektion von Wasserverteilungsanlagen (03/00); DVGW, Hrsg.: Praxis der Trinkwasserinstallation; WVGW, Bonn 2002

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!

<u>Wichtige Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln</u>

- 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.
- Rauchen im Bereich der Lebensmittelherstellung, -behandlung oder -ausgabe ist verboten.

Weitere Informationen erhalten Sie bei Ihrem jeweils zuständigen Gesundheitsamt.

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

Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln:

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 wer- den, 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.

- Verzehrsfertige (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 -ausgabe fernzuhalten.

- Vorratsgefäße müssen vor dem Wieder- befüllen 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 Kühllagerung bedarfsgerecht und nicht in 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.

Leicht verderbliche Lebensmittel:

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

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

Fleisch und Fleischerzeugnisse müssen in Kühlschränken oder Kühlboxen, jeweils getrennt von anderen Lebensmitteln, bei der erforderlichen Temperatur (s.o.) gelagert werden.
Erzeugnisse aus Hackfleisch sollten auf Vereins- und Straßenfesten grundsätzlich nicht hergestellt, sondern nur von einem Fachbetrieb (Metzgerei) bezogen werden und in durcherhitztem Zustand abgegeben werden. Dazu zählen: Bratwurst, Schaschlik, Frikadellen, Hamburger, Cevapcici, Döner Kebab und ähnliche Erzeugnisse. Gleiches gilt für Steaks oder Schnitzel, die mit Mürbeschneidern behandelt worden sind.
Bei der Abgabe von Döner Kebab muss darauf geachtet werden, dass die abgeschnittenen Fleischstücke durcherhitzt sind (kein rötlicher Flüssigkeitsaustritt aus dem Spieß). Als Beilage bestimmte Salate und Soßen müssen gekühlt aufbewahrt werden.

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

Bei der Herstellung von Pommes Frites und anderem Frittiertem soll die 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 Aufbewahrungs-bades ist regelmäßig, möglichst halb stündlich, zu wechseln. Bei Bedarf sind Zwischenreinigungen vorzunehmen.

Bei der Herstellung von Salaten ist äußerste Sauberkeit geboten, da keine weiteren Maßnahmen zur Keimreduzierung (wie z.B. eine Erhitzung) stattfinden Zur Ausgabe muss geeignetes Salatbesteck verwendet werden.
Backwaren sind vorzugsweise aus Fachbetrieben zu beziehen oder aber in geeigneten Betriebsräumen herzustellen.

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

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

Getränke:

Für Getränke aus Getränkeschankanlagen sollten verwendungsfertige, 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 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.

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

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

- Glutenhaltiges Getreide (z.B. 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.

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
② mit Geschmacksverstärker
③ mit Konservierungsstoff
④ mit Antioxidationsmittel
⑤ mit Milch- oder Sojaeiweiß
⑥ mit Farbstoff
⑦ Lachsersatz
⑧ koffeinhaltig

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** nahelegen.

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.

Bauliche und sonstige Voraussetzungen:

Der Untergrund für Lebensmittelverkaufs- stände muss befestigt sein und sauber gehalten werden. Lebensmittelverkaufsstände müssen so aufgestellt werden, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel durch z.B. Staub, Gerüche, Insekten, Witterungseinflüsse, Rauch oder auch Abfälle vermieden wird. Sie müssen überdacht sowie seitlich und rückwärts umschlossen sein.

Offene Lebensmittel müssen an der Vorderseite des Verkaufsstandes durch eine ausreichende Abschirmung (z.B. vor Husten oder Niesen von Kunden und Passanten) geschützt werden.
Bereiche zur Herstellung, Behandlung oder Lagerung von Lebensmitteln müssen trocken und staubfrei sein. Die Wände müssen aus festem, leicht zu reinigendem Material bestehen.
Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Dabei sind glatte, abriebfeste, korrosionsfeste, nicht toxische und abwaschbare Materialien zu verwenden.

Es muss neben einer Geschirrspülmöglichkeit eine leicht erreichbare Handwaschgelegenheit mit ausreichender Warm- und Kaltwasserzufuhr, Flüssigseife sowie Einmalhandtüchern vorhanden sein. Für leicht verderbliche Lebensmittel sind ausreichende Kühlmöglichkeiten vorzusehen. Bereiche, in denen Lebensmittel hergestellt bzw. zubereitet werden müssen vom Publikumsverkehr abgeschirmt oder aber ausreichend (> 1,5 m) entfernt sein.

Geschirr und Gerätschaften:

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

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

Für den Verkauf von Speisen zum Mitnehmen sind, soweit erforderlich, geeignete und hygienisch einwandfreie Behältnisse bereitzustellen.
Von Kunden mitgebrachte Behältnisse sollten nicht befüllt werden. Papier, das mit unverpackten Lebensmitteln in Berührung kommt, muss sauber und farbfest sein und darf an der Lebensmittelkontaktseite weder beschrieben noch bedruckt sein. Zeitungspapier oder gebrauchte Behältnisse (Kartons) dürfen nicht verwendet werden.

Die Reinigung von Geschirr und Trink- gläsern sollte vorzugsweise maschinell erfolgen. Alternativ müssen für eine sachgerechte manuelle Reinigung 2 Spülbecken genutzt werden, eines mit heißem Wasser (so heiß wie möglich) und Spülmittel, eines mit sauberem, warmen Nachspülwasser.

Ein regelmäßiger Wechsel des Wassers und der Trockentücher muss selbstverständlich sein.
Beim Trocknen des Geschirrs ist auf einen ungehinderten Abfluss des Waschwassers zu achten (feuchtes Geschirr nicht stapeln). Sauberes Geschirr ist getrennt von Schmutzgeschirr zu lagern und vor Verschmutzung zu schützen.

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 ein Entsorgungsunternehmen mit der Beseitigung der Speiseabfälle zu beauftragen. Eine Entsorgung über die Biotonne ist nicht zulässig.

Hinweis:

Auch für Veranstaltungsbesucher müssen ausreichend Müllsammelbehälter in Standnähe zur Verfügung stehen. Diese Behälter sind regelmäßig zu leeren.

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 (ZZulV)
- Trinkwasserverordnung (TrinkwV 2001)