



Der Landrat des Lahn-Dill-Kreises

Abteilung Veterinärwesen und Verbraucherschutz

Schlossstraße 20, 35745 Herborn - Telefon: 06441-407 77 11, Telefax: 06441- 407 77 23

Anforderungen an die Ausstattung und das Speisesortiment für Imbissstände als vorübergehende Einrichtungen auf Vereins-, Straßenfesten, Märkten und sonstigen öffentlichen Veranstaltungen

Stand Januar 2016

Sie haben von der Verwaltungsbehörde (Stadt / Gemeinde) die Erlaubnis zum vorübergehenden Betrieb einer Schank- und Speisewirtschaft erhalten und müssen nun für die ordnungsgemäße Abwicklung Ihrer Veranstaltung und für die Einhaltung der einschlägigen Rechtsvorschriften Sorge tragen. Sie als Veranstalter tragen die Hauptverantwortung für die Herstellung und das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel. Sie sind dafür verantwortlich, die erforderlichen hygienischen Bedingungen sicherzustellen.

Um Beanstandungen zu vermeiden, bitten wir folgende Punkte zu beachten:

- 1. Imbiss- bzw. Verkaufsstände müssen so gelegen sein, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel insbesondere durch Witterungseinflüsse, Staub, Gerüche, Verunreinigungen und Insekten vermieden wird. Stände müssen überdacht und sollten allseitig, bis auf die offene Verkaufsseite, geschlossen sein. Der Standplatz muss befestigt sein - erforderlichenfalls muss ein geeigneter Boden im Verkaufsstand ausgelegt werden.**
- 2. Die Verkaufseinrichtungen müssen über eine Handwaschgelegenheit mit fließendem Warmwasser von Trinkwasserqualität, Flüssigseife und Einweghandtücher und erforderlichenfalls über eine ausreichende Spülanlage verfügen. Durch Waschvorgänge dürfen die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden.**
- 3. Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen.**
- 4. Gegenüber dem Kunden ist eine ausreichend hohe Abschirmung erforderlich, so dass unverpackte Lebensmittel sowie aufgestellte Grills, Pfannen, Waffeleisen, etc. nicht berührt oder nachteilig beeinflusst werden können (z.B. Husten- und Niesschutz).**
- 5. Es sind in ausreichender Zahl Kühl- und ggf. Tiefkühlmöglichkeiten bereitzustellen, um die produktspezifischen Temperaturanforderungen einzuhalten. Warmzuhaltende Speisen dürfen maximal 3 Stunden bei mindestens +65°C vorrätig gehalten werden.**

Folgende Temperaturen sind einzuhalten:

Tiefkühlprodukte	- 18°C
Hackfleisch (frisch)	+4°C
Hackfleisch (in Fertigpackung)	+2°C
Fleisch / Fleischerzeugnisse	+4°C - +7°C,
Fisch	+2°C
Geflügel / Wild	+4°C
Molkereiprodukte (kühlpflichtig)	+ 8°C - +10°C

- 6. Unverpackte Lebensmittel (z.B. Brötchen, etc.) dürfen bei der Lagerung keinen direkten Bodenkontakt haben. Zum Aufbewahren, Umhüllen und Verpacken dürfen nur lebensmittelechte Behälter/Materialien verwendet werden. Beachten Sie dieses Zeichen:**
- 7. Während der gesamten Verkaufszeit müssen hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen zur Verfügung stehen.**

>>> bitte wenden >>>

8. Die Getränkeschankanlage ist vor der Inbetriebnahme zu reinigen. Für die Wasserzufuhr sind lebensmittelechte Leitungen zu verwenden (*siehe Merkblatt Trinkwasserhygiene*). Zum Spülen von Gläsern ist Trinkwasser zu verwenden. Es müssen Doppelbecken oder Spülgeräte zur Verfügung stehen. Die Spülbecken sind an eine Abwasserleitung anzuschließen. Sie haben dafür Sorge zu tragen, dass die Trinkgefäße einwandfrei und hygienisch gereinigt sind und keine Rückstände von Reinigungsmitteln an den Gefäßen anhaften (Reinigen und Klarspülen).
9. Personen, die unverpackte Lebensmittel behandeln oder abgeben, müssen saubere Kleidung, erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.
10. Eine sachkundige Person (Metzgermeister, Koch, Gastwirt, Lebensmittelkaufmann) sollte aktiv oder passiv beratend einbezogen werden. Bei der Abgabe von leichtverderblichen Lebensmitteln sollte die verantwortliche Person im Besitz einer gültigen Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz sein (*siehe Merkblatt Infektionsschutz beim Umgang mit Lebensmitteln*).
11. Es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von Abfällen vorhanden sein.
12. Eigenkontrollmaßnahmen nach VO 852/2004 über Lebensmittelhygiene sind in angemessenem Rahmen durchzuführen.

Für die Abgabe von Speisen ist folgendes zu beachten:

1. Es wird dringend empfohlen, auf leicht verderbliche Lebensmittel zu verzichten (z.B. rohes Hackfleisch Mayonnaise, Remoulade, Creme oder Sahne, auch Sahnetorte oder ähnliches). Gleiches gilt für Lebensmittel, die unter Verwendung dieser leicht verderblichen Produkte hergestellt wurden.
2. Rohes Fleisch und Geflügel sowie Frischfisch müssen vor der Abgabe durcherhitzt werden.
3. Beachten Sie die Auszeichnungspflicht von:
 - Zusatzstoffen: bei Lebensmitteln und Getränken wie z.B. Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Konservierungsstoffe, Farbstoffe, etc.
 - Allergenen: bei Veranstaltungen über einen längeren Zeitraum (mehr als 1.Tag, bzw. regelmäßig) sind Informationen über den Gehalt an Allergenen bereitzuhalten.

Ausführlichere Informationen entnehmen sie bitte unserem Merkblatt.

Weitere Informationen

- Merkblatt „Kenntlichmachung von Zusatzstoffen, Allergenen und gentechnisch veränderten ...“
(*Erhältlich bei der Abteilung Veterinärwesen und Verbraucherschutz, Fachdienst Lebensmittelüberwachung*)
- Merkblatt „Installation und Betrieb von Trinkwasseranlagen auf Volksfesten, Messen und ähnlichen Veranstaltungen“
- Merkblatt „Infektionsschutz beim Umgang mit Lebensmitteln“
(*Erhältlich bei der Abteilung Gesundheit, Schlossstr. 20, 35745 Herborn, Tel.: 06441-407 -1616*)

Ihrer Veranstaltung wünschen wir einen guten Verlauf.

Sollten Sie weitere Auskünfte benötigen, wenden Sie sich bitte an die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Fachdienstes Lebensmittelüberwachung.



Musterspeisekarte für die Kennzeichnung von Zusatzstoffen

Kalte Gerichte/Vorspeisen

Ital. Salat mit Schinken ^{1,2,4} Käse ⁴ , Eier, Thunfisch	5,00 €
Gemischter Blattsalat mit Kräuterdressing ³	3,50 €
Salamibaguette ¹	2,50 €
Käsebaguette ⁴	2,50 €
Schinkenbaguette ¹	2,50 €
Wurststeller ^{1,4}	3,10 €

Suppen

Broccolicremesuppe ² mit Räucherlachsstreifen	1,90 €
Hühnerbrühe ² mit Eistich	1,50 €

Warme Speisen

Pizza „Komplett“ mit Formfleischvorderschinken ^{1,2,3,4,5} , Peperoniwurst ^{1,4} , Käse ⁴ , Zwiebeln, Champignons, Knoblauch, Paprika, schwarze Oliven ⁹	5,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Salat ^{2,3}	8,50 €
Schnitzel „Cordon Bleu vom Schwein“ ^{1,2,3,4,5} mit Rösti ² und Salat ^{2,3}	9,00 €
Ketchup/Majonnaise ^{1,2,3,4} zu Schnitzel/Pommes, extra	0,50 €
Chinapfanne „Peking“ ² Hähnchenstreifen, versch. Gemüse, Sojasauce ^{2,4} Reis	6,90 €

Desserts

Mouse au Chocolate (Diabetiker geeignet) ^{6,10}	3,50 €
Gemischtes Eis (Vanille ⁴ , Schokolade, Erdbeer ⁴)	3,90 €

Getränke (ohne Alkohol 0,25 l, jeweils 1,70 €)

Cola ^{4,7}	
Cola light ^{4,7,10}	
Orangenlimonade (Fanta) ^{3,4}	
Spezi (Cola+Orangenlimonade) ^{4,6,7}	
Bitter Lemon ⁸	
Ginger Ale ^{4,8}	
Wasser	

Drinks (mit Alkohol 0,25 l, jeweils 3,80€)

Campari Orange ⁴	
Cola Whisky ^{4,7}	

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel,
4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig,
9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle

Anmerkung:

Für die Prüfung, ob eine Kenntlichmachung z.B. auf der Speise- und Getränkekarte erforderlich ist, empfiehlt es sich, in den Zutatenverzeichnissen von verpackten Lebensmitteln zu prüfen, ob dort die nachstehenden genannten Zusatzstoffe aufgeführt sind.

Bei Produkten ohne Zutatenverzeichnis, z.B. offen bezogenen Lebensmitteln, empfiehlt es sich, beim Lieferanten Informationen über die jeweiligen kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe einzuholen. Die Kennzeichnungspflicht betrifft auch Getränke. Bitte schauen Sie auch hier auf das Zutatenverzeichnis auf der Flasche.

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen, Allergenen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln für Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung Stand Dezember 2015

Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung sind Einrichtungen jeder Art (auch Fahrzeuge, festinstallierte oder mobile Stände), Restaurants, Kantinen, Schulen, Krankenhäuser, Cateringunternehmen, in denen LM für den unmittelbaren Verzehr durch den Endverbraucher zubereitet werden.

Bei lose abgegebenen Lebensmitteln gelten die Kenntlichmachungsbestimmungen des § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV), der Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe (EG) Nr. 1333/2008, der Lebensmittelinformationsverordnung VO (EU) 1169/2011 und deren DVO (ab 13.12.2014), der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung (FrErfrischGetrV) sowie der Gentechnik-Kennzeichnungs- und Rückverfolgbarkeitsverordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003, in der jeweils aktuellen Fassung.

Wichtige Hinweise:

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

Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E-Nummer	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe (Farbstoff) E 100 - E 180 (dazu gehören auch Beta-Carotin und Riboflavin) E 102 - Tartrazin, E 104 - Chinolingelb, E 110 - Gelborange S, E 122 - Azorubin, E 124 - Cochenillerot A, E 129 - Allurarot AC	„mit Farbstoff“ Zusätzlich bei diesen Farbstoffen: „Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffs/der Farbstoffe“: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.	alkoholfreie Getränke (wie Fanta, Cola), Campari, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen, Belegkirschen oder Tortenguss Lachsersatz, Götterspeise, Cocktailkirschen, Chorizo
Konservierungsstoffe (Konservierungsstoff) E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239 E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105 Bei ausschließlicher Verwendung von E 249 - E 250, E 251 - E 252 oder einem Gemisch dieser Stoffe	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ ersatzweise auch „mit Nitrit Pökelsalz“ „mit Nitrat“, „mit Nitrit Pökelsalz und Nitrat“	Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Bete), Käse, Anchosen (Fischhälbkonserven z.B Anchovis, graved Lachs), Peperoni Fleischerzeugnisse
Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 300 - E 321	„mit Antioxidationsmittel“	alkoholfreie Getränke (wie Fanta), Brühwürste, Kochschinken, Rohschinken, Trockensuppen, Brühen, Würzmittel
Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E 620 - E 635	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Soßen, Würzmittel, Fleischerzeugnisse
Schwefeldioxid/Sulfite (kein Klassenname) E 220 - E 228	„geschwefelt“	Essig, Trockenobst (z.B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich, Peperoni

Eisensalze (kein Klassenname) E 579, E 585	„geschwärzt“	schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel) E 901 - E 904, E 912, E 914	„gewachst“	Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
Süßstoffe (Süßstoffe) E 950 - E 952, E 954, E 957, E 959, E960 andere Süßungsmittel, Zuckeralkohole (kein Klassenname) E 420, E 421, E 953, E 965 - E 968	„mit Süßungsmittel(n)“ bei Aspartam (E 951) zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle“	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwert- verminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola- Getränke) Anmerkung: Wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich.
Phosphate (Stabilisator) E 338 bis 341, E 450 bis E 452	„mit Phosphat“	Brühwürste, Kochschinken Anmerkung: Eine Kenntlichmachung ist nur in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben.

Weitere Regelungen:

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

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

Allergenkennzeichnung (ab 13.12.2014)

zu kennzeichnendes Allergen	beispielsweise in folgenden Zutaten enthalten (kein Anspruch auf Vollständigkeit)
Glutenhaltiges Getreide	Weizenmehl, Weizenkeime, Weizengrieß, Paniermehl
Krebstiere	Garnelen, Scampis, Krabbenmehl
Eier	Eiklar, Flüssigei, Eigelb, Vollei, Gefrierei
Fisch	alle Arten von Fisch; Fischöl, Kaviar, Surimi
Erdnüsse	Erdnussbutter, Erdnusscreme, Erdnusspaste
Soja	Sojalecithin, Sojasprossen, Sojasoße
Milch/Lactose	Vollmilch, Butter, Joghurt, Speisequark, Käse
Schalenfrüchte	alle geschälten Nüsse, Mandeln, Pistazien, Marzipan, Nougat, Krokant
Sellerie	Gemüsebrühe, Selleriesalz
Senf	Senfkörner, Senfsaat, Mostrich
Sesamsamen	Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste
Schwefeldioxid/ Sulfite (ab 10 mg/kg bzw. 10 mg/l, als SO ₂ angegeben)	Calciumbisulfit/E 227, Calciumsulfit/E 226, Kaliumbisulfit/E 228, Kaliummetabisulfit/E 224, Natriumhydrogensulfit/E 222, Natriummetabisulfit/ E 223, Natriumsulfit/E 221, Schwefeldioxid/E 220
Lupinen	Lupinenkerne, Lupinenmehl, Lupinenmilch
Weichtiere	Schnecken, Tintenfisch, Muscheln, Austern

**Art und Weise der Kenntlichmachung gemäß der „Vorläufigen
Lebensmittelinformations –Ergänzungsverordnung“**

a) Vorgaben für die schriftliche Kenntlichmachung von allergenen Stoffen für Anbieter von
Gemeinschaftsverpflegung:

- auf Speisekarten, Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen (Preistafel), die Angaben
können hierbei in leicht verständlichen Fuß- oder Endnoten angebracht werden

**Achtung: Endnoten sind nur für die Kennzeichnung der Allergene zulässig, nicht jedoch für
die Zusatzstoffkennzeichnung**

Musterspeisekarte

• SUPPEN

- Nudelsuppe (a) mit Ei (5•) 2,90 €
• Kartoffelsuppe (f) mit einem Paar Wiener Würstchen (i) (5,3,7) 4,90 €

• VORSPEISEN

- Gefüllte Käse-Tomaten und Wurstsalat (i,c,a) (2, 5, 7) 5,90 €
• Irischer Räucherlachs auf Toast (a, j) mit Sahnemeerrettich (1, 2) 6,90 €

• HAUPTGERICHTE

- Paniertes Schnitzel (a,c) mit Rahmsauce (a) und Pommes Frites (5) 9,90 €
• Kabeljau in Senfsauce (f) mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat (i,t) (2) 9,90 €

• SALATE

- Italienischer Meeresfrüchte-Salat (b, d, k) (2, 3, 4, 6) 6,90 €
• Schichtsalat (c, f, j) 5,90 €

• DESSERTS

- gemischter Eisbecher (f, c, g, h) (1,2) 3,90 €
• Fruchtsalat (h) mit Cremelikör (f) (1, 2, 8) 2,90 €

Zeichenerklärung Zusatzstoffe

- | | |
|-----------------------------|----------------------|
| 1) mit Farbstoff | 7) mit Phosphat |
| 2) mit Konservierungsstoff | 8) mit Süßungsmittel |
| 3) mit Antioxidationsmittel | |
| 4) geschwefelt | |
| 5) mit Geschmacksverstärker | |
| 6) geschwärzt | |

Zeichenerklärung Allergene

Enthält:

- | | |
|--------------------|---------------|
| a) Weizen | g) Pistazien |
| b) Krebstiere | h) Haselnüsse |
| c) Eier | i) Senf |
| d) Fische | j) Sesamsamen |
| e) Erdnüsse | k) Weichtiere |
| f) Milch / Laktose | |

**Art und Weise der Kenntlichmachung gemäß der „Vorläufigen Lebensmittelinformations –
Ergänzungsverordnung“ (VorLMIEV)**

b) Vorgaben zu einer mündlichen Auskunft über allergene Stoffe in Lebensmitteln:

Als Option zu einer schriftlichen Kenntlichmachung dürfen im Rahmen der Abgabe von Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung Auskünfte über die allergenen Inhalte von Lebensmitteln auch mündlich, durch den Lebensmittelunternehmer oder einen hinreichend informierten Mitarbeiter, auf Nachfrage des Endverbrauchers oder der Behörde, mitgeteilt werden.

Basis der mündlichen Auskunft muss eine schriftliche Dokumentation sein. Hierfür können z.B. Rezeptsammlungen oder Produktdatenblätter genutzt werden.

In der Verkaufsstätte ist auf die mündliche Information und die Möglichkeit der Einsichtnahme in die schriftliche Aufzeichnung an gut sichtbarer Stelle, deutlich lesbar, hinzuweisen.

Beispiel:

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.

Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

Beispiel für eine Verbraucherinformation.

Dokumentation von allergenen Zutaten

Produkt	Bezeichnung der Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien / Unverträglichkeiten auslösen können																		
	glutenhaltiges Getreide A			Krebstiere B	Ei C	Fisch D	Erdnuss E	Soja F	Milch, Laktose G	Schalenfrüchte H				Sellerie L	Senf M	Sesam N	Sulfite O	Lupinen P	Weichtiere R
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14					
Weizen																			
Alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge (Dinkel, Kohlrassweizen, Emmer, Einkorn, Grünkern)																			
Roggen																			
Gerste																			
Hafer																			
Mandeln																			
Haselnüsse																			
Walnüsse																			
Kaschunüsse																			
Pecannüsse																			
Paranüsse																			
Pistazien																			
Macadamia- oder Queenslandnüsse																			

Feste und Vereine

Das Unionsrecht soll nur für Unternehmen gelten, wobei der Unternehmensbegriff eine gewisse Kontinuität der Aktivität und einen gewissen Organisationsgrad voraussetzt. Tätigkeiten, wie der gelegentliche Umgang mit Lebensmitteln und deren Lieferung, der Verkauf von Lebensmitteln durch Privatpersonen, z.B. bei Wohltätigkeitsveranstaltungen, auf Märkten und Zusammenkünften auf lokaler Ebene, sollten nicht in den Bereich dieser Verordnung fallen.

Als Hauptkriterium wird also nicht die Gewinn- und Umsatzerzielung festgesetzt, sondern die Kontinuität der Veranstaltung. Das heißt im Umkehrschluss, dass alle Veranstaltungen, die gelegentlich, im kleinen Rahmen oder von Privatpersonen durchgeführt werden, von der Unionsvorschrift und somit auch von der Allergenkennzeichnung ausgenommen sind!

Beispiele für Ausnahmen:

- **Straßenfeste/Vereinsfeste mit Mitbring-Ware**
- **Kuchenbüffet bei Second-Hand Basar in Kitas**
- **Wochenmarkt, allerdings auch nur bei nicht regelmäßiger Teilnahme**
- **Weihnachtsmarkt mit Wohltätigkeitsgebäckverkauf**
- **Dorffest unter Mitwirkung von Landfrauenverein, Gesangsverein usw.**
- **Schulfest, Kindergartenfest**

Keine Ausnahmen gelten für:

- **professionelle, gewerbliche Teilnehmer an Cityfesten**
- **regelmäßige Markthändler**
- **Vereine mit Vereinsgastronomie/ Clubheim**
- **regelmäßige Vereinsveranstaltungen (Fußballturniere mit Rostwurstverkauf)**
- **große Vereinsveranstaltungen mit Bewirtung**

Allgemeine Anmerkung:

Für die Prüfung, ob eine Kenntlichmachung z.B. auf der Speise- und Getränkekarte erforderlich ist, empfiehlt es sich, in den Zutatenverzeichnissen von verpackten Lebensmitteln zu prüfen, ob dort die genannten Zusatzstoffe und Allergene aufgeführt sind. Bei verpackten Lebensmitteln, die an eine Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung geliefert werden, muss ein Zutatenverzeichnis auf der Fertigpackung oder in den begleitenden Geschäftspapieren angegeben sein.

Bei Produkten ohne Zutatenverzeichnis, z.B. offen bezogenen Lebensmitteln, empfiehlt es sich, beim Lieferanten schriftlich Informationen über die jeweiligen kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe und allergenen Inhaltsstoffe einzuholen. Die Kennzeichnungspflicht betrifft auch Getränke. Bitte schauen Sie auch hier auf das Zutatenverzeichnis auf der Flasche.

Informationen, ob eine Zutat aus gentechnisch veränderten Rohstoffen hergestellt wurde, sind entweder aus dem Zutatenverzeichnis (nach der Nennung der jeweiligen Zutat), oder - wenn nicht vorhanden - aus den Lieferunterlagen oder einem Etikett auf der Verpackung zu entnehmen (Wortlaut i.d.R. „aus GVO hergestellt“).

Haftungsausschluss: Obgleich dieses Merkblatt sorgfältig erstellt wurde, kann keine Haftung für Fehler oder Auslassungen übernommen werden. Es stellt keinen verbindlichen Rechtsrat dar und ersetzt keine auf den Einzelfall bezogene Beratung. Die jeweils aktuellen Rechtsnormen sind zu beachten.

Jugendschutzgesetz (JuSchG)

(Auszug aus dem Gesetz vom 23. Juli 2002; BGBl. I S. 2730, zuletzt geändert durch Artikel 1 des Gesetzes vom 3. März 2016; BGBl. I S. 369.)

§ 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, wenn 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,
- (2) Trägermedien im Sinne dieses Gesetzes sind Medien mit Texten, Bildern oder Tönen auf gegenständlichen Trägern, die zur Weitergabe geeignet, zur unmittelbaren Wahrnehmung bestimmt oder in einem Vorführ- oder Spielgerät eingebaut sind. Dem gegenständlichen Verbreiten, Überlassen, Anbieten oder Zugänglichmachen von Trägermedien steht das elektronische Verbreiten, Überlassen, Anbieten oder Zugänglichmachen gleich, soweit es sich nicht um Rundfunk im Sinne des § 2 des Rundfunkstaatsvertrages handelt.
- (3) Telemedien im Sinne dieses Gesetzes sind Medien, die nach dem Telemediengesetz übermittelt oder zugänglich gemacht werden. Als Übermitteln oder Zugänglichmachen im Sinne von Satz 1 gilt das Bereithalten eigener oder fremder Inhalte.
- (4) Versandhandel im Sinne dieses Gesetzes ist jedes entgeltliche Geschäft, das im Wege der Bestellung und Übersendung einer Ware durch Postversand oder elektronischen Versand ohne persönlichen Kontakt zwischen Lieferant und Besteller oder ohne dass durch technische oder sonstige Vorkehrungen sichergestellt ist, dass kein Versand an Kinder und Jugendliche erfolgt, vollzogen wird.
- (5) Die Vorschriften der §§ 2 bis 14 dieses Gesetzes gelten nicht für verheiratete Jugendliche.

§ 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.
 - (3) 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 gestattet 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, branntweinhaltige Getränke oder Lebensmittel, die Branntwein in nicht nur geringfügiger Menge enthalten, an Kinder und Jugendliche,
2. andere alkoholische Getränke an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren weder abgegeben noch darf ihnen der Verzehr gestattet werden.
 - (2) Absatz 1 Nr. 2 gilt nicht, wenn Jugendliche von einer personensorgeberechtigten Person begleitet werden.
 - (3) In der Öffentlichkeit dürfen alkoholische Getränke nicht in Automaten angeboten werden. Dies gilt nicht, wenn ein Automat
1. an einem für Kinder und Jugendliche unzugänglichen Ort aufgestellt ist oder
2. in einem gewerblich genutzten Raum aufgestellt und durch technische Vorrichtungen oder durch ständige Aufsicht sichergestellt ist, dass Kinder und Jugendliche alkoholische Getränke nicht entnehmen können.
- § 20 Nr. 1 des Gaststättengesetzes bleibt unberührt.

- (4) Alkoholhaltige Süßgetränke im Sinne des § 1 Abs. 2 und 3 des Alkopopsteuergesetzes dürfen gewerbsmäßig nur mit dem Hinweis "Abgabe an Personen unter 18 Jahren verboten, § 9 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 nikotinhalige Erzeugnisse und deren Behältnisse an Kinder oder Jugendliche weder abgegeben noch darf ihnen das Rauchen oder der Konsum nikotinhaltiger Produkte gestattet werden.
- (2) In der Öffentlichkeit dürfen Tabakwaren und andere nikotinhalige Erzeugnisse und deren Behältnisse nicht in Automaten angeboten werden. Dies gilt nicht, wenn ein Automat
1. an einem Kindern und Jugendlichen unzugänglichen Ort aufgestellt ist oder
2. durch technische Vorrichtungen oder durch ständige Aufsicht sichergestellt ist, dass Kinder und Jugendliche Tabakwaren und andere nikotinhalige Erzeugnisse und deren Behältnisse nicht entnehmen können.
- (3) Tabakwaren und andere nikotinhalige Erzeugnisse und deren Behältnisse dürfen Kindern und Jugendlichen weder im Versandhandel angeboten noch an Kinder und Jugendliche im Wege des Versandhandels abgegeben werden.
- (4) Die Absätze 1 bis 3 gelten auch für nikotinfreie Erzeugnisse, wie elektronische Zigaretten oder elektronische Shishas, in denen Flüssigkeit durch ein elektronisches Heizelement verdampft und die entstehenden Aerosole mit dem Mund eingeatmet werden, sowie für deren Behältnisse.

§ 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 1.200 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) Bildträger, die Auszüge von Film- und Spielprogrammen enthalten, dürfen abweichend von den Absätzen 1 und 3 im Verbund mit periodischen Druckschriften nur vertrieben werden, wenn sie mit einem Hinweis des Anbieters versehen sind, der deutlich macht, dass eine Organisation der freiwilligen Selbstkontrolle festgestellt hat, dass diese Auszüge keine Jugendbeeinträchtigungen enthalten. Der Hinweis ist sowohl auf der periodischen Druckschrift als auch auf dem Bildträger vor dem Vertrieb mit einem deutlich sichtbaren Zeichen anzubringen. Absatz 2 Satz 1 bis 3 gilt entsprechend. Die Berechtigung nach Satz 1 kann die oberste Landesbehörde für einzelne Anbieter ausschließen.

§ 13 Bildschirmspielgeräte

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

1. auf Kindern oder Jugendlichen zugänglichen öffentlichen Verkehrsflächen,
2. außerhalb von gewerblich oder in sonstiger Weise beruflich oder geschäftlich genutzten Räumen oder
3. in deren unbeaufsichtigten Zugängen, Vorräumen oder Fluren nur aufgestellt werden, wenn ihre Programme für Kinder ab sechs Jahren freigegeben und gekennzeichnet oder nach § 14 Abs. 7 mit "Infoprogramm" oder "Lehrprogramm" gekennzeichnet sind.

- (3) Auf das Anbringen der Kennzeichnungen auf Bildschirmspielgeräten findet § 12 Abs. 2 Satz 1 bis 3 entsprechende Anwendung.

§ 28 Bußgeldvorschriften - Auszug

Eine Ordnungswidrigkeit kann mit einer Geldbuße bis zu fünfzigtausend Euro geahndet werden.



Infektionsschutz beim Umgang mit Lebensmitteln

Warum müssen besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

In Lebensmitteln können sich bestimmte **Krankheitserreger** besonders leicht vermehren. Durch den Verzehr von derartig mit Mikroorganismen verunreinigten Lebensmitteln können Menschen an Lebensmittelinfektionen oder -vergiftungen schwer erkranken. Bei Gemeinschaftsverpflegungen kann davon sehr schnell eine große Anzahl von Menschen betroffen sein.

Aus diesem Grunde muss von jedem Beschäftigten zum Schutz des Verbrauchers und zum eigenen Schutz ein hohes Maß an Eigenverantwortung und Beachtung von Hygieneregeln verlangt werden.

Das Infektionsschutzgesetz bestimmt, dass Sie die oben genannten **Tätigkeiten nicht ausüben** dürfen, wenn bei Ihnen **Krankheitszeichen** (Symptome) auftreten, die auf eine der folgenden Erkrankungen hinweisen oder die ein Arzt bei Ihnen festgestellt hat:

- Akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall) ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Cholerabakterien, Staphylokokken, Campylobacter, Rotaviren oder andere Durchfallerreger wie Typhus, Paratyphus oder Virus Hepatitis A oder E (Leberentzündung)
- Sie haben infizierte Wunden oder eine Hautkrankheit, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können.
- Die Untersuchung einer **Stuhlprobe** von Ihnen hat den Nachweis eines der folgenden Krankheitserreger ergeben: Salmonellen, Shigellen, enterohämorrhagische Escherichia coli- Bakterien oder Choleravibrionen.

Wenn Sie diese Bakterien **ausscheiden** (ohne dass Sie sich krank fühlen müssen), besteht ebenfalls ein **Tätigkeitsverbot** im Lebensmittelbereich.

Folgende Symptome weisen auf die genannten Erkrankungen hin:

- **Durchfall** mit mehr als zwei dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber.
- Hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung (erst nach Tagen folgt schwerer Durchfall) sind Zeichen für **Typhus und Paratyphus**.
- Typisch für **Cholera** sind **milchigweiße Durchfälle** mit hohem Flüssigkeitsverlust.
- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel mit Schwäche und Appetitlosigkeit weisen auf eine **Hepatitis A oder E** hin.
- Wunden oder offene Stellen von **Hauterkrankungen** können infiziert sein, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind.

Treten bei Ihnen die genannten Krankheitszeichen auf, nehmen Sie unbedingt den Rat Ihres Hausarztes in Anspruch! Sagen Sie ihm auch, dass Sie beabsichtigen bei der Herstellung von Lebensmitteln für eine Gemeinschaftsverpflegung tätig zu werden.

Wie können Sie zur Verhütung von Infektionen beitragen?

- Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Flüssigseife unter fließendem Wasser.
- Verwenden Sie zum Händetrocknen Einwegtücher.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab.
- Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhaube, Kittel, Handschuhe, Schuhe für Innenräume).
- Husten oder niesen Sie nie auf Lebensmittel.
- Decken Sie kleine, saubere Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster ab.

Für weitere Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Kreisausschuss des Lahn-Dill-Kreises, Abteilung Gesundheit, Herborn Fachdienst Infektionsschutz & Umweltmedizin

Telefonvorwahl: 06441 oder 02771
Durchwahl: 407- 1618 Frau Reichel
407- 1621 Frau Saloch
407- 1622 Frau Bott

Merkblatt Lärmschutz bei Veranstaltungen

Bei Veranstaltungen im Freien oder in geschlossenen Räumen sind die Vorgaben des Bundesimmissionsschutzgesetzes -BImSchG- zu beachten. Für Veranstaltungen gilt die allgemeine Grundpflicht des § 22 BImSchG, wonach

1. schädliche Umwelteinwirkungen verhindert werden, die nach dem Stand der Technik vermeidbar sind und
2. unvermeidbare schädliche Umwelteinwirkungen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.

Nähere Erläuterungen und die einzuhaltenden Immissionsrichtwerte für den Einwirkungsbereich finden Sie in der Freizeitlärm-Richtlinie. Je nach bauplanerischer Gebietsausweisung oder der tatsächlichen Nutzung der Umgebung des Standortes der Veranstaltung (Auskunft hierzu erteilt das Bauamt oder das Ordnungsamt Ihrer Gemeinde) müssen die in Nr. 4.1 und Nr. 4.2 der Freizeitlärm-Richtlinie festgelegten Immissionsrichtwerte eingehalten werden.

Diese betragen für Immissionsorte außerhalb von Gebäuden:

Allgemeine Wohngebiete/Dorf- und Mischgebiete:

Werktags:

außerhalb der Ruhezeiten (8.00 bis 20.00 Uhr; Beurteilungszeit 12 Std.)	55 / 60 dB(A)
während der Ruhezeiten (6.00 bis 8.00 Uhr und 20.00 bis 22.00 Uhr; Beurteilungszeit jeweils 2 Std.)	50 / 55 dB(A)
nachts (22.00 bis 6.00 Uhr; Beurteilungszeit ungünstigste 1 volle Std.)	40 / 45 dB(A)

Sonn- und Feiertagen:

außerhalb der Ruhezeiten (9.00 bis 13.00 Uhr und 15.00 bis 20.00 Uhr; Beurteilungszeit 9 Std.)	50 / 55 dB(A)
während der Ruhezeiten (7.00 bis 9.00 Uhr, 13.00 bis 15.00 Uhr und 20.00 bis 22.00 Uhr; Beurteilungszeit jeweils 2 Std.)	50 / 55 dB(A)
nachts (0.00 bis 7.00 Uhr und 22.00 bis 24.00 Uhr; Beurteilungszeit ungünstigste 1 volle Std.)	40 / 45 dB(A)

Einzelne Geräuschspitzen dürfen am Tag 85 dB(A) und in der Nacht 60 dB(A) nicht überschreiten.

Einzelne Geräuschspitzen sollen die Immissionsrichtwerte tags um nicht mehr als 30 dB(A) und nachts um nicht mehr als 20 dB(A) überschreiten.

und

bei Geräuschübertragung für Immissionsorte innerhalb von Gebäuden und bei Körperschallübertragung, unabhängig von dem Gebietstypus des Einwirkungsbereichs:

tags (6.00 bis 22.00 Uhr)	35 dB(A)
nachts (22.00 bis 6.00 Uhr)	25 dB(A)

Innerhalb von Gebäuden dürfen einzelne kurzzeitige Geräuschspitzen am Tag 45 dB(A) und in der Nacht 35 dB(A) nicht überschreiten

Der Betreiber der Veranstaltung hat die Einhaltung dieser Werte durch technische, bauliche und/oder organisatorische Maßnahmen sicherzustellen (z.B. Fenster und Türen geschlossen halten oder die Musik leiser stellen).

Die durch Zu- und Abfahrt von Fahrzeugen vom Parkplatz entstehenden Lärmimmissionen sowie der verhaltensbezogene Lärm der Besucher/Kundschaft sind der Veranstaltung zuzurechnen.

Eine verantwortliche Person ist zu benennen, ggf. deren Handynummer, die im Beschwerdefall für die Durchsetzung der erforderlichen Maßnahmen sorgt.



Merkblatt

Hinweise zu Installation und Betrieb von Trinkwasseranlagen auf Volksfesten, Messen und ähnlichen Veranstaltungen

Trinkwasser ist unser wichtigstes Lebensmittel!

Trinkwasser und Wasser für Betriebe, in denen Lebensmittel gewerbsmäßig hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden, muss den mikrobiologischen und chemischen Qualitätskriterien der Trinkwasserverordnung entsprechen.

Um die Trinkwasserqualität zu erhalten, kommt der Qualität und Pflege der verwendeten Trinkwasserleitungen und Bauteile eine entscheidende Bedeutung zu. **Es dürfen ausschließlich Bauteile und Leitungsmaterialien verwendet werden, die speziell für Trinkwasser zugelassen sind.**

Dies betrifft auch Messen, Volksfeste oder ähnliche Veranstaltungen, bei denen die Sicherstellung des gesundheitlichen Verbraucherschutzes gewährleistet sein muss. In diesen Fällen liegt wegen des erhöhten Gefährdungspotentials besonderes Augenmerk auf der Genusstauglichkeit des Lebensmittels Trinkwasser!

Die gesetzlichen und technischen Vorgaben für die Trinkwasserversorgung sind durch die **Trinkwasserverordnung** (TrinkwV 2011) und verschiedene technische Regelwerke festgelegt.

Weitere wichtige gesetzliche Grundlagen für Wasser für den menschlichen Gebrauch und Wasser für Lebensmittelbetriebe sind: Infektionsschutzgesetz, AVBWasserV, Technischen Regeln für Trinkwasserinstallation TRWI, DIN 2001-2, DIN EN1717 und DIN 1988.

Diese bundeseinheitlichen Vorschriften haben uneingeschränkte Gültigkeit auch **für nicht ortsfeste Lebensmittelbetriebe** (z.B. Imbiss-Stände, mobile Verkaufswagen). Die Gesundheitsämter kontrollieren die nicht ortsfesten Trinkwasserversorgungsanlagen.

Um dies zu gewährleisten, sind folgende hygienische und technische Bedingungen und Verhaltensregeln einzuhalten. Bei **Missachtung** dieser Vorgaben ist ein Rücksaugen und Rückdrücken in die Anschlussleitung und die **gesundheitliche Gefährdung Dritter** möglich.

Das zuständige Gesundheitsamt muss nach TrinkwV möglichst frühzeitig über Aufbau und Betrieb einer zeitweilig betriebenen und an die öffentliche Trinkwasserversorgung angeschlossenen Anlage informiert werden!

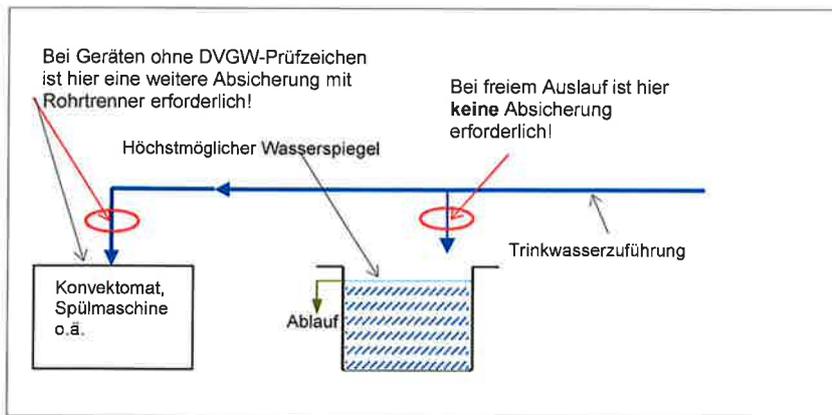
Fachgerechte Erstellung der Anlage:

- ✓ Die verwendeten Bauteile (Schläuche, Rohre, Armaturen) müssen **für Trinkwasser zugelassen** und **zertifiziert** sein – erkennbar durch die Beschriftung DVGW W 270 und KTW. Alle anderen Ausführungen sind nicht zulässig!
- ✓ **Schnellschlussverbinder (z.B. GEKA-Kupplungen)** müssen mit der Aufschrift DVGW, die Dichtungen mit KTW 51 versehen sein – Gartenschlauchkupplungen sind nicht zulässig!
- ✓ **Kurze und unmittelbare Verbindungen** vom Standrohr bzw. Unterverteiler zum Benutzer herstellen! Möglichst kleine Leitungsquerschnitte wählen!
- ✓ Zum **Anschluss an Hydranten** nur die vom örtlichen Versorger zur Verfügung gestellten, **mit Rohrtrenner BA (Rückflussverhinderer) abgesicherten** Standrohre einsetzen! Standrohre müssen vom Versorger oder fachkundigen Personen gesetzt werden.
- ✓ **Um eine Beeinträchtigung der Trinkwasserentnahmestellen untereinander auszuschließen: Mehrere Anschlussleitungen von einem Entnahmepunkt aus (Unterverteilung) mit Rohrtrenner BA absichern!**
- ✓ **Wenn der Trinkwasserzulauf z.B. bei einem Spülbecken unterhalb des höchstmöglichen Wasserspiegels liegt und weitere Geräte an die gleiche Trinkwasserleitung angeschlossen werden sollen, muss die Versorgungsleitung durch einen Rohrtrenner BA abgesichert werden** (Skizze Seite 2).
- ✓ Vor Spülmaschinen, Kaffeemaschinen, Konvektomaten etc., die **nicht** mit einem DVGW-Prüfzeichen gekennzeichnet sind, **muss immer ein Rohrtrenner BA** eingebaut werden!
- ✓ Rohrleitungen beschatten!
- ✓ **Kupplungen, Armaturen und Verbindungsstücke nie direkt auf dem Erdboden ablegen!** Auflagen / Überfahrerschutz schaffen!





Rohrtrenner BA



Der geordnete Betrieb:

Der **Betreiber / Benutzer** einer Trinkwasseranschluss- und Entnahmestelle muss eigenständig darauf achten dass die unten aufgeführten Regeln eingehalten und Beeinträchtigungen umgehen beseitigt werden!

- ✓ Vor **Inbetriebnahme** Schlauchleitungen nach Herstellerangaben **desinfizieren**.
- ✓ **Morgens** vor erster Wasserabnahme **oder nach längerem Stillstand** (>4 Stunden) gesamte **Anlage gründlich spülen**.
- ✓ Schläuche, Anschlusskupplungen, Rohrleitungen, Armaturen usw. peinlich sauber halten und **ausschließlich zur Trinkwasserversorgung nutzen**.
- ✓ Nach der **Demontage** Anlagenteile **spülen**, vollständig **entleeren**, mit Blindkupplungen oder Stopfen **verschließen** und **sauber und trocken lagern**.
- ✓ **Rohrtrenner jährlich warten lassen!**
- ✓ Reinigungen der Schläuche und Wartungen der Rohrtrenner in einem Betriebsbuch vermerken!

Die Nichtbeachtung dieser Auflagen kann behördliche Anordnungen und zusätzliche kostenpflichtige Kontrolluntersuchungen zur Folge haben!

Zusätzliche Anforderungen für die Nutzung von Behältern/Tanks:

- ✓ Behälter müssen als Lebensmittelrecht bzw. trinkwassergeeignet gekennzeichnet sein.
- ✓ Behälter vor Einsatz gründlich spülen bzw. desinfizieren und nach Betriebsschluss vollständig entleeren.
- ✓ Behälter nur mit Trinkwasser befüllen, Verweilzeit so kurz wie möglich halten.
- ✓ Abstand der Füllarmatur zum maximalen Wasserstand des Behälters sowie Abstand der Entleerungsarmatur zum maximalen Wasserstand des zu füllenden Gefäßes (z.B. Ausgussbecken) muss mindestens 2 cm betragen.



Für Rückfragen stehen Ihnen die Fachleute des jeweiligen Wasserversorgungsunternehmens und der Abteilung Gesundheit unter der 06441-407 1618, -1620 und -1623 gerne beratend zur Verfügung.

Nicht vergessen:

Bei musikalischen Darbietungen
GEMA anmelden!

Haben Sie Fragen?



Telefon: 030 588 58 999

Telefax: 030 212 92 795

E-Mail: kontakt@gema.de

Post: GEMA, 11506 Berlin

<https://www.gema.de/musiknutzer/tarife-formulare/>