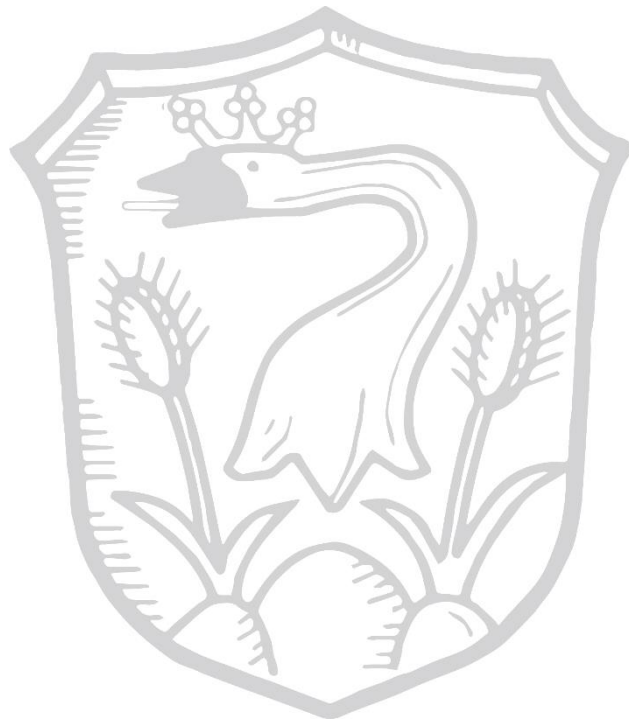


Merkblätter für Veranstalter von Festen und Märkten



Herausgeber:

Stadt Teublitz
- Ordnungsamt -
Platz der Freiheit 7
D-93158 Teublitz

+49 (0) 9471 9922 0
info@teublitz.de

Ausgabe vom 20.03.2019

Merkblatt für Veranstalter von Festen und Märkten



Allgemeines

Bei der Durchführung von Festen oder Veranstaltungen „aus besonderem Anlass“ müssen bestimmte Anforderungen eingehalten werden. Insbesondere muss im Umgang mit Lebensmitteln von der Beschaffung über die Lagerung, die Produktion, den Transport und die Abgabe eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet sein. Dafür haften die Standbetreiber im Rahmen ihrer Sorgfaltspflicht. Dies gilt auch für Speisen (z. B. selbstgebackene Kuchen) und Getränke, die den Veranstaltern von privater Seite zur Verfügung gestellt werden.

Genehmigung

Für jede Veranstaltung, bei der auch Alkohol angeboten wird, muss eine Gestattung rechtzeitig (mindestens 2 Wochen vorher) bei der zuständigen Gemeinde schriftlich beantragt werden.

Das Gesetz zum Schutz der Jugend in der Öffentlichkeit (Jugendschutzgesetz) ist zu beachten. Für die Lebensmittelverkaufsstände muss eine ausreichende Zufuhr an Trinkwasser gewährleistet sein. Trinkwasserschläuche und Leitungen müssen den lebensmittelrechtlichen Vorgaben entsprechen. Die Toilettenanlagen müssen ebenfalls über eine ausreichende Wasserversorgung verfügen. Abwasser ist aus diesen Anlagen ordnungsgemäß zu entsorgen.

Getränkeausschank

Wird eine Getränkeschankanlage verwendet, so ist diese sicherheitstechnisch und hygienisch in einem einwandfreien Zustand zu halten. Hierzu muss eine wiederkehrende Prüfung sowie eine Gefährdungsbeurteilung vorliegen.

Die Kohlensäureflaschen müssen mit einem Metallband oder Kette gesichert sein, um ein Umstürzen und somit eine Lebensgefährdung der Festgäste sowie der Betreiber und des Personal sicher ausschließen zu können.

Wird Bier aus Containern über Fassattrappen ausgeschenkt, so ist dies kenntlich zu machen. In unmittelbarer Nähe der Ausschankstelle muss eine Vorrichtung zum Spülen der Schankgefäße mit zwei Spülbecken vorhanden sein. Zum Spülen und Klarspülen darf nur Trinkwasser verwendet werden. Das Wasser in den Reinigungsbecken ist in kurzfristigen Abständen oder durch ständigen Frischwasserzulauf fortlaufend zu erneuern.

Personal

Personal, das mit Lebensmitteln umgeht, hat geeignete, saubere Schutzkleidung zu tragen. Personen, die mit der Zubereitung von Speisen direkt oder indirekt (über Geschirr, Besteck) beschäftigt sind, dürfen an keiner ansteckenden Krankheit leiden. Sie müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten. Dies gilt insbesondere bei der Zubereitung von Speisen und beim unmittelbaren Berühren von Lebensmitteln.

Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Personen die gewerblich mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgehen, müssen eine Erstbelehrung gemäß § 43 Abs. 1 Nr. 1 IfSG durch das Gesundheitsamt oder einen dafür zugelassenen Arzt erfahren haben. Diese Bescheinigungen über die erfolgte Erstbelehrung sind am Veranstaltungsort aufzubewahren und müssen auf Verlangen vorgelegt werden können. Die Verantwortlichen müssen ihr Personal bezüglich der Vorschriften des IfSG belehren.

Für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten entfällt die gesetzliche Belehrungspflicht. Diese müssen durch das Merkblatt Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln (im Internet unter; www.stmugv.bayern.de abrufbar) über die wesentlichen infektions- und lebensmittelhygienischen Grundregeln unterrichtet sein.

Toiletten

Für die Gäste müssen ausreichende WC-Anlagen bereitgestellt werden. Für das Personal sind separate schnell erreichbare „Personaltoiletten“ zur Verfügung zu stellen. Sie müssen über Handwaschgelegenheiten mit fließendem Wasser, Flüssigeife und Einmalhandtücher verfügen.

Speiseresteentsorgung

Für Lebensmittelabfälle und andere Abfälle sind angemessene, dicht schließende Behälter bereitzustellen. Anschließend ist eine ordnungsgemäße Entsorgung zu gewährleisten. Tierische Speiseabfälle sind aus Gründen der Seuchengefahr getrennt vom Restmüll zu entsorgen (Speiserestetonne).

Duldungs- und Mitwirkungspflicht

Die Verantwortlichen oder deren Vertreter sind verpflichtet, die Kontrollmaßnahmen zu dulden und zu unterstützen (sämtliche Räumlichkeiten zeigen, Behältnisse öffnen, Entnahme von Proben dulden).


Betriebsstätten:

Betriebsstätten, Einrichtungen und Arbeitsgeräte müssen so beschaffen sein, dass sie sauber und instand gehalten werden können. Eine nachteilige Beeinflussung z. B. durch Schmutz, Staub, Gerüche (z. B. Zigaretten-rauch), Temperatur usw. auf das Lebensmittel ist zu vermeiden. Imbiss-, Grill-, und Lebensmittelverkaufsstände müssen einen leicht zu reinigenden Boden haben und allseitig umschlossen (Dach und Seitenwände) sein. Die Oberflächen müssen aus leicht zu reinigendem Material bestehen. Offen vorrätig gehaltene Lebensmittel sind zum Verbraucher hin gegen Anhusten oder Berühren mit einem ausreichenden Warenschutz (z. B. Abdeckhaube, Glasscheibe) zu versehen. Das Risiko einer Kontamination, insbesondere durch Tiere und Schädlinge muss verhindert werden. Es müssen geeignete Vorrichtungen (Spülbecken) zum Reinigen von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein. Beim Umgang mit Lebensmitteln muss für eine hygienische Händereinigung ein separates Handwaschbecken mit Kalt- und Warmwasserversorgung (z.B. Glühweinkocher, **Wasserkocher nicht geeignet**) Flüssigseifenspender (ggf. Desinfektionsspender) und Einweghandtücher in unmittelbarer Nähe (schnell und leicht zugänglich) vorhanden sein. Handwaschbecken, Spülbecken und Waschbecken zur Lebensmittelreinigung müssen voneinander getrennt sein

Beförderung

Zum Verkauf bestimmte unverpackte Lebensmittel dürfen nur in hygienisch einwandfreien Behältnissen transportiert werden. Erforderlichenfalls sind die Lebensmittel ausreichend mit für Lebensmittel geeigneten Materialien abzudecken.

Lagerung

Behältnisse (Lebensmittelecht ) in denen Lebensmittel gelagert sind, dürfen nicht direkt am Boden bzw. im Freien ohne ausreichenden Schutz abgestellt werden.

Bei leicht verderblichen Lebensmitteln ist darauf zu achten, dass die erforderlichen Kühltemperaturen eingehalten werden (siehe Temperaturtabelle).

Die erforderlichen Kühltemperaturen sind durch ein Thermometer zu kontrollieren und zu dokumentieren.

Preisangaben und Kennzeichnung

Die Preise für die angebotenen Speisen und Getränke sind gut sichtbar und in ausreichender Anzahl anzubringen; bei Getränken ist die Menge mit anzugeben; es dürfen nur geeichte Getränkebehältnisse verwendet werden.

Es ist außerdem sicherzustellen, dass mind. ein alkoholfreies Getränk nicht teurer zu verabreichen ist als das billigste alkoholische Getränk oder im Preis gleich ist.

Der Preisvergleich erfolgt hierbei auch auf der Grundlage des hochgerechneten Preises für einen Liter der betreffenden Getränke.

Bei Speisen ist der Preis bezogen auf Portion, Paar, Stück oder 100g anzugeben. Zusatzstoffe müssen wie auf dem zweiten Merkblatt (Fußnote mit Zahl oder Stern oder beim Schild an der Ware) gekennzeichnet werden

Temperaturanforderungen für Lebensmittel

Fleisch, frisch und Fleischerzeugnisse	max. + 7°C
Geflügel, frisch	max. + 4°C
Hackfleisch aus zugelassenen EG-Betrieben	max. + 2°C
Fischereierzeugnisse, frisch Krebs und Weichtiererzeugnisse gekocht	In schmelzendem Eis oder bis max. + 2°C
Sonstige kühlpflichtige Speisen	max. + 7°C
Speiseeis bei loser Abgabe (zum Ausformen)	min. -10°C
warme Speisen bei der Abgabe	Nicht unter +65 °C im Kern
Erhitzungstemperaturen beim Erhitzen	Nicht unter +70 °C im Kern

Kontaktadresse:

Landratsamt Schwandorf
Lebensmittelüberwachung
Wackersdorfer Str. 80
92421 Schwandorf
Telefon: 09431 / 471-0
Telefax: 09431 / 471-104
E-Mail: lebensmittelueberwachung
@landkreis-schwandorf.de

Herausgeber:

Landratsamt Schwandorf
Amt für Verbraucherschutz

Weitere Infos erhalten Sie unter
www.stmugv.bayern.de/www.aquapal.de
(der Trinkwasserschlauch Geprüft nach KTW-
Leitlinie „Rohre“,
DVGW-W270 und VP 549)

Merkblatt und Hinweise für die Durchführung von öffentlichen Veranstaltungen und Vereinsfesten



Öffentliche Veranstaltungen und Feste bereichern das kulturelle Leben unserer Stadt und fördern das gesellschaftliche Miteinander der Bevölkerung. Sie sind wichtiger Bestandteil des gemeinschaftlichen Lebens.

Für diejenigen, die solche Ereignisse zu organisieren haben, in erster Linie unsere örtlichen Vereine und Organisationen, ist es in den letzten Jahren schwierig geworden, den Überblick zu behalten. Damit es keine rechtlichen Probleme gibt, haben wir in diesem Merkblatt die wichtigsten Aspekte zusammengefasst, die es bei der Organisation und Durchführung öffentlicher Veranstaltungen zu beachten gilt.

Hier eine kurze Auflistung von eventuell notwendigen Anträgen bzw. deren Genehmigungen sowie zu beachtenden öffentlichen-rechtlichen Vorschriften:

1. Anzeige einer Veranstaltung nach Artikel 19 Landesstraf- und Verordnungsgesetz (LStVG)

Wer eine öffentliche Vergnügung veranstalten will, hat das unter Angabe der Art, des Orts und der Zeit der Veranstaltung und der Zahl der zuzulassenden Teilnehmer spätestens eine Woche vorher der Stadt Teublitz schriftlich anzuzeigen.

Die Veranstaltung bedarf der Erlaubnis, wenn die Anzeige nicht fristgemäß bei der Stadt Teublitz eingereicht wird, es sich um eine motorsportliche Veranstaltung handelt oder die Veranstaltung außerhalb dafür bestimmter Anlagen stattfinden soll und dabei mehr als eintausend Besucher zugelassen werden sollen.

Für die Erteilung der Erlaubnis für motorsportliche Veranstaltungen ist das Landratsamt Schwandorf zuständig, ansonsten die Stadt Teublitz.

2. Antrag auf Gestattung eines vorübergehenden Gaststättenbetriebes nach § 12 GastG

Für eine Gaststättenerlaubnis nach § 12 Gaststättengesetz (GastG) muss ein besonderer Anlass gegeben sein. Ein besonderer Anlass liegt vor, wenn die gastronomische Tätigkeit an ein kurzfristiges, nicht häufig auftretendes Ereignis anknüpft, das außerhalb der gastronomischen Tätigkeit selbst liegt. Der Anlass muss zumindest überwiegend nicht-gastronomischer Art sein.

Der Veranstalter hat hier die gleichen Pflichten wie ein Gastwirt zu beachten, bei Nichtbeachtung können erhebliche Bußgelder verhängt werden. Der Antrag ist spätestens zwei Wochen vorher bei der Stadt Teublitz einzureichen. Die Auflagen der Lebensmittelhygiene und des Infektionsschutzgesetzes sind strengstens zu beachten. Bitte beachten Sie hierzu auch den beiliegenden Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln.

Sanitäre Anlagen sind vorzuhalten.

3. Antrag auf Genehmigung fliegender Bauten nach Artikel 85 der Bayerischen Bauordnung (BayBO)

Die beabsichtigte Aufstellung genehmigungspflichtiger fliegender Bauten (Zelte ab 75 qm, Fahrgeschäfte, usw.) ist dem Landratsamt Schwandorf mindestens eine Woche vorher schriftlich anzuzeigen.

4. Die **allgemeine Sperrzeit** für Gaststätten in Bayern beginnt um 5 Uhr und endet um 6 Uhr. Sie kann durch gemeindliche Verordnungen oder im Einzelfall verlängert oder aufgehoben werden. Ein weiteres Verkürzen der allgemeinen Sperrzeit ist nicht möglich, da die sog. „Putzstunde“ den zeitlichen Mindestrahmen der Sperrzeit darstellt.

Bei Vorliegen eines öffentlichen Bedürfnisses oder besonderer örtlicher Verhältnisse kann die Sperrzeit durch gemeindliche Verordnung verlängert (d. h. der jeweilige Betrieb muss früher als 5 Uhr schließen) oder aufgehoben werden (§ 10 GastV). Unter den gleichen Voraussetzungen kann die Stadt Teublitz die Sperrzeit im Einzelfall auch für einzelne Betriebe verlängern oder ganz aufheben (§ 11 GastV).

5. Beachtung des Sonn- und Feiertagsgesetzes

An den Sonntagen und den gesetzlichen Feiertagen sind öffentlich bemerkbare Arbeiten, die die Feiertagsruhe beeinträchtigen verboten.

An stillen Tagen sind öffentliche Unterhaltungsveranstaltungen nur dann erlaubt, wenn der diesen Tag entsprechender ernster Charakter gewahrt ist.

Die Stadt Teublitz kann aus wichtigen Gründen im Einzelfall von den Verboten eine Befreiung erteilen, jedoch nicht für den Karfreitag.

6. Unzulässiger Lärm

Auf das Erholungs- und Ruhebedürfnis der Bevölkerung ist nach dem Bayerischen Immissionsschutzgesetz (BaylmschG) besondere Rücksicht zu nehmen. Nach § 117 OWiG handelt ordnungswidrig, wer ohne berechtigten Anlass oder in einem unzulässigen oder nach den Umständen vermeidbaren Ausmaß Lärm erregt, der geeignet ist, die Allgemeinheit oder die Nachbarschaft erheblich zu belästigen oder die Gesundheit eines anderen zu schädigen.

Besonders für die Nachtzeit besteht ein qualifiziertes Schutzbedürfnis der Nachbarschaft. Die Nachtzeit beginnt um 22 Uhr. Zu beachten ist auch das Ruhebedürfnis in der Mittagszeit.

7. Jugendschutz

Bitte beachten Sie die beiliegenden Informationen des Kreisjugendamtes Schwandorf.

8. Ordnungsdienst

Damit die Sicherheit der Veranstaltung gewährleistet ist, sind vom Veranstalter ausreichend Sicherheitskräfte zu stellen.

Für ca. 50 Besucher ist eine Ordnungskraft vorzusehen.

9. Je nach Art der Veranstaltung ist für ausreichenden **Brandschutz und Sanitätsdienst** zu sorgen. Eine größere Anzahl von Zuschauern oder Teilnehmern kann **sanitäre Einrichtungen** erforderlich machen.

10. Rechtzeitiger Erwerb der Einwilligung zu Musikaufführungen bei der GEMA

Bei Musikaufführungen ist vorab die Einwilligung der GEMA zu erwerben. Die rechtzeitige Meldung an die GEMA (für die Oberpfalz ist die GEMA in Nürnberg zuständig) hat der Veranstalter zu veranlassen. Näheres siehe auch www.gema.de im Internet.

11. Voraussetzungen verkehrsrechtlicher Maßnahmen nach § 45 Straßenverkehrsordnung (StVO)

Innerorts ist bei der Beschilderung der Parkplatzzufahrten, Rettungswegen, Festzügen, der Anbringung von Transparenten und Hinweisschildern am Straßenrand, vor der beabsichtigten Aufstellung eine Absprache mit der Stadt Teublitz oder dem Landratsamt Schwandorf (Kreis- und Staatsstraßen) vorzunehmen. Ein Lageplan mit der Einzeichnung von Festzelt, Parkplätzen, Rettungswegen usw. ist

beizufügen. Die Beschaffung der Verkehrszeichen obliegt dem Veranstalter. Außerorts ist jegliche Art von vorgenannter Werbung verboten.

12. Antrag auf Erlaubnis für übermäßige Straßenbenutzung nach § 29 StVO

Veranstaltungen, für die Straßen mehr als verkehrsüblich in Anspruch genommen werden, bedürfen der Erlaubnis. Das ist der Fall, wenn die Benutzung der Straße für den Verkehr wegen der Zahl oder des Verhaltens der Teilnehmer oder der Fahrweise der beteiligten Fahrzeuge eingeschränkt wird; Kraftfahrzeuge in geschlossenem Verband nehmen die Straße stets mehr als verkehrsüblich in Anspruch. Der Veranstalter hat dafür zu sorgen, dass die Verkehrsvorschriften, sowie etwaige Bedingungen und Auflagen befolgt werden. Die Erlaubnis wird in der Regel mit der Anordnung nach § 45 StVO erteilt.

13. Antrag auf Benutzung und Überlassung öffentlichen Eigentums

Sollten städtische Einrichtungen, Grundstücke, Geräte oder Gegenstände benötigt werden, so ist mindestens sechs Wochen zuvor das Einverständnis der Stadt Teublitz einzuholen.

14. Beachtung der Plakatierungsverordnung

Zum Schutz des Orts- und Landschaftsbildes und zum Schutze von Natur-, Kunst- und Kulturdenkmälern dürfen Anschläge in der Öffentlichkeit nur an den hierfür von der Stadt Teublitz zum Anschlag bestimmten Anschlagtafeln und Schaukästen angebracht werden.

Anschläge in der Öffentlichkeit sind Plakate, Transparente, Zettel oder Tafeln, die an unbeweglichen oder Lichtmasten oder an beweglichen Gegenständen wie Ständern angebracht werden, wenn die Anschläge von einer nach Zahl und Zusammensetzung unbestimmten Menschenmenge – insbesondere vom öffentlichen Verkehrsraum – aus wahrgenommen werden können.

15. Lotterie und Tombola

Wer eine öffentliche Lotterie, Tombola oder dgl. Durchführen will, die sich nicht über das Stadtgebiet hinaus erstreckt und die Summe der Entgelte für Lose den Betrag von 40.000 € nicht überschreitet, bedarf grundsätzlich einer besonderen Erlaubnis der Stadt Teublitz.

16. Anzeige von Feuer im Freien

Die Absicht offenes Feuer zu entzünden ist bei der Stadt Teublitz und der öffentlichen Feuerwehr acht Tage im Voraus anzuzeigen um Vorkehrungen treffen zu können (§ 24 Abs. 1 Nr. 3 Verordnung über die Verhütung von Bränden –VVB).

Offene Feuerstätten oder unverwehrttes Feuer dürfen im Freien nur entzündet werden, wenn hierdurch für die Umgebung keine Brandgefahren entstehen. Von leicht entzündbaren Stoffen, wie Ernterzeugnissen, Reisig, usw. müssen offene Feuerstätten mindestens 100 m entfernt sein (§3 VVB). Das Feuer ist ständig unter Aufsicht zu halten und bei starkem Wind zu löschen. Feuer und Glut müssen beim Verlassen der Feuerstelle erloschen sein. Das Feuermachen weniger als 100 m von einem Wald entfernt ist erlaubnispflichtig (Art. 17 Waldgesetz für Bayern – BayWaldG). Die Erlaubnis ist beim Landratsamt Schwandorf zu beantragen. Hinweis: In der Zeit vom 01.03. bis 31.10. darf im Wald nicht geraucht werden (Art. 17 Abs. 3 BayWaldG).

17. Um schädlichen Umwelteinwirkungen, Beeinträchtigungen der Tier- und Pflanzenwelt und Gefahren für die öffentliche Sicherheit und Ordnung entgegenzuwirken, sind beim Abbrennen offener Feuer noch folgende Punkte zu beachten:

17.1. Offene Feuer sollen grundsätzlich auf weitgehend vegetationsarmen Flächen abgebrannt werden. Es ist darauf zu achten, dass sich in der näheren Umgebung keine geschützten Biotope befinden.

17.2. Reisig häufen bieten zahlreichen Tieren wie Kleinsäugetern und Vögeln eine willkommene Deckung, Behausung, sowie je nach Jahreszeit und Witterung, Nistmöglichkeit. Reisig und Holzmaterial darf deshalb erst unmittelbar vor dem Verbrennen zusammengetragen und aufgeschichtet werden. Reisig häufen, die bereits längere Zeit liegen, sind vor dem Verbrennen vorsichtig umzusetzen; aufgefundene Tiere sind in einen neuen und sicheren Unterschlupf zu bringen.

17.3. Die Feuer dürfen nur entzündet werden, wenn für die Umgebung keine Brandgefahr entstehen. Die in § 3 der Verordnung für die Verhütung von Bränden festgelegten Mindestabstände bei Feuer im Freien sind einzuhalten (mindestens 100 m zu leitentzündbaren Stoffen). Offene Feuerstätten sind ständig unter Aufsicht zu halten. Feuer und Glut müssen beim Verlassen der Feuerstelle erloschen sein.

17.4. Als Brennstoffe darf nur unbehandeltes Holz- und Reisig Material verwendet werden. Zur Erhöhung der Flammintensität dürfen nur natürliche Materialien, wie z. B. harzreiche Hölzer verbrannt werden. Die Verwendung von Haus- und Sperrmüllgegenständen oder umweltgefährdender Stoffe als Brennmaterial ist unzulässig und kann als Ordnungswidrigkeit geahndet werden. Insbesondere dürfen keine Altreifen, Kunststoffe oder Altöle abgelagert oder verbrannt werden.

17.5. Zu Schonungen des Landesbildes sind Reste der Brennmaterialien zu beseitigen und eine geordnete Entsorgung zuzuführen.

18. Abhalten von Zeltlagern und Aufstellen von Wohnwagen

Jedes Kurz-Zeltlager (höchstens für zwei Monate), das in einem naturschutzrechtlichen Schutzgebiet liegt und mit mehr als drei Zelten betrieben werden soll, bedarf der Erlaubnis der Stadt Teublitz. Dazu ist auch das Einvernehmen der Naturschutzbehörde beim Landratsamt Schwandorf nötig.

19. Verträge der Veranstalter- mit Zeltverleiher, Schausteller usw.

Die Veranstalter sollten sich vom Zeltverleiher, Schausteller, Schießbudenbesitzer usw. vertraglich bestätigen lassen, dass alle erforderlichen Genehmigungen hinsichtlich dessen Betriebes vorliegen (z. B. bei Schießbudenbesitzer – die waffenrechtliche Erlaubnis).

Zur Regelung bei Unfällen auf Veranstaltungen bieten die Versicherungen eigene Haftpflicht und Unfallversicherung an.



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 Geflügelfleisch sowie Erzeugnisse daraus
- Milch und Milchprodukte
- Eier und Eierspeisen (insbesondere aus rohen Eiern)
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung (z. B. Sahnetorten) oder Auflage
- Fische, Krebse, Weichtiere („frutti di mare“) und Erzeugnisse daraus
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen und Saucen
- Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr, Samen zu deren Herstellung

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:

Standort

Rosenkavalierplatz 2
81925 München

Öffentliche Verkehrsmittel

U4 Arabellapark

Telefon/Telefax

+49 89 9214-00 /
+49 89 9214-2266

E-Mail

poststelle@stmug.bayern.de

Internet

www.stmug.bayern.de

Gesetzliche Tätigkeitsverbote

Personen mit

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

dürfen nach dem Infektionsschutzgesetz 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 Cholera vibrios ergeben hat und zwar auch dann, wenn die betroffene Person keine Krankheitssymptome zeigt (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

- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe, Armbanduhr und Armschmuck ab.
- Waschen Sie vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände. Verwenden Sie hierzu Flüssigseife, fließendes Wasser und zum Händetrocknen Einmalhandtücher.
- Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhaube, Kittel o. ä.).
- Husten oder niesen Sie nicht auf Lebensmittel.
- Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster ab.
- Vermeiden Sie bei der Ausgabe die direkte Berührung von Lebensmitteln - verwenden Sie geeignete saubere Hilfsmittel (Gabeln, Zangen etc.)

- Informationsblatt -

Verwendung von Flüssiggas-Flaschenanlagen auf Messen, Märkten, Volksfesten und dgl.

Wenn Sie

- **auf Messen, Jahrmärkten, Weihnachtsmärkten, Volksfesten und dgl.** mit Hilfe von Flüssiggas aus Gasflaschen
- **kochen, braten, grillen, heizen** usw.,

sind Sie gesetzlich verpflichtet, bestimmte Sicherheitsvorschriften einzuhalten. **Dies dient sowohl Ihrer eigenen Sicherheit als auch dem Schutz von Beschäftigten, Nachbarn und Publikum.** Bedenken Sie bitte auch, dass Verstöße gegen diese Sicherheitsbestimmungen - neben den möglichen Schäden - kostenpflichtige Maßnahmen, aber auch die Stilllegung der Betriebsanlagen nach sich ziehen können.

Warum besondere Sicherheitsbestimmungen?

Falsches Verwenden von Flüssiggas kann zu schweren Unfällen führen: Wegen seiner brennbaren und leichtentzündlichen Eigenschaft kann es zu einer erhöhten Brandgefahr kommen, zudem bildet Flüssiggas bereits in geringer Konzentration mit Luft explosionsfähige Gemische. Da Flüssiggas schwerer als Luft ist, entstehen zusätzlich Gefahren, wenn es sich in Vertiefungen ansammeln kann.

Was ist zu beachten?

Von den vielfältigen Bestimmungen zur Verwendung von Flüssiggas können im Folgenden nur die wichtigsten genannt werden. Weitere Auskünfte gibt Ihnen gern Ihr zuständiges Gewerbeaufsichtsamt. Auch Sachkundige, die Sie von Ihrem Gaslieferanten erfragen können, stehen mit Rat und Tat zur Seite.

Versorgungsanlage

Verbrauchsanlage

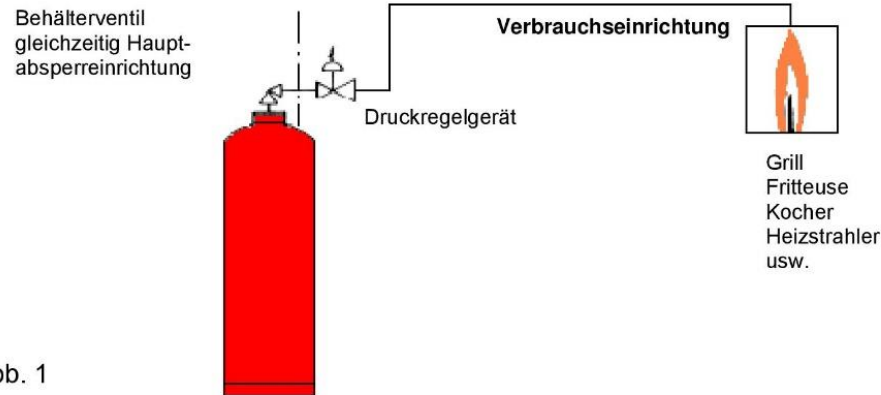


Abb. 1

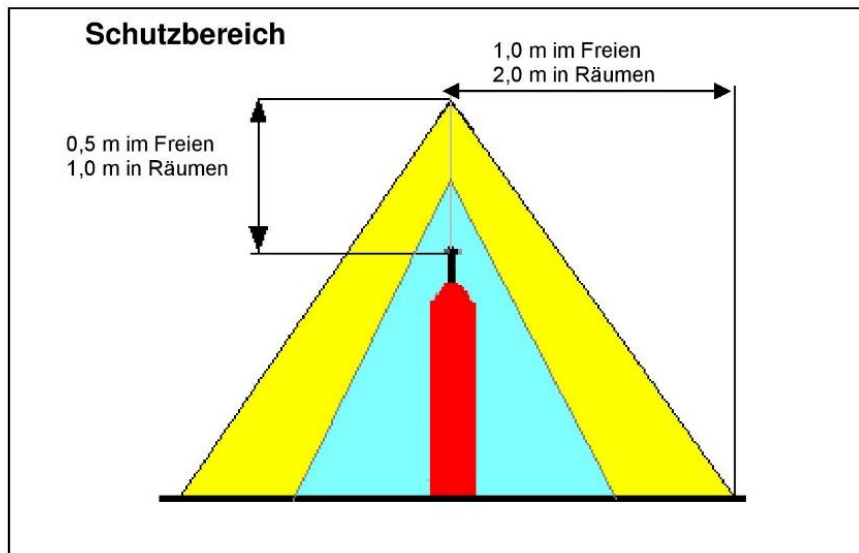


Abb.2

Beachten Sie bitte unbedingt die folgenden Anforderungen:

- Die Flüssiggas-Flaschenanlage, das ist die Gasflasche und die Verbrauchsanlage (z.B. Hockerkocher, Grill, Herd, Fritteuse usw.) einschließlich der Rohr- und Schlauchleitungen, dürfen nur von zuverlässigen, entsprechend eingewiesenen bzw. erfahrenen Personen aufgestellt und betrieben werden (Abb. 1).
- Achten Sie darauf, dass die Flüssiggasflaschen so aufgestellt werden, dass eine unzulässige Erwärmung des Gases nicht eintreten kann (über 40° C).
- Stellen Sie die Flüssiggasflaschen nur stehend auf und sichern Sie diese gegen Umfallen und, ebenso wie die Gasleitungen, gegen mögliche Beschädigungen.
- Stellen Sie die Flüssiggasflaschen so auf, dass sich austretendes Gas nicht in Vertiefungen, beispielsweise Kanaleinläufen ansammeln kann.
- Achten Sie darauf, dass die Flüssiggasflaschen der Öffentlichkeit nicht zugänglich sind. Sollte dies nicht möglich sein, sorgen Sie für eine ständige Beaufsichtigung der Gasflaschen.
- Anmerkung:
Grundsätzlich empfiehlt es sich, Flüssiggasflaschen in speziellen Flaschenschränken aufzustellen. Dadurch ist der Zugriff Unbefugter verhindert.
- Um die Flüssiggasflaschen ist ein Schutzbereich einzuhalten (in Räumen 1,0 m über dem Flaschenventil und 2,0 m um die Flasche; im Freien 0,5 m über dem Flaschenventil und 1,0 m um die Flasche), der u.a. von brennbaren Stoffen und Zündquellen freizuhalten ist. Bei Einzelflaschen mit einem zulässigen Füllgewicht bis 14 kg bedarf es eines Schutzbereiches nicht (Abb. 2).
- Anmerkung:
Durch das Aufstellen der Gasflaschen in Flaschenschränken entfallen die Schutzbereiche.
- Verwenden Sie nur geeignete Schlauchleitungen, die nicht länger als 0,4 m sind. Sollten aus betriebstechnischen Gründen längere Schlauchleitungen erforderlich sein, müssen weitergehende Sicherheitsmaßnahmen eingehalten werden, z.B. der Einbau von Schlauchbruchsicherungen.
- Achten Sie darauf, dass die Verbrauchseinrichtungen über funktionsfähige Sicherheitseinrichtungen verfügen (z.B. Druckregelgeräte, Einrichtungen gegen unzulässig hohen Druckanstieg, Flammüberwachungseinrichtungen).

- Achten Sie darauf, dass keine den Betriebsablauf störende Unterkühlung des Flüssiggases (erkennbar an einer Reifbildung an der Flasche) eintreten kann.
- Halten Sie einen geeigneten und geprüften Feuerlöscher bereit.
- Verwenden Sie möglichst nur Gasverbrauchseinrichtungen mit CE-Kennzeichnung. Ältere Anlagen ohne CE-Kennzeichnung dürfen noch verwendet werden, wenn sie vor der ersten Inbetriebnahme von einem Sachkundigen geprüft wurden und hierüber eine Prüfbescheinigung vorliegt.

Symbol CE-Kennzeichnung: 

- Lassen Sie Ihre Anlage regelmäßig wiederkehrend (i. d. R. alle 2 Jahre) von einer befähigten Person prüfen und halten Sie die letzte Prüfbescheinigung bereit.
- Führen Sie nach jedem Flaschenwechsel eine Dichtheitsprüfung durch.
- Sollten Sie trotz aller Sicherheitsvorkehrungen Verdacht schöpfen, dass die Anlage undicht ist und Gas austritt, veranlassen Sie bitte sofort die folgenden Maßnahmen:
 - Behälterventil schließen
 - Zündquellen vermeiden
 - Sofern möglich: Lüftung verbessern
 - Gefahrenbereich räumen, erforderlichenfalls Feuerwehr verständigen
 - Anlage erst nach Überprüfung durch eine befähigte Person in Betrieb nehmen

Viel Erfolg wünscht Ihr Gewerbeaufsichtsamt.

Regierung der Oberpfalz - Gewerbeaufsichtsamt
93039 Regensburg
Telefon: 0941 / 5680-0, Telefax: 0941 / 5680-799
Internet: <http://www.ropf.de>
e-mail: gewerbeaufsichtsamt@reg-opf.bayern.de

Merkblatt über die wichtigsten Vorschriften, die bei einer Veranstaltung gemäß § 12 Gaststättengesetz zu beachten sind

Behandlung und Kennzeichnung von Lebensmitteln

Lebensmittel müssen so behandelt werden, dass sie unter Beachtung der erforderlichen Sorgfalt weder unmittelbar noch mittelbar einer gesundheitlichen Benachteiligung oder ekelerregenden Einwirkung, insbesondere durch Staub, Schmutz oder Gerüche, Krankheitserreger, menschliche oder tierische Ausscheidungen, Schimmelpilze, Haustiere, Schädlinge, Schädlingsbekämpfungsmittel oder Witterungseinflüssen ausgesetzt sind.

Wer Lebensmittel behandelt, muss sauber gekleidet sein. Er hat saubere Schutzkleidung, möglichst mit Kopfbedeckung, zu tragen. Er darf beim Behandeln der Lebensmittel nicht rauchen, schnupfen, Tabak kauen und nicht kalt rauchen.

Personen, die gewerblich mit der Herstellung, Behandlung, Bearbeitung und Verkauf von Lebensmitteln beschäftigt sind, müssen nach §§ 42 und 43 des Infektionsschutzgesetzes eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder von einem durch das Gesundheitsamt beauftragten Arzt an der Betriebsstätte zur behördlichen Einsichtnahme bereithalten.

Ehrenamtliche Helferinnen und Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen, die mit der Herstellung, Behandlung und Verkauf von Lebensmitteln beschäftigt sind, müssen durch das Merkblatt „Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln“ über die wesentlichen infektiions- und lebensmittelhygienischen Grundregeln unterrichtet werden. Der Leitfaden wird dem Veranstalter bei der zuständigen Behörde ausgehändigt.

Handelt es sich bei den abgegebenen Steaks um Schweinefleisch, so muss dies durch Angabe der Tierart gekennzeichnet werden (z. B. Schweinesteak oder Steak vom Schwein).

Wurstwaren, die unter Zusatz von Phosphat hergestellt wurden, sind zu kennzeichnen (z.B. Bratwürste mit Phosphat).

Fisch- und Lachsbrötchen sind entsprechend der Angaben auf dem Originalbehältnis (Konservierungs- und Farbstoffe) zu kennzeichnen, z. B. Fischbrötchen mit Konservierungsstoff...

Bei Lachsbrötchen ist die Bezeichnung „Lachsersatz“ sowie die Angabe der Konservierungs- und Farbstoffe erforderlich. Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe müssen deutlich sichtbar an der Abgabestelle angegeben werden.

Leicht verderbliche Lebensmittel (z. B. rohe Bratwürste, Steaks, Fisch, Schaschlik, usw.) dürfen nur bei einer Umgebungstemperatur von max. + 4 C gelagert werden. Hackfleischerzeugnisse dürfen nur im durcherhitzten Zustand zum Verzehr abgegeben werden.

Abgabe von Lebensmitteln

Im Freien stehende Verkaufsstände für Lebensmittel dürfen nur an der Vorderseite im oberen Teil offen sein. Sie müssen einen trittfesten Fußboden und ein festes Dach, das an der offenen Verkaufsseite zum Schutz gegen das Wetter überstehen muss, haben. Im Arbeitsbereich müssen die Wandflächen mit glatten und abwaschbaren Materialien versehen sein.

Für die Beschäftigten muss eine Handwaschgelegenheit mit einer ausreichenden Warm- und Kaltwasserzufuhr aus der öffentlichen Trinkwasserversorgungsanlage sowie Seifenspender und hygienisch einwandfreie Handrocknungseinrichtung (Papierhandtücher, Warmlufttrockner) vorhanden sein. Sie ist so zu installieren, dass Lebensmittel (z. B. durch Spritzer usw.) nicht beeinträchtigt werden können.

Imbissstände und ähnliche Einrichtungen müssen so aufgestellt sein, dass keine nachteilige oder ekelerregende Beeinflussung der Lebensmittel erfolgen kann.

Werden Lebensmittel unbedeckt oder unverpackt ausgestellt, so ist durch einen geeigneten Warenschutz zu gewährleisten, dass der Kunde die Ware nicht berühren, anhauchen, anhusten oder sonst beeinträchtigen kann. Wird Senf, Ketchup, etc. in Selbstbedienung angeboten, so sind hierfür geeignete Spendevorrichtungen zu verwenden.

Behältnisse, in denen Lebensmittel aufbewahrt werden, müssen einen Abstand zum Fußboden von mindestens 40 cm betragen.

Beschaffenheit der Gebrauchsgegenstände

Gegenstände, die beim Behandeln mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen rost- und korrosionsfrei sein und sich in sauberem und einwandfreiem Zustand befinden; sie dürfen nicht aus Zink oder verzinktem Material sein, sie müssen so beschaffen sein, dass sie keine gesundheitsgefährdenden oder ekelerregenden Stoffe oder Bestandteile an die Lebensmittel abgeben.

Verkaufs- und Arbeitstische müssen leicht zu reinigen und mit glatten, riss- und spaltenfreien, leicht abwaschbaren Platten oder Belägen versehen sein. Verpackungsmaterial, das mit Lebensmitteln in Berührung kommt, muss hygienisch einwandfrei, insbesondere sauber, unbenutzt und farbfest sein. Es darf auf der Seite, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommt, weder beschrieben noch bedruckt sein.

Zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Einrichtungen müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein. Sie müssen über eine angemessene Warm-/ Kaltwasserversorgung und Abwasserentsorgung verfügen.

Preisangaben

Die Preise der angebotenen Speisen und Getränke sind gut sichtbar und in ausreichender Anzahl anzubringen. Bei Getränken ist jeweils die Menge mit anzuführen, z. B. 1 Liter, 0,5 Liter oder 2 cl bei Spirituosen. Ist der Ausschank alkoholischer Getränke gestattet, so sind auf Verlangen auch alkoholfreie Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle zu verabreichen. Davon ist mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer zu verabreichen als das billigste alkoholische Getränk in gleicher Menge.

Getränkeschankanlage

Grundsätzlich gilt, der Betreiber ist sowohl für die Sicherheit als auch für die Hygiene seiner Anlage alleine verantwortlich. Er muss gewährleisten, dass Arbeitsmittel, deren Sicherheit von Montagebedingungen abhängen, vor der ersten Inbetriebnahme geprüft werden.

Die Prüfung darf nur von hierzu befähigten Personen durchgeführt werden. Wenn beim Betrieb eines Arbeitsmittels gefährliche Situationen entstehen können, sind wiederkehrende Prüfungen durch eine befähigte Person notwendig. Die Fristen werden im Rahmen der Gefährdungsbeurteilung festgelegt. Eine befähigte Person ist laut Definition jemand, der durch Berufsausbildung, Berufserfahrung und die zeitnahe berufliche Tätigkeit über die erforderlichen Fachkenntnisse zur Prüfung der Arbeitsmittel verfügt.

Die Getränkeschankanlage muss sauber und instand gehalten werden. Der Betreiber hat sich dabei am Stand der Technik zu orientieren, das heißt an den Orientierungswerten für Reinigungsintervalle in der DIN 6650-6. Dort ist festgelegt, dass die regelmäßige Reinigung der Getränkeschankanlage (u. a. Zapfkopf, Getränkeleitungen, Zapfarmatur) sich an folgenden Intervallen orientiert:

Orientierungswerte für Reinigungsintervalle nach DIN 6650-6

Getränk	Intervall	Getränk	Intervall
Fruchtsaft, Fruchtnektar, Fruchtsaftgetränke	täglich	Wein, kohlenensäurehaltiges, alkoholfreies Erfrischungsgetränk, kohlenensäurehaltiges Wasser	7 - 14 Tage
Stilles Wasser, alkoholfreies Bier	1 - 7 Tage	Getränkegrundstoff, Spirituosen	30 - 90 Tage
Bier (außer alkoholfreies Bier)	alle 7 Tage		Wasser

Für die Reinigung sind Reinigungsmittel zu verwenden, von denen der Hersteller bescheinigt hat, dass sie den lebensmittelrechtlichen Anforderungen entsprechen.

Trinkwasserversorgungsanlage

Der Betreiber/Benutzer einer Trinkwasseranschluss- und Entnahmestelle ist für den ordnungsgemäßen Betrieb nach den gesetzlichen bzw. technischen Vorgaben verantwortlich und hat eigenverantwortlich auf den ordnungsgemäßen Betrieb zu achten und eventuelle Beeinträchtigungen umgehend zu beseitigen.

Insbesondere ist zu beachten:

- zum Anschluss an den Hydranten sollen nur die vom örtlichen zuständigen Versorgungsunternehmen zur Verfügung gestellten Standrohre eingesetzt werden.
- Die weiterführenden Anschlussteile wie Rohre, Schläuche, Armaturen sollen so verlegt und abgesichert werden, dass keine schädigenden Einwirkungen auf die Trinkwasserqualität (durch Temperaturerhöhung, stagnierendes Wasser, Rücksaugen usw.) an der Trinkwasserentnahmestelle entstehen können.
- Die verwendeten Materialien (z. B. Schläuche, Rohre, Armaturen usw.) sollen der KTW-Empfehlung des Umweltbundesamtes, der DIN 2000 und der DVGW W 270 entsprechen.
- Schläuche und Anschlusskupplungen sind als Trinkwasserleitung zu kennzeichnen.
- Vor dem Gebrauch und nach einem längeren Stillstand ist die Trinkwasserleitung kräftig durchzuspülen.

Schankstellen

In unmittelbarer Nähe jeder Zapfstelle muss eine Vorrichtung für das Spülen der Schankgefäße mit zwei Spülbecken vorhanden sein. Zum Spülen und Klarspülen der Schankgefäße darf nur Trinkwasser aus der öffentlichen Wasserversorgungsanlage verwendet werden. Das Wasser in den Reinigungsbecken ist in kurzfristigen Abständen sowie durch ständigen Zulauf frischen Wassers (Ableitung des Überlaufs) fortlaufend zu erneuern. Im Bereich der Getränkeabgabe muss der Boden zumindest mit einem Bretterbelag (Lattenrost) versehen sein. Erfolgt der Bierausgang aus einem Container o. ä., so ist dies an der Schankstelle durch entsprechende Hinweisschilder kenntlich zu machen. Die verwendeten Schankgefäße müssen dem Eichgesetz entsprechen.

Toiletten

In unmittelbarer Nähe des Veranstaltungsortes müssen Toilettenanlagen für Gäste und Personal getrennt vorhanden sein. Für die erforderliche Sauberkeit in den WC-Anlagen ist während der gesamten Dauer der Veranstaltung zu sorgen. Sowohl die Damen- als auch die Herren-WC-Anlagen müssen zumindest über ein Handwaschbecken mit Warm-/Kaltwasserversorgung, Seife oder Seifenspender und hygienisch einwandfreie Handtrocknungseinrichtungen (Papierhandtücher, Warmlufttrockner) verfügen. Gemeinschaftshandtücher sind verboten! Toiletten dürfen nicht durch Münzautomaten versperrt oder nur gegen Entgelt zugänglich sein.

Duldungs- und Mitwirkungspflichten bei behördlichen Überprüfungen

Die Verantwortlichen und die von ihnen bestellten Vertreter sind verpflichtet, die Kontrollmaßnahmen zu dulden und die in der Überwachung tätigen Personen bei der Erfüllung ihrer Aufgaben zu unterstützen, insbesondere ihnen auf Verlangen die Räume und Behältnisse zu öffnen und die Entnahme von Proben ermöglichen.

Jugendschutzgesetz / Bekämpfung des Drogenmissbrauchs

Die geltenden Vorschriften des Jugendschutzgesetzes sind durch Aushang bekannt zu machen und zu beachten.

Alkoholische Getränke:

Es dürfen weder **Branntwein**, das sind z. B. Schnäpse, Liköre, Weinbrand, Rum, Whisky, Korn, Magenbitter und sonstige Spirituosen, noch **branntweinhaltige Getränke**, das sind diejenigen Mixgetränke die mit Branntwein versetzt sind, sogenannte Alkopops wie z. B. Longdrinks, Cocktails, Bacardi-Orange, Tequila, Goaß-Maß, an Kinder und Jugendliche abgegeben noch der Verzehr gestattet werden.

Alkoholische Getränke in denen kein Branntwein sondern lediglich Saft und Aromen zugesetzt werden, z. B. Desperado, Radler, Cola-Weizen, dürfen als sogenannte **andere alkoholische Getränke** an Jugendliche ab 16 Jahren abgegeben werden. Jugendliche zwischen 14 und 16 Jahren dürfen, wenn Personensorgeberechtigte anwesend sind, andere alkoholische Getränke verzehren.

An Kinder dürfen grundsätzlich keine alkoholischen Getränke gleich welcher Art abgegeben werden.

Rauchen in der Öffentlichkeit/Konsum von nikotinfreien Erzeugnissen:

Jugendliche und Kinder dürfen in der Öffentlichkeit nicht rauchen und keine E-Zigaretten und E-Shishas konsumieren.

Bekämpfung des Drogenmissbrauchs:

Bitte helfen Sie mit, Drogenmissbrauch bzw. Handel zu verhindern. Bitte achten Sie insbesondere auf folgende Anhaltspunkte auf Ihrer Veranstaltung und teilen ggf. Ihre Wahrnehmung der örtlichen zuständigen Polizeidienststelle unter www.polizei.bayern.de mit.

- Rauschgiftutensilien oder -reste,
- Auffällige Verhaltensweisen von Personen, unerklärliche Rauschzustände, verdächtige Übergaben von Gegenständen wie z. B. Tabletten, Pulver usw.),
- K.O.-Mittel bzw. K.O.-Tropfen – unter deren Wirkung erscheinen die Opfer wie stark alkoholisiert; sie wirken benommen und weisen oftmals Bewegungsstörungen auf. Bei einem Verdachtsfall sollte unverzüglich notärztliche Hilfe eingeholt werden. An den verwendeten Behältnissen (Gläser, Flaschen usw.) und Inhalten sollten keine Veränderungen vorgenommen werden.

Weitere Hinweise zur Beachtung bei der Durchführung von Veranstaltungen (z. B. Vereinsfeiern, Waldfesten, Stadelfesten etc.)

1. Das Gesetz zum Schutz der Gesundheit verbietet das Rauchen in Gaststätten, Festzelten und Sportstätten. Außerdem in Kultur- und Freizeiteinrichtungen die der Freizeitgestaltung dienen (insbesondere Vereinsräumlichkeiten), soweit sie öffentlich zugänglich sind. Werden die Räumlichkeiten überwiegend von Kindern und Jugendlichen genutzt, ist das Rauchen auch auf dem Gelände der Freizeiteinrichtung untersagt.
2. Bei Störungen der öffentl. Sicherheit und Ordnung (Raufereien) und bei Brandgefahr ist sofort die zuständige Polizeiinspektion zu verständigen.
3. Dem Veranstalter wird dringend nahegelegt, eine ausreichende Haftpflichtversicherung abzuschließen sowie alle Vorkehrungen zu treffen, die die Sicherheit auf dem Veranstaltungsgelände gewährleisten.
4. Eventuell notwendige Bühnen für Kapelle oder Tanzende müssen so aufgebaut sein, dass keine Gefahren für die Benützer oder umstehende Personen entstehen.
5. Eine Hilfsstellung einer Organisation (z. B. BRK, Johanniter) ist einzurichten. Nach entsprechender Vereinbarung mit der Organisation kann auch eine mobile Rettungswache eingerichtet werden.
6. Das Gewinnen, Herstellen, Zubereiten, Be- und Verarbeiten von frischer roher Hackfleisch-, Frikadellen- und Bratwurstmasse, Fleischspießen sowie in ähnlicher Weise auf Spieße gestecktes Fleisch ist untersagt. Untersagt ist ferner das Beziehen und Herstellen von rohem geschneitztem Fleisch (z. B. Gyros). Zuwiderhandlungen können als Ordnungswidrigkeit mit Bußgeld bis zu 25.000,- Euro geahndet werden.
7. Der Erlaubnisinhaber hat für eine ausreichende Zahl von Parkplätzen zu sorgen, diese Parkplätze sind mit dem Zeichen 314 StVO übersichtlich zu beschildern. Ebenso ist die Zu- und Ausfahrt auf dem Parkplatz zu beschildern. Eine Beschilderung auf öffentl. Straßen (Verkehrsgrund) darf nur mit Genehmigung der zuständigen örtl. oder Unteren Straßenverkehrsbehörde erfolgen.
8. Der Veranstalter hat dafür zu sorgen, dass das Gelände nicht verunreinigt wird. Evtl. Verunreinigungen sind unverzüglich den gesetzlichen Bestimmungen entsprechend zu beseitigen.
9. Das Gesetz zum Schutz der Sonn- und Feiertage (FTG) ist zu beachten. Darin sind unter anderem der Unterhaltung dienende öffentliche Veranstaltungen, sofern bei ihnen nicht der diesen Tagen entsprechende ernste Charakter gewahrt ist, zu bestimmten Zeiten **verboten**. Stille Feiertage sind in Bayern: Aschermittwoch, Gründonnerstag, Karfreitag, Karsamstag, Allerheiligen, Volkstrauertag, Totensonntag, Buß- und Betttag, Heiliger Abend.
Der Schutz der stillen Tage beginnt um 2.00 Uhr, am Karfreitag und am Karsamstag um 0.00 Uhr und am Heiligen Abend um 14.00; er endet jeweils um 24.00 Uhr. Am Karfreitag sind außerdem in Räumen mit Schankbetrieb musikalische Darbietungen jeder Art verboten.
Während der ortsüblichen Zeit des Hauptgottesdienstes sind verboten:
 - alle vermeidbaren lärmregenden Handlungen in der Nähe von Kirchen und sonstigen gottesdienstlichen Zwecken dienenden Räumen und Gebäuden,
 - lärmendes Zechen und Spielen, lärmende Zusammenkünfte in Wirtschaftslokalitäten.
10. Das Bayer. Immissionsschutzgesetz (BayImSchG) in der derzeit geltenden Fassung ist zu beachten. Die Veranstaltung ist so durchzuführen, dass Beeinträchtigungen der Nachruhe für die Bewohner der Nachbargrundstücke nicht entstehen können. Dies gilt besonders für die Zeit ab 22.00 Uhr. Hierauf ist besonders bei musikalischer Darbietung zu achten.

Waldfeste:

11. Innerhalb des geschlossenen Waldgebietes ist das Rauchen strengstens untersagt; entsprechende Hinweisschilder sind unbedingt deutlich sichtbar anzubringen.
12. Nägel dürfen zum Anbringen von Schildern an Bäumen nicht verwendet werden.
13. Die Errichtung und der Betrieb einer Feuerstätte im Wald oder in einer Entfernung von weniger als 100 m davon ist nur mit vorheriger schriftlicher Erlaubnis der Kreisverwaltungsbehörde (Landratsamt, kreisfreie Stadt oder Große Kreisstadt) zulässig.

Stadel- und Hüttenfeste:

14. Das Rauchen im Stadel bzw. in der Hütte ist untersagt soweit die Räumlichkeiten öffentlich zugänglich sind. Werden die Räumlichkeiten überwiegend von Kindern und Jugendlichen genutzt, ist das Rauchen auch auf dem Gelände verboten.
15. Der Fußboden darf nicht brennbar sein.
16. Die Fluchtmöglichkeiten sind freizuhalten.
17. Der gesamte Raum ist gründlich zu säubern, insbesondere das Gebälk ist von leicht entzündlichen Stoffen (z. B. Spinnweben) zu säubern.
18. Eine Brandwache durch die Freiwillige Feuerwehr (mit Löschfahrzeug) ist bereitzustellen. Mit der Freiwilligen Feuerwehr ist sofort Verbindung aufzunehmen.
19. Feuerstätten dürfen nicht aufgestellt werden.
20. Etwaige Dekorationen dürfen nur aus nichtbrennbaren oder schwer entflammenden Stoffen bestehen.
21. Der Erlaubnisinhaber hat zwei Feuerlöscher Pg 12 bereitzuhalten.

Bei diesem Merkblatt handelt es sich um eine zusammenfassende Darstellung die keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt.

Auszug - (JuSchG) vom 3. März 2016

Jugendschutzgesetz

§ 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 eine jugendliche Person im Rahmen der Ausbildung oder der Jugendhilfe betreut.
5. Die Vorschriften der §§ 2 bis 14 dieses Gesetzes gelten nicht für verheiratete Jugendliche.

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

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

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

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

§ 5 Tanzveranstaltungen

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

(2) Abweichend von Absatz 1 darf die Anwesenheit Kindern bis 22 Uhr und Jugendlichen unter 16 Jahren bis 24 Uhr gestattet werden, wenn die Tanzveranstaltung von einem anerkannten Träger der Jugendhilfe durchgeführt wird oder der künstlerischen Betätigung oder der 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 erziehungsrechtliche Person erreichbar ist, in die Obhut des Jugendamtes zu bringen.

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

§ 9 Alkoholische Getränke

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

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

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

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

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

(4) Alkoholhaltige Süßgetränke im Sinne des § 1 Abs. 2 und 3 des Alkopoststeuergesetzes dürfen gewerbsmäßig nur mit dem Hinweis „Abgabe an Personen unter 18 Jahren verboten, § 9 Jugendschutzgesetz“ in den 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 nikotinhaltige Erzeugnisse und deren Behältnisse an Kinder oder Jugendliche weder abgegeben noch darf ihnen das Rauchen oder der Konsum nikotinhaltiger

(2) In der Öffentlichkeit dürfen Tabakwaren und andere nikotinhaltige 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 nikotinhaltige 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 Zigarettens 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.

§ 12 Bildträger mit Filmen oder Spielen

(1) Bespielte Videokassetten und andere zur Weitergabe geeignete, für die Wiedergabe auf oder das Spiel an Bildschirmgeräten mit Filmen oder Spielen programmierte Datenträger (Bildträger) dürfen einem Kind oder einer jugendlichen Person in der Öffentlichkeit nur zugänglich gemacht 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- und Lehrprogramme handelt, die vom Anbieter mit „Infoprogramm“ oder „Lehrprogramm“ gekennzeichnet sind.

(2) Auf die Kennzeichnungen nach Absatz 1 ist auf dem Bildträger und der Hülle mit einem deutlich sichtbaren Zeichen hinzuweisen. Das Zeichen ist auf der Frontseite der Hülle links unten auf einer Fläche von mindestens 1200 Quadratmillimetern und dem Bildträger auf einer Fläche von mindestens 250 Quadratmillimetern anzubringen. Die oberste Landesbehörde kann

1. Näheres über Inhalt, Größe, Form, Farbe und Anbringung der Zeichen anordnen und
2. Ausnahmen für die Anbringung auf dem Bildträger oder der Hülle genehmigen.

Anbieter von Telemedien, die Filme, Film- und Spielprogramme verbreiten, müssen auf eine vorhandene Kennzeichnung in ihrem Angebot deutlich hinweisen.

(3) Bildträger, die nicht oder mit „Keine Jugendfreigabe“ nach § 14 Abs. 2 von der obersten Landesbehörde oder einer Organisation der freiwilligen Selbstkontrolle im Rahmen des Verfahrens nach § 14 Abs. 6 oder nach § 14 Abs. 7 vom Anbieter gekennzeichnet sind, dürfen

1. einem Kind oder einer jugendlichen Person nicht angeboten, überlassen oder sonst zugänglich gemacht werden,
2. nicht im Einzelhandel außerhalb von Geschäftsräumen, in Kiosken oder anderen Verkaufsstellen, die Kunden nicht zu betreten pflegen, oder im Versandhandel angeboten oder überlassen werden.

(4) Automaten zur Abgabe bespielter Bildträger 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 ausschließlich nach § 14 Abs. 2 Nr. 1 bis 4 gekennzeichnete Bildträger angeboten werden und durch technische Vorkehrungen gesichert ist, dass sie von Kindern und Jugendlichen, für deren Altersgruppe ihre Programme nicht nach § 14 Abs. 2 Nr. 1 bis 4 freigegeben sind, nicht bedient werden können.

(5)

§ 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 „Lernprogramm“ 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

Jugendschutzgesetz

vom 3. März 2016

Nachdruck, Nachahmung, Kopieren und elektronische Speicherung verboten!

		Kinder		Jugendliche			
		unter 14 Jahre		unter 16 Jahre		unter 18 Jahre	
		ohne Personensorgeberechtigten oder Erziehungsbeauftragten	mit Personensorgeberechtigten oder Erziehungsbeauftragten	ohne Personensorgeberechtigten oder Erziehungsbeauftragten	mit Personensorgeberechtigten oder Erziehungsbeauftragten	ohne Personensorgeberechtigten oder Erziehungsbeauftragten	mit Personensorgeberechtigten oder Erziehungsbeauftragten
§ 4	Aufenthalt in Gaststätten (Ausnahmen möglich)					bis 24 Uhr	
	Aufenthalt in Nachtbars, Nachtclubs oder vergleichbaren Vergnügungsbetrieben						
§ 5	Anwesenheit bei öffentlichen Tanzveranstaltungen (z. B. Disco, Club) (Ausnahmen möglich)					bis 24 Uhr	
	Anwesenheit bei Tanzveranstaltung von einem anerkannten Träger der Jugendhilfe (zur Brauchtumpflege o. ä.)	bis 22 Uhr		bis 24 Uhr		bis 24 Uhr	
§ 6	Anwesenheit in öffentlichen Spielhallen						
	Teilnahme an Spielen mit Gewinnmöglichkeiten von geringem Wert (z. B. Volksfesten)						
§ 9	Abgabe/Verzehr von Branntwein, branntweinhaltigen Getränken und Lebensmitteln Alkoholhaltige Süßgetränke (Alkopops)						
	Abgabe/Verzehr anderer alkoholischer Getränke (z. B. Wein, Bier o. ä.)						
§ 10	Rauchen von Tabakwaren und andere nikotinhaltige Erzeugnisse in der Öffentlichkeit						
	Konsum von E-Zigaretten und E-Shishas und andere nikotinfreie Erzeugnisse in der Öffentlichkeit						
§ 11	Besuch öffentlicher Filmveranstaltungen	bis 20 Uhr		bis 22 Uhr		bis 24 Uhr	
§ 12	Abgabe von Videokassetten und Bildträgern nur entsprechend der Freigabekennzeichen der Altersstufe						

Hinweis:

Eltern, Personenberechtigter oder Erziehungsbeauftragter sind nicht verpflichtet, alles zu erlauben, was das Gesetz gestattet. Sie tragen bis zur Volljährigkeit die Verantwortung.
Dieses Gesetz gilt nicht für verheiratete Jugendliche.

MERKBLATT

zur Entsorgung von Küchen- und Speiseabfälle und ehemaligen Lebensmitteln aus Speisegaststätten, Imbissbetrieben, Gemeinschaftsverpflegungen und Einzelhandel

Speiseabfälle stellen für unsere Nutztierbestände ein nicht zu unterschätzendes Risiko dar. Auch die küchenmäßige Zubereitung von Speisen tötet Tierseuchenerreger (z.B. Schweinepest, Maul- und Klauenseuche- oder Geflügelpesterreger) nicht ab. Daher ist das Verfüttern solcher Produkte an Nutztiere streng verboten. Auch die übrige“ Entsorgung“ dieser für die Nutztiere heiklen Produkte ist daher streng geregelt worden.

Folgende Abfälle tierischer Herkunft aus gewerblichen Betrieben dürfen **nicht** über die kommunale Rest- oder Biomülltonne entsorgt werden. Sie müssen gesondert entsorgt werden.

1. Küchen- und Speiseabfälle mit Lebensmitteln tierischer Herkunft (= Lebensmittel mit Anteilen von Fleisch, Fisch, Eiern, Geflügel, Molkereiprodukten) und anderen Lebensmitteln, die damit in Berührung gekommen sind (z.B. Kartoffel- und Salatreste)
2. Ehemalige Lebensmittel tierischer Herkunft z.B. verdorbene, aussortierte Lebensmittel aus Fleisch, Fisch, Geflügel, Eier, Molkereiprodukten, usw.

Rein pflanzliche Küchenabfälle z.B. Salate-, Gemüse- oder Obstreste, die noch keinen Kontakt mit den tierischen Lebensmitteln hatten, können über die Bioenergietonne des Landkreises entsorgt werden.

Wie müssen die Speisereste tierischer Herkunft aus gewerblichen Betrieben entsorgt werden?

Zur ordnungsgemäßen Entsorgung stehen Firmen zur Verfügung, die für diese Zwecke von den Behörden registriert /zugelassen worden sind.

Diese Firmen stellen Ihnen auch die notwendigen Handelspapiere zur Verfügung, die Sie zur Einsichtnahme durch die zuständige Überwachungsbehörde 2 Jahre aufbewahren müssen.

Darüber hinaus ist es zusätzlich notwendig, eigene Aufzeichnungen über die Abholung zu führen. Auch diese Aufzeichnung ist 2 Jahre aufzubewahren.

Firmen, die im Landkreis Schwandorf Speisereste entsorgen:

Berndt GmbH

Hauptstr. 2-4

D-85445 Oberding

08122-888-0

08122-888-88

eMail: Info-Oberding@Berndt-Gruppe.com

Internet: <http://www.berndt-gmbh.de>

Meindl Entsorgungsservice GmbH

Baierner Höhe 1-3

93138 Lappersdorf

Tel.: 0941-83020-0

Fax: 0941-83020-30

E-Mail: info@meindl-entsorgung.de

Internet: www.meindl-entsorgung.de

ERC Energierecycling Cham GmbH

Unterprombach 2, 93426 Roding

Tel. 09461/910180

Sammler:

Fa. Sauerer

Beckenschlag 1, 93192 Wald

Tel. 09468/906660

Internet: <http://www.kreiswerke-cham.de>

ReFood GmbH & Co. KG

Werner Straße 95 // 59379 Selm // Deutschland

T +49 2592 210-0 // F +49 2592 210-299

E-Mail: info@refood.de

Internet: <http://www.refood.de>

Merkblatt zur Kennzeichnung von Getränken und Speisen bei Festen

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe in Getränken und Speisen

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe	Beispiele
„mit Farbstoff(en)“	Seelachsschnitzel, Coca-Cola, Campari, Aperol
„mit Konservierungsstoffen“ oder „konserviert“	alkoholfreie Getränke aus Schankanlagen, gepökelte Fleischwaren
„mit Antioxidationsmittel“	Radler in Flaschen, Fleischerzeugnisse
„mit Geschmacksverstärker“	Fleisch- u. Wurstwaren, Fertigsuppen u. -soßen
„geschwefelt“	Tafel- Meerrettich, Klöße
„geschwärzt“	Oliven
„mit Phosphat“	Fleischerzeugnisse, Hartkäse, Schnittkäse
„koffeinhaltig“, „taurinhaltig“ bzw. „chininhaltig“	Cola, Spezi, Energie-Drinks. Bitter-Lemon
„gewachst“	Zitrusfrüchte, Äpfel
„mit Süßungsmitteln“	Light-Produkte, Radler in Flaschen

Die Zusatzstoffkennzeichnung ist für jeden (z. B. Vereine, Gewerbetreibende) verpflichtend.

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe kann mit Fußnoten erfolgen. Es reicht aus, wenn an den betroffenen Speisen und Getränken die entsprechenden Kennziffern (z. B. 1, 2, 3, ...) angegeben werden und diese dann in einer Fußnote auf der gleichen Seite der Speise- oder Getränkekarte erläutert wird.

Kennzeichnung von Weinen

- Herkunftsland
- Weinart (Weißwein, Rotwein, Rotling, Roséwein)
- Die Qualitätsstufe (Deutscher Wein, Landwein, Qualitätswein, Prädikatswein)
- Nennvolumen und Preis

Kennzeichnungspflichtige Allergene in Getränken und Speisen bei unverpackten Lebensmitteln

An der folgenden beispielhaften Darstellung kann sich orientiert werden, wer zur Allergenkennzeichnung verpflichtet ist oder nicht. **Die konkrete Beurteilung des Einzelfalls erfolgt jedoch durch die zuständige Kreisverwaltungsbehörde.**

Kennzeichnungspflicht	Keine Kennzeichnungspflicht
Grillstand des örtlichen Metzgers auf dem Vereinsfest	Vereinsmitglieder/Freunde bringen ehrenamtlich Häppchen für die Gestaltung eines Buffets zum Vereinssommerfest mit
Auf einem Straßenfest hat ein Dönerverkäufer einen Verkaufsstand	Anlieger verkaufen an einem Straßenfest selbstgemachte Limonade
Tafeln, Suppenküchen o. ä. die Lebensmittel an bedürftige verteilen	Verkauf von mitgebrachten Kuchen auf dem Basar im Kindergarten/Schule
Freiwillige schließen sich zusammen und backen regelmäßig Brot, um dieses für einen guten Zweck zu verkaufen/an Bedürftige zu verteilen	Verwandte/Freunde bringen Desserts und Kuchen für eine Hochzeitsfeier selbst mit
Gewerbliche Marktteilnehmer verkaufen Lebensmittel auf einem Weihnachtsmarkt (z.B. Bäcker, Metzger etc.)	In der Kinderbetreuungsinitiative bringen die Eltern abwechselnd Mittagessen für Kinder mit
Auf dem Hoffest werden Produkte aus dem Hofladen verkauft	

Kennzeichnungspflichtige Allergene	Beispielsweise in folgenden Zutaten und Speisen enthalten (kein Anspruch auf Vollständigkeit)
1. Glutenhaltiges Getreide namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme davon	Dinkelmehl, Weizenkeime, Paniermehl, Haferflocken, Bier, Weißbier, Nudeln, Pizzateig
2. Krebstiere	Garnelen, Scampi, Krabbenmehl, Langusten
3. Eier	Gefrier-Ei, Meringuen, Biskuit, Teigwaren, Nudeln
4. Fisch	alle Fischarten, Fischextrakte, Würzpasten, Worcestersoße, Surimi, Fischöl, Kaviar
5. Erdnüsse	Erdnussbutter, Erdnusscreme, Erdnusspaste
6. Soja	Sojalecithin, Sojasprossen, Sojasoße, Tofu
7. Milch/Laktose	Vollmilch, Butter, Joghurt, Speisequark, Käse, Sahne, Milchspeiseeis Marzipan, Nougat, Krokant, Müsli, Walnussöl

8. Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-Kerne, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse	Gemüsebrühe, Salatsoßen, Würzmischungen, Waldorfsalat Senfkörner, Senfsaat, Salatsoßen, Würzmischungen, Wurst Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste, Meerrettich, Wein, Sekt, Trockenfrüchte
9. Sellerie	
10. Senf	
11. Sesam	Lupinenkerne, Lupinenmehl, Lupinenmilch, Tirmis, Lopino
12. Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg oder 10mg/l, als SO ₂)	Calamares, Schnecken, Tintenfisch, Muscheln, Austern
13. Lupinen	
14. Weichtiere	

- In der Speisekarte oder auf einem Schild auf der Ware können Allergene im Namen des angebotenen Lebensmittels, z. B. **"Hausgemachte Semmelklöße aus Weizenbrötchen" oder "Mandelhörnchen"**, genannt werden.
- Mit Fußnoten, wenn bei der Bezeichnung des Lebensmittels darauf hingewiesen wird.
- Kennzeichnung direkt beim Namen des angebotenen Lebensmittels mit Angabe der allergenen Zutaten ("Enthält ...") z.B. **"Jagdwurst (enthält Sellerie und Senf)"**
- Information über die in den Lebensmitteln enthaltenen Allergene in einem Aushang, gut sichtbar und leicht lesbarer Schrift
- Vorhalten von Aufzeichnungen in Form eines Ordners, in dem alle Lebensmittel unter Nennung der verwendeten allergenen Zutaten aufgeführt sind. Hierbei ist jedoch zu berücksichtigen, **dass ein deutlicher Hinweis erfolgen muss**, wie die Endverbraucher Einblick in diese Aufzeichnungen erhalten.

Hinweis: Dieses Merkblatt ist ein Service der Lebensmittelüberwachung am Landratsamt Schwandorf. Es handelt sich dabei um eine zusammenfassende Darstellung der fachlichen und rechtlichen Grundlagen, die keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt. Obwohl das Merkblatt mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurde, kann eine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit nicht übernommen werden. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an die Lebensmittelüberwachung des LRA Schwandorf.

Getränke

Tafelwasser	0,5l	2,10 €
Spezi 1,2	0,5l	2,50 €
Cola light ^{1,2,3}	0,3l	1,80 €
Bier ag	0,5l	2,50 €
Wein (QbA) l	0,25l	3,00 €

Vorspeisen

Gemischter Salat j, mit Putenbruststreifen und Croutons aw,g,	7,50 €
Rinderkraftbrühe i mit Pfannkuchenstreifen aw,c,g	4,50 €
Geräuchertes Forellenfilet d mit Toast aw und Sahnemeerrettich 4,l,g	7,90 €

Hauptspeisen

Paniertes Schweineschnitzel aw,c,g „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat j	9,80 €
Sauerbraten aw,i mit hausgemachten Klößen c und Blaukraut	10,50 €
Bandnudeln aw,c mit Gemüse, Sahnesoße 5,g und Garnelenspieß	8,20 €
Schweinelendchen mit Champignonrahmsoße g und Kroketten aw,c und Gurkensalat g	11,20 €

Nachspeisen

Bayrisch Creme c,g mit frischen Erdbeeren	4,80 €
Tiramisu aw,c,g	4,50 €
Gemischtes Eis c,g mit Früchten und Sahne g	4,50 €

1=mit Farbstoff
2=mit Konservierungsstoff
3=mit Süßungsmittel
4=geschwefelt
5=mit Geschmacksverstärker

aw=glutenhaltiges Getreide Weizen
ag=glutenhaltiges Getreide Gerste
c=Eier
d=Fisch
g=Milch
i=Sellerie
j=Senf
l=Sulfite

Merkblatt

zur

Allergenkennzeichnung

Die meisten aller Lebensmittelallergien (etwa 90 %) werden durch vierzehn Lebensmittel verursacht. Diese Lebensmittel mussten bisher nur auf Fertigpackungen als Allergen kenntlich gemacht werden. Seit dem 13.12.2014 ist der Verbraucher auch über die Verarbeitung von Zutaten in loser Ware, die als Allergene eingestuft sind, zu informieren.

Kennzeichnung von Allergenen bei unverpackten Lebensmitteln

Die Kennzeichnung der **Allergene** muss grundsätzlich so erfolgen, dass der Endverbraucher oder der Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels davon Kenntnis nehmen kann. Derzeit gibt es 5 verschiedenen Möglichkeiten der Kennzeichnung:

- In der Speisekarte oder auf einem Schild auf der Ware können Allergene im Namen des angebotenen Lebensmittels, z. B. "**Hausgemachte Semmelklöße aus Weizenbrötchen**" oder "**Mandelhörnchen**", genannt werden.
- Mit Fußnoten, wenn bei der Bezeichnung des Lebensmittels darauf hingewiesen wird.
- Kennzeichnung direkt beim Namen des angebotenen Lebensmittels mit Angabe der allergenen Zutaten ("Enthält ...") z.B. "**Jagdwurst (enthält Sellerie und Senf)**"
- Information über die in den Lebensmitteln enthaltenen Allergene in einem Aushang, gut sichtbar und leicht lesbarer Schrift
- Vorhalten von Aufzeichnungen in Form eines Ordners oder einem elektronischen Medium, in dem alle Lebensmittel unter Nennung der verwendeten allergenen Zutaten aufgeführt sind. Hierbei ist jedoch zu berücksichtigen, dass ein deutlicher Hinweis erfolgen muss, wie die Endverbraucher Einblick in diese Aufzeichnungen erhalten.

Wahlweise ist auch eine mündliche Angabe auf Nachfrage des Verbrauchers vor Abschluss des Kaufvertrags möglich. Hierfür gelten jedoch folgende Voraussetzungen:

- Das Personal muss hinreichend geschult sein, um sachkundige Auskunft geben zu können.
- Hinweis auf die mündliche Auskunft in der Speise- und Getränkekarte in der Gaststätte oder einem deutlich lesbaren Aushang an gut sichtbarer Stelle oder direkt beim jeweiligen Lebensmittel in der Verkaufsstätte.
- Zusätzlich muss der Hinweis enthalten, wo die schriftliche Dokumentation auf Nachfrage zugänglich ist.

2. Beispiel

Schweinebraten mit Wirsinggemüse und hausgemachten Kartoffelklößen	
Enthält	
<input checked="" type="checkbox"/> Glutenhaltiges Getreide	
	<input checked="" type="checkbox"/> Weizen (wie Dinkel) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
	<input type="checkbox"/> Roggen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
	<input type="checkbox"/> Gerste sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
	<input type="checkbox"/> Hafer sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
<input type="checkbox"/> Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	
<input checked="" type="checkbox"/> Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	
<input type="checkbox"/> Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	
<input type="checkbox"/> Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	
<input type="checkbox"/> Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	
<input checked="" type="checkbox"/> Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	
<input type="checkbox"/> Schalenfrüchte	
	<input type="checkbox"/> Mandeln sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
	<input type="checkbox"/> Haselnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
	<input type="checkbox"/> Walnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
	<input type="checkbox"/> Kaschunüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
	<input type="checkbox"/> Pecannüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
	<input type="checkbox"/> Paranüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
	<input type="checkbox"/> Pistazien sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
	<input type="checkbox"/> Macadamia- oder Queenlandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
<input checked="" type="checkbox"/> Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	
<input checked="" type="checkbox"/> Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	
<input type="checkbox"/> Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	
<input type="checkbox"/> Schwefeldioxid und Sulfite	
<input type="checkbox"/> Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	
<input type="checkbox"/> Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	

Hinweis: Dieses Merkblatt ist ein Service der Lebensmittelüberwachung am Landratsamt Schwandorf. Es handelt sich dabei um eine zusammenfassende Darstellung der fachlichen und rechtlichen Grundlagen, die keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt. Obwohl das Merkblatt mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurde, kann eine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit nicht übernommen werden. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an die Lebensmittelüberwachung des LRA Schwandorf.

Rechtsnormen

- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Lebensmittelinformationsverordnung vom 25.10.2011 gültig ab 13.12.2014
- Vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung vom 20.11.2014

Getränke- und Speisekarte

Getränke

Tafelwasser	0,5l	2,10 €
Spezi 1,2	0,5l	2,50 €
Cola light ^{1,2,3}	0,3l	1,80 €
Bier ^{ag}	0,5l	2,50 €
Wein (QbA) ^l	0,25l	3,00 €

Vorspeisen

Gemischter Salat ^j mit Putenbruststreifen und Croutons ^{aw,g}		7,50 €
Rinderkraftbrühe ⁱ mit Pfannkuchenstreifen ^{aw,c,g}		4,50 €
Geräuchertes Forellenfilet ^d mit Toast ^{aw} und Sahnemeerrettich ^{4,l,g}		7,90 €

Hauptspeisen

Paniertes Schweineschnitzel ^{aw,c,g} „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat ^j		9,80 €
Sauerbraten ^{aw,i} mit hausgemachten Klößen ^c und Blaukraut		10,50 €
Bandnudeln ^{aw,c} mit Gemüse, Sahnesoße ^{5,g} und Garnelenspieß		8,20 €
Schweinelendchen mit Champignonrahmsoße ^g und Kroketten ^{aw,c} und Gurkensalat ^g		11,20 €

Nachspeisen

Bayrisch Creme ^{c,g} mit frischen Erdbeeren		4,80 €
Tiramisu ^{aw,c,g}		4,50 €
Gemischtes Eis ^{c,g} mit Früchten und Sahne ^g		4,50 €

1=mit Farbstoff
2=mit Konservierungsstoff
3=mit Süßungsmittel
4=geschwefelt
5=mit Geschmacksverstärker

aw=glutenhaltiges Getreide Weizen
ag=glutenhaltiges Getreide Gerste
c=Eier
d=Fisch
g=Milch
i=Sellerie
j=Senf
l=Sulfite