



Gemeinde Althütte

Wegweiser für Veranstaltungen



Arbeitshilfe für Vereine zur Organisation von
Veranstaltungen

Inhaltsverzeichnis:

Vorwort des Bürgermeisters	3
A) Veranstaltungsort / verkehrsrechtliche Fragen	4
B) Sonn- und Feiertagsgesetz (FTG)	4
C) Ausschankgenehmigung (Gestattung gem. § 12 GastG)	5
D) Versicherungsschutz / Sicherheit	5
E) Jugendschutzrechtliche Vorschriften	5
F) Baurechtliche Genehmigungen	6
G) Umzüge	7
H) Nichtraucherschutz	7
I) GEMA	7
J) Finanzamt	8
K) Musik- und Lautsprecheranlagen	8
L) Überlassung von Gemeindegebäuden an örtliche Vereine / Organisationen / Veranstalter	8
M) Plakatierung	9
N) Weitere Hinweise	9
Merkblatt zur Veranstaltung von Vereins-, Straßen- oder sonstigen Festen in der Öffentlichkeit	11
Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten	16
Merkblatt „Vermeidung von Lebensmittelinfektionen für Ehrenamtliche bei Vereinsfesten, Freizeiten und ähnlichen Veranstaltungen“	23
Merkblatt zur Verwendung von Flüssiggas bei Veranstaltungen	26
Merkblatt zu den haftungsrechtlichen Konsequenzen einer Gestattung nach § 12 Gaststättengesetz	28
Ratschläge zum Verhalten von Ordnungskräften in Gefahrensituationen	29

Vorwort des Bürgermeisters

Sehr geehrte Veranstalter,

öffentliche Feste und Veranstaltungen bereichern das kulturelle Leben in unserer Gemeinde und fördern das gesellschaftliche Miteinander der Bevölkerung. Sie sind ein wichtiger Bestandteil des gemeinschaftlichen Lebens. Für diejenigen, die solche Ereignisse organisiert haben, ist es in den letzten Jahren schwierig geworden, den Überblick zu behalten. Deshalb haben wir in diesem „Wegweiser“ die wichtigsten Aspekte zusammengefasst, die es bei der Organisation und Durchführung einer öffentlichen Veranstaltung zu beachten gilt. Dies soll als kleine Hilfe zu einem reibungslosen Ablauf beitragen.

Ich wünsche Ihrer Veranstaltung bereits jetzt einen guten Verlauf.

Reinhold Sczuka
Bürgermeister

Weitere Fragen und Anträge können an die

Gemeinde Althütte
-Ordnungsamt-
Rathausplatz 1
71566 Althütte

Haupt- und Ordnungsamtsleiter: Herr Sturm
Telefon: 07183 95959-14
Telefax: 07183 95959-22
E-Mail: Jan.Sturm@Althuetten.de

Sachbearbeitung: Frau Kloos
Telefon: 07183 95959-15
Telefax: 07183 95959-22
E-Mail: Gabi.Kloos@Althuetten.de

gerichtet werden.

Dieser Wegweiser ist Bestandteil der von der Gemeinde Althütte erteilten Gestattungen.

Wir bitten folgende bei der Gemeindeverwaltung oder auf der Homepage www.Althuetten.de unter der Kategorie „Bürgerservice“ unter der Rubrik „Formulare“ erhältliche Vordrucke zu verwenden:

- Antrag auf straßenverkehrsrechtliche Erlaubnis,
- Antrag auf Plakatierung,
- Antrag auf Durchführung einer Öffentlichen Veranstaltung und Antrag auf Gestattung eines vorübergehenden Gaststättenbetriebs gemäß § 12 GastG,
- Antrag auf Benutzung der Festhalle und Sporthalle Althütte,
- Antrag auf Benutzung des Bürgerhauses Sechselberg,
- Antrag auf Benutzung des Spiel- und Grillplatzes Kallenberg.

A) Veranstaltungsort / verkehrsrechtliche Fragen

Soll Ihre Veranstaltung auf **öffentlichen Flächen stattfinden** (z. B. auf Straßen, Plätzen und Gehwegbereichen sowie in öffentlichen Parks und Grünanlagen) **und / oder sind damit verkehrsrechtliche Maßnahmen**, wie z. B. Straßensperrungen, Haltverbote oder Umleitungen, verbunden, ist neben der **Erlaubnis des jeweiligen Grundstückseigentümers** über die beabsichtigte Nutzung der Fläche zusätzlich eine Kontaktaufnahme mit dem **Ordnungsamt der Gemeinde Althütte** erforderlich.

Weiterhin ist evtl. eine Sondernutzungserlaubnis einzuholen.

B) Sonn- und Feiertagsgesetz (FTG)

Veranstaltungen, für die eine Gestattung erforderlich ist, werden nach § 7 und § 9 FTG an Sonntagen sowie gesetzlichen und kirchlichen Feiertagen (Ausnahme: 1. Mai und 3. Oktober) erst **nach der Zeit des Hauptgottesdienstes** zugelassen.

Gestattungen nach § 12 GastG werden nach § 8 FTG nicht erteilt am:

- Karfreitag ab 00:00 Uhr bis 24:00 Uhr,
- Totengedenktag (Sonntag vor dem 1. Advent) ab 03:00 Uhr bis 24:00 Uhr.

Tanzveranstaltungen sind an folgenden Tagen von 00:00 Uhr bis 24:00 Uhr verboten:

- Gründonnerstag, Karfreitag, Karsamstag, Erster Weihnachtstag.

Tanzveranstaltungen sind an folgenden Tagen von 03:00 Uhr bis 24:00 Uhr verboten:

- Allerheiligen, Allgemeiner Buß- und Betttag, Volkstrauertag, Totengedenktag, 24. Dezember (Heilig Abend).

An den übrigen Sonntagen und gesetzlichen Feiertagen mit Ausnahme des 1. Mai und des 3. Oktober sind öffentliche Tanzunterhaltungen von 03:00 Uhr bis 11:00 Uhr grundsätzlich verboten.

C) Ausschankgenehmigung (Gestattung gem. § 12 GastG)

Eine **sogenannte Gestattung gemäß § 12 GastG** benötigen Sie immer dann, wenn Sie ein Gaststättengewerbe - wenn auch nur kurzfristig - betreiben. Ein Gaststättengewerbe betreibt derjenige, der Speisen / Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht, wenn der Betrieb jedermann oder bestimmten Personen zugänglich ist. Gemäß § 12 GastG kann aus besonderem Anlass der Betrieb eines erlaubnisbedürftigen Gaststättengewerbes unter erleichterten Voraussetzungen vorübergehend auf Widerruf gestattet werden. Gemäß § 12 Abs. 3 können jederzeit Auflagen erteilt werden. **Allerdings bedarf einer Erlaubnis nicht, wer nur alkoholfreie Getränke und Speisen abgibt.**

Wir weisen darauf hin, dass der Antrag auf Gestattung gemäß § 12 GastG aus haftungsrechtlichen Gründen bei eingetragenen Vereinen vom Vereinsvorstand zu unterzeichnen ist.

Die Abgabe von Speisen und Getränken ist dann erlaubnispflichtig, wenn diese mit **Gewinnerzielungsabsicht** (diese genügt bereits), d. h. über dem jeweiligen Einkaufspreis, verkauft werden sollen.

Bitte beachten Sie, dass eine Gewinnerzielungsabsicht bereits dann vorliegt, wenn durch den Verkauf andere Veranstaltungskosten (z. B. Standmieten, Strom, Wasser etc.) gedeckt werden sollen. Das gleiche gilt, wenn durch den Speisen- und Getränkeverkauf eine Werbewirkung für Drittprodukte oder Dienstleistungen im Rahmen einer Veranstaltung bezweckt wird.

D) Versicherungsschutz / Sicherheit

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

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

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

Sie sollten weiter alle Sicherheitsvorkehrungen treffen, die für Ihre Veranstaltung notwendig sind (Rettungsdienst, Brandwache, Sicherheitsdienst usw.).

E) Jugendschutzrechtliche Vorschriften

Nach dem Jugendschutzgesetz (JuSchG) sind

- a) **Kinder** Personen, die noch nicht 14 Jahre alt sind, und
- b) **Jugendliche** Personen, die 14, aber noch nicht 18 Jahre alt sind.

Insbesondere ist darauf zu achten, dass

- **Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren** der Aufenthalt bei Veranstaltungen, die der gaststättenrechtlichen Erlaubnis (Gestattung) bedürfen, verboten ist, es sei denn, sie sind in Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person.
- **Jugendlichen ab 16 Jahren** der Aufenthalt bei Veranstaltungen, die der gaststättenrechtlichen Erlaubnis (Gestattung) bedürfen, ab 24:00 Uhr verboten ist, es sei denn, sie sind in Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person.

F) Baurechtliche Genehmigungen

Abnahmepflichtige Fliegende Bauten (z. B. Festzelt)

Der Begriff der „Fliegenden Bauten“ ist in § 69 Landesbauordnung (LBO BW) definiert. Die meisten dieser „Fliegenden Bauten“ bedürfen, bevor sie erstmals aufgestellt werden, einer Ausführungsgenehmigung. Bei der Aufstellung ist Folgendes zu beachten:

- **Fliegende Bauten** dürfen nur in Gebrauch genommen werden, wenn ihre Aufstellung **der Bauaufsichtsbehörde des Aufstellungsorts unter Vorlage des Prüfbuchs angezeigt ist und die „Fliegenden Bauten“ von ihr abgenommen sind** (Gebrauchsabnahme). Das Prüfbuch ist für die Dauer des Festbetriebs beim Veranstalter zu hinterlegen.
- Ein Festzelt ist standsicher nach der geprüften Typenstatik bzw. den Konstruktionsplänen aufzustellen. Zum Aufbau des Zeltes ist von der Verleihfirma eine zuverlässige Fachkraft zur Verfügung zu stellen.
- **Unbedeutende „Fliegende Bauten“** bedürfen keiner Ausführungsgenehmigung. Im Einzelnen sind dies:
 - Fliegende Bauten bis 5 m Höhe, die für Kinder betrieben werden und eine Geschwindigkeit von höchstens 1 m/s haben,
 - Bühnen, die „Fliegende Bauten“ sind, einschließlich Überdachungen und sonstigen Aufbauten bis 5 m Höhe, mit einer Grundfläche bis 100 m² und einer Fußbodenhöhe bis 1,5 m,
 - Zelte, die „Fliegende Bauten“ sind, mit einer Grundfläche bis 75 m²,
 - Toilettenwagen.
- Die Zugänge zum Festzelt sind in sicher begehbarem Zustand (auch bei nasser Witterung) herzurichten und zu unterhalten.
- Für ausreichende Beleuchtung ist zu sorgen; die Kabel sind so zu verlegen, dass eine Gefährdung des Publikums ausgeschlossen ist.
- Im Festzelt sind Tisch- und Bank-Garnituren so anzuordnen, dass zwischen den Reihen ausreichend breite Gänge sowie ein Hauptdurchgang verbleiben, der im Panik- und Katastrophenfall eine rasche Entleerung des Zeltes ermöglicht.

G) Umzüge

Auch für Festumzüge ist die Straßenverkehrsordnung einschlägig. Die Durchführung solcher Veranstaltungen auf öffentlichen Straßen ist über die Gemeinde Althütte bei der Stadt Backnang, Straßenverkehrsbehörde, zu beantragen. Eine frühzeitige Beantragung ist vor allem aufgrund der Ausweisung von Umleitungsstrecken oder auch dem notwendigen Einsatz von Polizeikräften erforderlich.

H) Nichtraucherchutz

a) des Bundes (§ 10 des Jugendschutzgesetzes)

In Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit dürfen Tabakwaren an Kinder oder Jugendliche weder abgegeben werden noch darf ihnen das Rauchen gestattet werden.

b) des Landes Baden-Württemberg (§ 7 Landesnichtraucherschutzgesetz)

In **Gaststätten** ist das Rauchen untersagt. Gaststätten im Sinne dieses Gesetzes sind Betriebe, die Getränke oder zubereitete Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle verabreichen, wenn der Betrieb jedermann oder bestimmten Personen zugänglich ist und den Vorschriften des Gaststättengesetzes unterliegt.

Dies gilt nicht für **Bier-, Wein- und Festzelte** sowie die Außengastronomie und die im Reisegewerbe betriebenen Gaststätten.

Das Rauchen ist zulässig

1. in vollständig abgetrennten **Nebenräumen**, wenn und soweit diese Räume in deutlich erkennbarer Weise als Raucherräume gekennzeichnet sind und die Belange des Nichtraucherchutzes dadurch nicht beeinträchtigt werden,
2. in **Gaststätten mit weniger als 75 m²** Gastfläche und ohne abgetrennten Nebenraum, wenn keine oder lediglich kalte Speisen einfacher Art zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht werden, Personen mit nicht vollendetem 18. Lebensjahr der Zutritt verwehrt wird und die Gaststätten am Eingangsbereich in deutlich erkennbarer Weise als Rauchergaststätten, zu denen Personen mit nicht vollendetem 18. Lebensjahr keinen Zutritt haben, gekennzeichnet sind.

I) GEMA

Veranstaltungen mit Musikdarbietungen sind - wenn sie öffentlich sind - bei der GEMA in Stuttgart anzumelden. Dies gilt nicht nur für Live-Darbietungen, sondern auch für das Abspielen von Tonträgern. § 13 a Urheberrechtswahrnehmungsgesetz verpflichtet den Veranstalter, vor seiner Veranstaltung die Urheberrechte unverzüglich schriftlich, mündlich oder per E-Mail bei der GEMA zu erwerben. Die Gebühren richten sich entweder nach der Nutzungsfläche der Veranstaltung oder nach der Zahl der Besucher.

Die Anmeldungen bei der GEMA sind durch den Veranstalter selbst vorzunehmen, eine Unterrichtung durch die Behörde erfolgt nicht.

Anschrift:

GEMA, Herdweg 63, 70174 Stuttgart, Tel.: 0711 / 2252-6, Fax: 0711 / 2252-800.

Achtung:

Die GEMA unternimmt selbst Nachforschungen, indem sie z. B. Pressemitteilungen oder Plakate durch ihre Außendienstmitarbeiter überprüfen lässt. Bei Fehlen einer Genehmigung wird pauschal ein Zuschlag von 100 % der Gebühr als Strafe erhoben.

J) Finanzamt

Bei gewinnorientierten Veranstaltungen sind in der Regel Umsatz und Gewinn dem Finanzamt zu melden. Die Bürger- / Ordnungsämter übersenden von sich aus eine Mehrfertigung der Gestattung an das Finanzamt. Aufgrund der umfassenden Rechtsmaterie wird empfohlen, sich bei den örtlichen Finanzämtern zu informieren.

K) Musik- und Lautsprecheranlagen

Neben der Anmeldung bei der GEMA, die der Veranstalter vorzunehmen hat, ist zu beachten, dass Lautsprecher und Musikinstrumente nur in solcher Lautstärke betrieben oder gespielt werden dürfen, dass andere nicht erheblich beeinträchtigt werden.

L) Überlassung von Gemeindegebäuden an örtliche Vereine / Organisationen / Veranstalter

Folgende gemeindeeigenen Gebäude können von den örtlichen Vereinen / Veranstaltern für regelmäßige oder einmalige Veranstaltungen genutzt werden:

- Festhalle Althütte
- Sporthalle Althütte
- Bürgerhaus Sechselberg

Weitere Informationen erhalten Sie bei der

Gemeinde Althütte

-Bauamt-

Frau Münderle oder Frau Reining

Rathausplatz 1

71566 Althütte

Telefon: 07183 95959-17

Telefax: 07183 95959-22

E-Mail: Bauamt@Althuetten.de / Monika.Muenderle@Althuetten.de

➤ Spiel- und Grillplatz Kallenberg

Weitere Informationen erhalten Sie bei der

Gemeinde Althütte
-Haupt- und Ordnungsamt-
Frau Kloos
Rathausplatz 1
71566 Althütte

Telefon: 07183 95959-15

Telefax: 07183 95959-22

E-mail: Gabi.Kloos@Althuette.de

M) Plakatierung

Falls Sie beabsichtigen, auf Ihre Veranstaltung durch die Anbringung von Plakaten hinzuweisen, wenden Sie sich bitte an das Ordnungsamt der jeweiligen Gemeinden und fragen Sie nach den Konditionen. In den letzten Jahren wird das Anbringen von Plakaten ohne Genehmigung zunehmend als Ordnungswidrigkeit verfolgt.

N) Weitere Hinweise

- Der Veranstalter hat für ausreichend Besucherparkplätze zu sorgen. Der Parkplatz sowie dessen Zu- und Ausfahrten sind mit den entsprechenden Hinweiszeichen kenntlich zu machen. Ein Zuparken der umliegenden Straßen ist durch geeignete Maßnahmen zu verhindern, ggf. sind Einweiser (Ordner) einzusetzen.
- Die Bestimmungen des Brandschutzes sind umzusetzen. Insbesondere dürfen z. B. Ausschmückungen und Dekorationen (auch Fußboden- und Wandbespannungen) nur mindestens schwer entflammbar sein.
- Zufahrten und Aufstellflächen für Lösch- und Rettungsfahrzeuge müssen festgelegt (Lageplan) und ständig frei gehalten werden, damit im Brand- und Gefahrenfall Feuerwehr, Rettungsdienst und Krankentransport unverzüglich zum Einsatz kommen können.
- Die Zugänglichkeit zu Löschwasserentnahmestellen, Hydranten und Löschgeräten ist während der gesamten Dauer der Veranstaltung zu gewährleisten.
- Während der Dauer der Veranstaltung sind an Gefahrenschwerpunkten entsprechende Löschgeräte bereit zu stellen.
- Im Einzelfall kann der Einsatz einer Brandsicherheitswache und eines Sanitätsstützpunkts erforderlich sein.
- Es ist für ausreichende Beleuchtung im und am Veranstaltungsort (Zu- und Abgangswege) zu sorgen. Die Einrichtung einer Notstromversorgung ist je nach Art der Veranstaltung vorzusehen.

- Zu- und Ausgänge, einschließlich Notausgänge und Fluchtwege, sind mit einer gut sichtbaren und nachleuchtenden Rettungswegkennzeichnung auszuweisen und dürfen für die Dauer der Veranstaltung nicht verschlossen sein.
- An, in und vor Ausgängen sowie Flucht- und Rettungswegen darf nichts abgestellt oder gelagert werden, damit ausreichend breite Gänge (**mindestens 1,20 m**) sowie ein Rettungsweg von mindestens **1,20 m** verbleiben; erforderlichenfalls sind Ordner einzusetzen.
- Tisch- und Bankgarnituren bzw. Stuhlreihen sind so anzuordnen, dass zwischen den Reihen ausreichend breite Gänge sowie ein Hauptdurchgang (**mindestens 1,50 m**) verbleiben, die im Gefahrenfall eine rasche Entleerung des Veranstaltungsorts nach zwei entgegengesetzten Richtungen ermöglichen.
- Der Aufbau und Betrieb von Ständen und sonstigen Veranstaltungseinrichtungen ist so zu sichern, dass Personen oder Sachen nicht beschädigt, gefährdet oder mehr als nach den Umständen unvermeidbar behindert oder belästigt werden.
- Beim Aufbau der Stände und sonstiger Veranstaltungseinrichtungen ist auf ausreichenden Sicherheitsabstand zu achten.
- Im Einzelfall kann die Anordnung eines Rauchverbots notwendig sein (ggf. bereits schon vom Vermieter festgelegt).
- Das Betreiben von Koch-, Brat-, Grill-, Heiz- und Wärmegeräten ist nur entsprechend der Betriebsvorschriften gestattet. Erforderliche Feuerlöscher sind durch die Betreiber dieser Stände bereitzuhalten.
- Das gilt insbesondere auch beim Betreiben von offenen Feuern.
- Die Kontrolle obliegt dem Veranstalter.
- Es ist darauf zu achten, dass nur geprüfte elektrische Anlagen und Geräte zum Einsatz kommen (DIN VDE).
- Elektrische Anlagen müssen mit einem abschließbaren Hauptschalter spannungslos geschaltet werden können.
- Bei Verlegung der Medienträger ist darauf zu achten, dass keine Stolperstellen entstehen. Elektrokabel sind gegen das Betreten und Befahren durch geeignete Mittel (z .B. Kabelbrücken) zu schützen.
- Sonstige Unfall- und Gefahrenquellen im Veranstaltungsbereich sind zu sichern bzw. auszugleichen.
- Die Entsorgung von Abfällen und des Abwassers ist erforderlichenfalls nachzuweisen.
- Für das Abbrennen eines Feuerwerks ist rechtzeitig vorher die Genehmigung einzuholen (Gleiches gilt für die Anmeldung von Lagerfeuern). Das Abbrennen von Feuerwerken unterliegt den Regelungen des Sprengstoffgesetzes (SprengG). Pyrotechnische Gegenstände dürfen in der Zeit vom 2. Januar bis 30. Dezember grundsätzlich nur durch Inhaber einer Erlaubnis nach § 7 oder § 27 oder eines Befähigungsscheines nach § 20 SprengG verwendet (abgebrannt) werden.

Je nach Art, Umfang und Ort einer Veranstaltung können sich weitere Auflagen und Forderungen ergeben.

PS.: Dieser Wegweiser erhebt aufgrund der umfassenden Rechtsmaterie keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Kontaktadressen Stadt Backnang (VVG) und Landratsamt Rems-Murr-Kreis:

Stadt Backnang, Rechts- und Ordnungsamt, Im Biegel 13, 71522 Backnang,
Tel. 07191 894-0

Baurechtsamt der Stadt Backnang, Baukontrolleur: Herr Norbert Kugler,
E-Mail: Norbert.Kugler@Backnang.de, Tel. 07191 894-307

Straßenverkehrsbehörde der Stadt Backnang, Frau Melanie Riester-Kappel,
E-Mail: Melanie.Riester-Kappel@Backnang.de, Tel. 07191 894-290

Landratsamt Rems-Murr-Kreis, Alter Postplatz 10, 71332 Waiblingen,
Tel. 07151 501-0

Geschäftsbereich Verbraucherschutz und tierärztlicher Dienst,
Herr Thomas Scheuler,
E-Mail: T.Scheuler@Rems-Murr-Kreis.de, Tel. 07191 895-4781

Merkblatt zur Veranstaltung von Vereins-, Straßen- oder sonstigen Festen in der Öffentlichkeit

INNENMINISTERIUM BADEN – WÜRTTEMBERG,
Projektbüro Kommunale Kriminalprävention

1. Vorbemerkung

Öffentliche Veranstaltungen wie Vereins- und Straßenfeste werfen für die Verantwortlichen oft eine ganze Reihe von Fragen auf; sei es im Zusammenhang mit der Genehmigung, der Umsetzung erteilter Auflagen, der Einhaltung des Jugendschutzgesetzes oder dem Umgang mit Störenfriedern.

Wie melde ich eine Veranstaltung an, was muss ich beachten, wie verhalte ich mich gegenüber „Störern“? Wichtige Fragen für die Verantwortlichen und ihre Helfer. Nehmen Sie rechtzeitig mit den Behörden Kontakt auf. Eine gute und vertrauensvolle Zusammenarbeit zwischen Ihnen, Ihrer Polizei und der örtlichen Polizeibehörde sorgt für den reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung. Mit diesem Merkblatt wollen wir Ihnen einen Überblick über die wichtigsten Bestimmungen im Zusammenhang mit Ihrer Veranstaltung geben.

2. Anmeldung / Genehmigung

Veranstaltungen wie Vereins- und Straßenfeste unterliegen dem Gaststättengesetz, wenn

- ▶ Getränke (Schankwirtschaft) und / oder
- ▶ zubereitete Speisen (Speisewirtschaft)

zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht werden und der Betrieb jedermann oder bestimmten Personenkreisen zugänglich ist (§ 1 Gaststättengesetz).

2.1 Was hat der Veranstalter bei seiner Anmeldung zu beachten?

Wer ein Gaststättengewerbe in diesem Sinne ausübt, bedarf einer Gestattung nach § 12 Gaststättengesetz. Die Genehmigung ist **mindestens 14 Tage vor dem Veranstaltungstermin** bei der Gemeinde Althütte schriftlich zu beantragen. Hier ist auch das Formblatt „Antrag auf Durchführung einer öffentlichen Veranstaltung“ zu erhalten. Sollte die Dauer der Veranstaltung mehr als vier Tage betragen, ist die Gestattung bei der zuständigen Gaststättenbehörde (Stadt Backnang) zu beantragen.

3. Rechte und Pflichten des Veranstalters

3.1 Pflichten

3.1.1 Sicherheit

Der Veranstalter selbst muss für die Sicherheit und Ordnung im Bereich der Veranstaltung die notwendige Vorsorge treffen. Die Polizei greift erst ein, wenn die dem Verantwortlichen zur Verfügung stehenden Mittel versagen.

Maßnahmen für eine sichere Gestaltung der Veranstaltung können sein:

- ▶ Einlasskontrollen (Waffen und gefährliche Gegenstände),
- ▶ eigene Ordner (sollten erkennbar sein),
- ▶ private Sicherheitsfirmen (Security),
- ▶ Parkplatzwächter (schneller Zugang für Einsatz-/ und Rettungsfahrzeuge),
- ▶ „glasfreier“ Getränkeausschank.

3.1.2 Haus- und Haftungsrecht, Garantenpflicht

Sofern der Veranstalter den Veranstaltungsort anmietet, ist er auch für die Durchsetzung des Hausrechts verantwortlich. In der Praxis sieht dies so aus, dass der Veranstalter einem „Störer“ ein Hausverbot aussprechen und zum Verlassen der Veranstaltung auffordern kann. Zur Durchsetzung des Hausrechts kann der Einsatz körperlichen Zwangs rechtmäßig sein, sofern er die Grenzen der gebotenen Notwehr nicht überschreitet und die Beachtung der Verhältnismäßigkeit Anwendung findet. Besondere Hinweise zum Thema „Verhalten in Gefahrensituationen“ können dem beigefügten Merkblatt entnommen werden.

Achtung:

Der Veranstalter sollte sich aber immer die Frage stellen, ob in bestimmten Fällen ein Hinzuziehen der Polizei nicht die bessere Lösung wäre, als einen „Störer“ mit Gewalt zu entfernen.

Tipp:

Der Veranstalter kann zivilrechtlich für aufkommende Schäden, die durch

- ▶ unsachgemäße Organisation,
 - ▶ nicht ordnungsgemäßen Zustand von Ausrüstung und sonstigen Gegenständen,
 - ▶ fahrlässiges Handeln des Personals
- verursacht werden, in Anspruch genommen werden.

Es empfiehlt sich der Abschluss einer anlassbezogenen Haftpflichtversicherung.

3.1.3 Jugendschutz

a). In Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit dürfen

- ▶ Branntwein, branntweinhaltige Getränke oder Lebensmittel, die Branntwein in nicht nur geringfügiger Menge enthalten, an Kinder und Jugendliche,
- ▶ andere alkoholische Getränke an Kinder und Jugendliche unter sechzehn Jahren (z. B. Bier, Wein, Sekt, Korea usw.) weder abgegeben noch darf ihnen der Verzehr gestattet werden (§ 9 JuSchG).

Achtung:

Nicht nur Verkauf und Abgabe, sondern auch die Gestattung des Verzehrs dieser Getränke durch Personen der jeweiligen Altersgruppe unterliegt dem Verbot (z. B. mitgebrachte Alkoholika).

b). Die Anwesenheit bei öffentlichen Tanzveranstaltungen ohne Begleitung eines Personensorgeberechtigten darf Kindern und Jugendlichen unter sechzehn Jahren nicht und Jugendlichen ab sechzehn Jahren bis 18 Jahre längstens bis 24:00 Uhr gestattet werden (§ 5 JuSchG). Abweichend hiervon darf die Anwesenheit von Kindern bis 22:00 Uhr und Jugendlichen unter sechzehn Jahren bis 24:00 Uhr gestattet werden, wenn die Tanzveranstaltung von einem anerkannten Träger der Jugendhilfe durchgeführt wird oder der künstlerischen Betätigung oder der Brauchtumspflege dient (§ 5 JuSchG).

c). Das Rauchen in der Öffentlichkeit darf Kindern und Jugendlichen unter sechzehn Jahren nicht gestattet werden (§ 10 JuSchG).

d). Veranstalter und Gewerbetreibende haben die nach §§ 4-13 des JuSchG für ihre Veranstaltungen und Betriebseinrichtungen geltenden Vorschriften durch einen deutlich sichtbaren und gut lesbaren Aushang bekannt zu machen (§ 3 JuSchG).

4. Lebensmittel und Getränke

4.1 Preisangabe und Kennzeichnung

Es muss ein für Jedermann deutlich sichtbares Verzeichnis vorhanden sein, aus dem die Warenart, die Menge und die Preise zu ersehen sind. Mindestens ein alkoholfreies Getränk muss billiger als das billigste alkoholische Getränk gleicher Menge sein. Geschmacksfreier Sprudel wird nicht anerkannt. Sind Zusatzstoffe in den angebotenen

Lebensmitteln vorhanden, so sind diese zu kennzeichnen (in Form von Fußnoten erlaubt),

z. B.:

- ▶ „mit Konservierungsstoff oder konserviert“ bei Fischkonserven, Kartoffelsalat,
- ▶ „mit Phosphat“ bei Brühwürsten, Fleischkäse, Wurstsalat, Wienerle,
- ▶ „mit Farbstoff“, z. B. Cola/Fanta, Campari, Speiseeis, Seelachs,
- ▶ „Coffein“ bei Cola, wenn Getränke offen ausgeschenkt werden,
- ▶ „mindere Qualität“ bei Lachersatz und Formfleischschinken.

Die angabepflichtigen Zusatzstoffe können auf der Originalverpackung nachgelesen oder beim Lieferanten nachgefragt werden.

4.2 Speisezubereitung und Hygieneanforderungen

4.2.1 Betriebsstätte

- ▶ Die Zubereitung und Abgabe von Speisen darf nicht unter freiem Himmel erfolgen. Es wird die Aufstellung von Verkaufsbuden oder mindestens eines Partyzeltes mit Seitenwänden gefordert.
- ▶ Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, müssen sauber und leicht zu reinigen sein.
- ▶ Zur Reinigung von Arbeitsgeräten müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein (z. B. Spülbecken, Spülmaschine).
- ▶ Die Vorrichtungen zur Reinigung müssen über eine Kalt- und Warmwasserversorgung sowie eine Abwasserentsorgung verfügen.
- ▶ Speisen und zu deren Herstellung verwendete Gerätschaften dürfen nur so angeboten / aufbewahrt werden, dass ein Anhauchen, Anhusten oder unberechtigtes Berühren ausgeschlossen ist.
- ▶ Eine ausreichende Anzahl an Kühlmöglichkeiten für Fisch, Fleisch- und Wurstwaren, belegte Brötchen und Kuchen ist bereitzustellen.

4.2.2 Personal

- ▶ Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, müssen saubere Kleidung (mindestens einen Schurz) tragen.
- ▶ Bei der Zubereitung und Abgabe von Lebensmitteln besteht Rauchverbot.
- ▶ Personen mit offenen Verletzungen (Hände / Arme) dürfen keine Lebensmittel zubereiten oder abgeben.

4.3 Getränkeschankanlagen

- ▶ Mobile Schankanlagen müssen vor ihrer Inbetriebnahme durch einen Sachkundigen am Ort der Veranstaltung abgenommen werden. Dieser stellt ein Betriebsbuch oder ein Formblatt aus, worin die Abnahme bescheinigt wird.
- ▶ Zapfhähne sind täglich zu reinigen.
- ▶ Druckgas- / Kohlesäureflaschen dürfen nur stehend, fest angebunden und im Schatten aufgestellt werden.
- ▶ Die Betriebsanweisung für die Schankanlage ist sichtbar anzubringen.
- ▶ Eine Spüleinrichtung (nur für Gläser) mit 2 Spülbecken (ein Becken mit Reinigungsmittel und ein Becken mit Klarwasser) ist erforderlich.

4.4 Zulässige und nicht zulässige Erzeugnisse

- ▶ Hamburger, Frikadellen, Bratwürste, Cevapcici, Kebab, Gulasch, Schaschlik, Fleischspieße u. ä. dürfen nur durcherhitzt (nicht roh) zum sofortigen Verzehr abgegeben werden.
- ▶ Nicht zulässig ist die Herstellung (Stecken von Fleischspießen, Würzen / Ausformen von Hackfleisch zu Cevapcici oder Frikadellen), Behandlung, Abgabe von Hackfleisch in rohem Zustand, z. B. Tartar, Hackepeter, Mettbrötchen etc.
- ▶ Hackfleisch und zubereitetes Hackfleisch aus Wild oder Geflügel darf nicht abgegeben werden.
- ▶ Geschnetzeltes, wie z. B. Pfannengyros, darf nur in gegartem Zustand bezogen werden. Das Erwärmen im Veranstaltungsbereich ist möglich.
- ▶ Rohmilch darf nicht ausgeschenkt werden.

Achtung:

- ▶ Bei Nichtbeachten dieser Vorschriften über den Umgang mit Lebensmitteln muss der Standbetreiber mit der Schließung des Standes oder dem Verbot der Abgabe von Lebensmitteln rechnen. Verstöße gegen die Mindestanforderungen stellen Ordnungswidrigkeiten dar.

4.5 Sonstige Hinweise

- ▶ Es dürfen nur Gläser mit „Eichstrich“ verwendet werden.
- ▶ Es müssen angemessene Vorrichtungen für Abfälle vorhanden sein.
- ▶ Das Aufstellen von Geldspielgeräten ist verboten.
- ▶ Der Handel mit Waren unterliegt dem Gewerberecht, zu beachten sind die Bereiche Sondernutzung, Reisegewerbekarte, Preisangabepflicht, Ladenschlusszeiten. Erlaubnisse / Befreiungen erteilt die zuständige Behörde.
- ▶ Es ist verboten, einem bereits betrunkenen Gast Alkohol auszuschenken.
- ▶ Toiletten mit Handwascheinrichtungen, Einmalhandtücher und Seifenspender müssen in ausreichender Zahl vorhanden sein.

Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten

MINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG UND LÄNDLICHEN RAUM Baden-Württemberg



Bauliche und sonstige Voraussetzungen

Der Untergrund für Lebensmittelverkaufsstände muss befestigt sein und sauber gehalten werden.

Lebensmittelverkaufsstände müssen so aufgestellt werden, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel durch z. B. Staub, Gerüche, Insekten, Witterungseinflüsse, Rauch oder auch Abfälle vermieden wird. Sie müssen überdacht

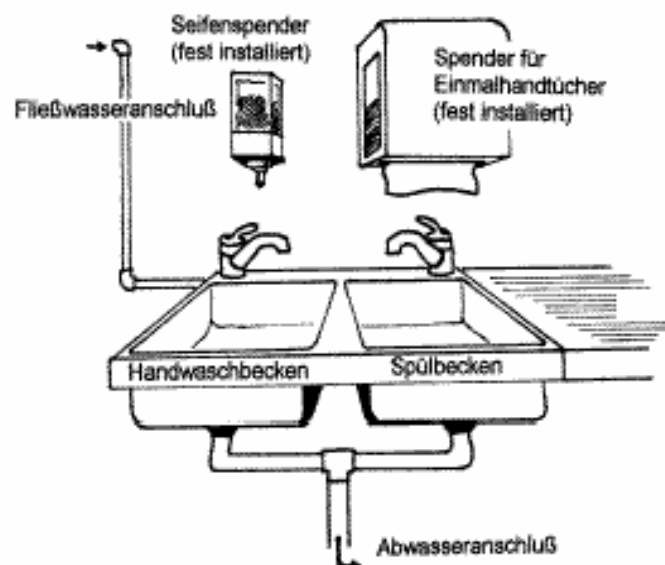
festes Dach



sowie seitlich und rückwärts umschlossen sein. Offene Lebensmittel müssen an der Vorderseite des Verkaufsstandes durch eine ausreichende Abschirmung (z. B. vor Husten oder Niesen von Kunden und Passanten) geschützt werden.

Bereiche zur Herstellung, Behandlung oder Lagerung von Lebensmitteln müssen trocken und staubfrei sein. Die Wände müssen aus festem, leicht zu reinigenden Material bestehen. Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Dabei sind glatte, abriebfeste, korrosionsfeste, nicht toxische und abwaschbare Materialien zu verwenden.

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



Geschirr und Gerätschaften

Die zur Herstellung und Behandlung der Lebensmittel verwendeten **Behältnisse, Geräte und Arbeitsflächen** müssen glatte Oberflächen haben, korrosionsbeständig gegen Spülmittel und saure Lebensmittel, temperaturbeständig (bis mindestens 90°C) sein und sich in einwandfreiem, sauberem Zustand befinden. Sie müssen nach Bedarf zwischengereinigt werden. Beschädigte oder gesplitterte Behältnisse dürfen nicht verwendet werden. Aus Umweltgründen sollte zum Verzehr der Lebensmittel an Ort und Stelle Mehrweggeschirr und -besteck verwendet werden.

Für den Verkauf von Speisen zum Mitnehmen sind, soweit erforderlich, geeignete und hygienisch einwandfreie Behältnisse bereitzustellen.

Die Eignung dieser Bedarfsgegenstände für Lebensmittel ist i. d. R. an der Aufschrift „Für Lebensmittel“ oder an dem dargestellten Piktogramm zu erkennen.



Von Kunden mitgebrachte Behältnisse sollten nicht befüllt werden.

Papier, das mit unverpackten Lebensmitteln in Berührung kommt, muss sauber und farbfest sein und darf an der Lebensmittelkontaktseite weder beschrieben noch bedruckt sein. Zeitungspapier oder gebrauchte Behältnisse (Kartons) dürfen nicht verwendet werden. Die **Reinigung von Geschirr und Trinkgläsern** sollte vorzugsweise maschinell erfolgen. Alternativ müssen für eine sachgerechte manuelle Reinigung zwei Spülbecken genutzt werden, eines mit heißem Wasser (so heiß wie möglich) und Spülmittel, eines mit sauberem, warmem Nachspülwasser.

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

Trink- und Abwasser

Wasser für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln sowie zum Reinigen von Gerätschaften und Geschirr muss Trinkwasserqualität haben. Es sollte aus einer Entnahmestelle bezogen werden, die an die zentrale Trinkwasserversorgungsanlage angeschlossen ist. Trinkwasserschlauchleitungen müssen ein DVGW-Zertifikat besitzen oder der KTW-Empfehlung und dem DVGW-Merkblatt W 270 entsprechen. Handelsübliche Gartenschläuche erfüllen nicht diese Anforderungen. Vor dem erstmaligen Gebrauch sowie täglich vor Betriebsbeginn empfiehlt es sich, die Leitungen gründlich durchzuspülen. Schlauchleitungen sind so zu verlegen, dass Stauwasser vermieden wird.

Eis, das direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommt oder in Getränke gegeben wird, muss aus Trinkwasser hergestellt sein. Hierbei ist besonders auf die Sauberkeit der verwendeten Herstellungs- und Aufbewahrungsbehältnisse zu achten. Das Eis darf nicht mit der bloßen Hand berührt werden.

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

Abfallentsorgung

Anfallende (Lebensmittel-)Abfälle müssen so rasch wie möglich von den Lebensmitteln separiert und beseitigt werden.

Müllsammelbehälter (Müllcontainer) zur ordnungsgemäßen Entsorgung der Abfälle, auch der Lebensmittelabfälle, sind vom Veranstalter bereitzuhalten. Sie müssen dicht schließen und so aufgestellt werden, dass eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln vermieden wird. Es wird empfohlen, sich bei der Entsorgung von Lebensmittelabfällen mit anderen Anbietern abzusprechen und ein Entsorgungsunternehmen mit der Beseitigung der Speiseabfälle zu beauftragen. Eine Entsorgung über die Biotonne ist nicht zulässig. Hinweis: Auch für die Festbesucher müssen ausreichend Müllsammelbehälter in Standnähe zur Verfügung stehen.

Toiletten

Toilettenräume müssen leicht erreichbar, in ausreichender Zahl und getrennt nach Geschlechtern vorhanden sein. Toiletten für Beschäftigte sollten getrennt bereitgestellt werden. Sie müssen mit einer Handwaschgelegenheit mit Warm- und Kaltwasser, Flüssigseife und Einmalhandtüchern versehen sein. Falls keine ortsfesten Toiletten zur Verfügung stehen, wird das Aufstellen von Toilettenwagen empfohlen. Die Toiletten sollten an die Wasser- und Abwasserleitungen angeschlossen werden. Ist dies nicht möglich, sind ausreichend Wasser- und Auffangbehälter zur nachfolgenden Beseitigung in Kläranlagen bereitzustellen. Verordnungen der Gemeinden sind zu beachten.

Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln

Grundsätze

- Lebensmittel dürfen nur unter einwandfreien hygienischen Bedingungen hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden.

Insbesondere ist zu beachten:

- Nicht verpackte Lebensmittel dürfen nur in Behältern und abgedeckt transportiert werden.
- Transportbehältnisse und Verpackungsmaterialien müssen sauber und für Lebensmittel geeignet sein. Bei der Aufbewahrung muss Rohware getrennt von verzehrfertigen Lebensmitteln gelagert werden, auch in Kühlbehältnissen. Kühlgeräte sind so einzustellen, dass die Temperatur den produktspezifischen Temperaturanforderungen entspricht. Diese können vom Etikett der Produkte abgelesen oder vom Lebensmittelhersteller bzw. -lieferanten erfragt werden und sind einzuhalten.
- Lebensmittel, die nicht durcherhitzt werden, sollten nicht unter Verwendung roher Eianteile hergestellt werden (Salmonellengefahr). Zu garende Speisen sollen (bis in den Kern) durcherhitzt werden.
- Warm verzehrte Speisen sind bis zur Abgabe durchgängig heiß zu halten (Produkttemperatur über 65°C) und nicht länger als 3 Stunden vorrätig zu halten.
- Verzehrfertige (dazu zählen auch Speisen, die nicht zubereitet werden müssen, wie Backwaren, Rauchenden, Bockwürste etc.) Speisen sollen nicht mit der bloßen Hand angefasst werden (Empfehlung: Einweghandschuhe oder entsprechendes Besteck).
- Tiere sind von der Speisezubereitung und -abgabe fernzuhalten.
- Vorratsgefäße müssen vor dem Wiederbefüllen gereinigt werden.
- Länger vorrätig gehaltene Lebensmittel sollten grundsätzlich vor der frisch nachgelegten Ware verwendet bzw. abgegeben (First-In-First-Out-Prinzip) werden.
- Bei der Zubereitung von kühlpflichtigen Lebensmitteln ist darauf zu achten, dass die Lebensmittel der Kühlung bedarfsgerecht und nicht in zu großem Vorrat entnommen werden (z. B. Stapeln von Bratwurst auf dem Grill).
- Aufgrund der damit verbundenen Risiken wird von einer Abgabe offener Speisen in Selbstbedienung grundsätzlich abgeraten. Andernfalls muss durch entsprechende Einrichtungen (Spuckschutz) und eine Aufsichtsperson ständig dafür gesorgt werden, dass diese Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung geschützt werden.

Leicht verderbliche Lebensmittel

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

Erzeugnisse max.

Fleisch / Fleischwaren / Wursterzeugnisse	+ 7°C
Geflügel / Wild / Salatsößen	+ 4 °C
Milch und Milcherzeugnisse	+ 7° bis + 10°C
Frisch-, Weichkäse und geschnittener Käse, Butter	+ 10°C
Feinkostsalate, frische zerkleinerte Salate	+ 7°C
Frischer Fisch und frische Fischereierzeugnisse	0°C oder schmelzendes Eis in Trinkwasserqualität
Backwaren mit nicht durcherhitzten Füllungen oder Auflagen	+ 7°C
Tiefgefrorene Lebensmittel	-18°C

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

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

Teig für **Waffeln / Crêpes** sollte gekühlt aufbewahrt werden. Die Verwendung von pasteurisiertem Flüssig-Ei ist ratsam. Eine ausreichende Durcherhitzung ist erforderlich. Bei der Herstellung von **Pommes Frites** und anderem **Frittiertem** soll die Friteuse auf max. 175°C eingestellt werden, um eine unerwünschte Acrylamidbildung zu vermeiden (siehe auch Merkblatt "Frittierfette").

Tiramisu oder ähnliche, nicht durcherhitzte Speisen unter Verwendung roher Eier sollten nicht abgegeben werden.

Bei der Abgabe von **Speiseeis** muss auf die Sauberkeit der Eisportionierer geachtet werden. Das Wasser des Aufbewahrungsbades ist regelmäßig, möglichst halbstündlich, zu wechseln. Bei Bedarf sind Zwischenreinigungen vorzunehmen.

Bei der Herstellung von **Salaten** ist äußerste Sauberkeit geboten, da keine weiteren Maßnahmen zur Keimreduzierung (wie z. B. eine Erhitzung) stattfinden. Zur Ausgabe muss geeignetes Salatbesteck verwendet werden.

Backwaren sind vorzugsweise aus Fachbetrieben zu beziehen oder aber in geeigneten Betriebsräumen herzustellen.

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

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

Getränke

Für **Getränke aus Getränkeschankanlagen** sollten verwendungsfertige, transportable Anlagen benutzt werden. Für die Betriebssicherheit (Prüfungspflicht durch befähigte Person) und die Hygiene dieser Anlagen sind Verleiher aber auch Entleiher verantwortlich. In Bezug auf die hygienerechtlichen Anforderungen wird auf das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) und auf die im Entwurf vorliegende nationale Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) bzw. auf die VO (EG) Nr. 852/2004 verwiesen.

Zur Gewährleistung dieser Anforderungen (Reinigung und Desinfektion) dienen u. a. die Technischen Regeln (TRSK) und die DIN-Normen speziell die DIN 6650. Oberflächenbehandlungsmittel für **Zitrusfrüchte** dringen teilweise in die Schalen ein und sind durch Waschen mitunter nicht vollständig zu entfernen. Sollen Zitrusfrüchte ungeschält Getränken zugegeben werden, so ist es besser, auf unbehandelte Ware zurückzugreifen.

Kennzeichnung

Bei Lebensmitteln gibt es umfangreiche Kennzeichnungsvorschriften zum Schutz des Verbrauchers vor Gesundheitsgefährdung und Täuschung. Die Kennzeichnung erfolgt auf einem Preisaushang oder einer Speisekarte. Hier sind bei offen abgegebenen Lebensmitteln mindestens anzugeben:

- Die **Verkehrsbezeichnung** des Lebensmittels.
- Die enthaltenen **Zusatzstoffe** wie z. B. Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Phosphate oder auch bestimmte Aromastoffe wie Koffein

oder Chinin in Getränken (Details siehe Merkblatt Kenntlichmachung von Zusatzstoffen im Gastronomiebereich).

Allergenkennzeichnung

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

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

Wein

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

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

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

Preisauszeichnung

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

Personalhygiene

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

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

Speisen dürfen **nicht angeniest oder angehustet** werden.

Arbeitskleidung von Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, muss stets sauber sein. Eine geeignete Kopfbedeckung sollte getragen werden. Persönliche Kleidung darf im Zubereitungsbereich nicht offen aufbewahrt werden.

Die **Händereinigung** stellt einen zentralen Punkt in der Personalhygiene dar. Durch direkten Kontakt werden Keime über die Hände auf Lebensmittel übertragen. Daher müssen die Hände regelmäßig gereinigt werden, vor Arbeitsbeginn, nach jedem Toilettenbesuch, nach dem Arbeiten mit rohem Fleisch, Fisch, Geflügel oder Eiern. Zum Abtrocknen sind Einmalhandtücher zu verwenden. Werden Einmalhandschuhe verwendet, sind diese regelmäßig, spätestens jedoch nach Kontakt mit unsauberen Bereichen oder Gegenständen (z. B. Verpackungsmaterial, Mülleimer, Geld), zu wechseln.

Rauchen ist im Bereich der Lebensmittelherstellung und -behandlung nicht erlaubt.

Merkblatt „Vermeidung von Lebensmittelinfektionen für Ehrenamtliche bei Vereinsfesten, Freizeiten und ähnlichen Veranstaltungen

REGIERUNGSPRÄSIDIUM STUTTGART – LANDESGESUNDHEITSAMT

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. Das Merkblatt gibt eine Orientierungshilfe, sich in diesem sensiblen Bereich richtig zu verhalten, damit gemeinschaftliches Essen und Trinken ungetrübt genossen werden können.

Wichtig ist dabei, dass jeder, der außerhalb des privaten hauswirtschaftlichen Bereichs mit Lebensmitteln umgeht, sich der Eigenverantwortung bei der Vermeidung von lebensmittelbedingten Infektionen bewusst ist. Denn jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, haftet zivilrechtlich und strafrechtlich dafür, dass dies einwandfrei erfolgt!

Durch welche Lebensmittel kommt es häufig zu Infektionen?

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

- Fleisch und Wurstwaren

- Milch und Milchprodukte
- Eier und Eierspeisen (insbesondere aus rohen Eiern)
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung (z. B. Sahnetorten)
- Fische, Krebse, Weichtiere („Frutti di Mare“)
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen und Saucen

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

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

Gesetzliche Tätigkeitsverbote

Personen mit

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

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

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

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

- 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 können Zeichen für Typhus und Paratyphus sein.
- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel mit Schwäche und Appetitlosigkeit weisen auf eine Virushepatitis hin.
- Wunden und offene Hautstellen können infiziert sein, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind.

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

Wichtige Hygieneregeln zur Vermeidung von Lebensmittelinfektionen

Persönliche Hygiene

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

Hygieneregeln beim Umgang mit Lebensmitteln

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

1. Handfläche an Handfläche reiben



2. Mit der Handfläche der einen über den Handrücken der anderen Hand streichen



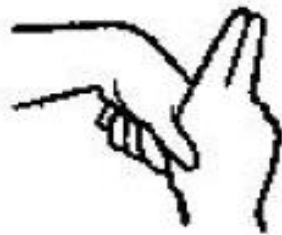
3. Handfläche an Handfläche mit verschränkten Fingern reiben



4. Fingerrücken mit der Handfläche der anderen Hand reiben



5. Kreisförmiges Reiben des Daumens in der anderen Handfläche



6. Kreisförmiges Reiben der Finger in der anderen Handfläche



Merkblatt zur Verwendung von Flüssiggas bei Veranstaltungen

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

1 Druckgasbehälter (Flaschen)

- 1.1 Es dürfen nur Flüssiggasanlagen verwendet werden, die den anerkannten Regeln der Technik und den Richtlinien für die Verwendung von Flüssiggas entsprechen. Darüber hinaus gelten die hier genannten besonderen Anforderungen. Flüssiggasanlagen dürfen nur in **Randbereichen** des Veranstaltungsgeländes aufgestellt werden. Sie müssen während der Veranstaltung mindestens an einer Seite mit Feuerwehrfahrzeugen unmittelbar erreichbar sein. **Gasanlagen in unzugänglichen Innenbereichen sind nicht zulässig.**
- 1.2 Flüssiggasflaschen dürfen nur in zugelassenen, gekennzeichneten, nichtbrennbaren, abschließbaren Flaschenschränken außerhalb von Ständen untergebracht werden. Die Flaschenschränke sind im Freien so aufzustellen,

dass sie gut sichtbar und immer frei zugänglich sind. Die Schränke müssen abgeschlossen sein.

- 1.3 Innerhalb eines Bereichs von 1 m um den Flaschenschrank dürfen sich keine Kanaleinläufe, Zündquellen und brennbare Gegenstände mit Ausnahme der Standkonstruktion befinden.
- 1.4 Die Anzahl der Flaschen im Schrank darf den Tagesbedarf nicht überschreiten. Eine zusammenhängende Versorgungsanlage darf **nicht mehr als 2 Gebrauchsflaschen, einschließlich angeschlossener Reserveflaschen umfassen**. Auf Antrag sind bei Imbissständen insgesamt maximal 4 Gebrauchsflaschen einschließlich 2 angeschlossener Reserveflaschen zulässig.
- 1.5 Außerhalb des Gasflaschenschanks dürfen keine Flüssiggasflaschen gelagert oder betrieben werden.
- 1.6 Vom Gasflaschenschrank bis zur Brennstelle sind durch einen zugelassenen Fachbetrieb gegen mechanische Belastungen geschützte Gasleitungen fest zu verlegen.
- 1.7 Anschlussschläuche dürfen max. 400 mm lang sein. Unter Verwendung besonderer Schutzeinrichtungen (z. B. Schlauchbruchsicherungen, Panzerschläuche) sind auch Schläuche bis maximal 1.600 mm zulässig.
- 1.8 Es dürfen nur zugelassene Schläuche \varnothing 8 mm nach EN 559/DG3612 (-30°C) mit Schraubanschluss 1/4" R-Linksgewinde und DVGW-Zulassung verwendet werden. Der Einsatz von Schläuchen mit Rohrstutzen und Sicherungsschellen ist untersagt.
- 1.9 Die ordnungsgemäße Beschaffenheit der Flüssiggasanlage einschließlich der Verbrauchsgeräte muss von einem unabhängigen Sachverständigen bescheinigt und durch eine aktuelle Prüfplakette dokumentiert werden. Die Bescheinigung ist auf Verlangen vorzulegen.

2 Betrieb

- 2.1 Während der **Öffnungszeiten** darf **kein Flaschenwechsel** vorgenommen werden. Flüssiggastanks sind nicht zulässig.
- 2.2 **Gasheizungen** jeglicher Art einschließlich Gasheizlaternen **sind** auf dem Veranstaltungsgelände **nicht erlaubt**.
- 2.3 Es dürfen nur Gasverbrauchseinrichtungen mit Piezozündung und Züandsicherung eingesetzt werden.
- 2.4 Flüssiggasanlagen dürfen nur entsprechend den von den Herstellern mitgelieferten Bedienungsanweisungen genutzt werden. Ihre Standsicherheit muss gewährleistet sein.
- 2.5 Gasanlagen dürfen nur von Personen bedient werden, die unterwiesen sind und von denen zu erwarten ist, dass sie ihre Aufgaben zuverlässig erfüllen.
- 2.6 Nach Betriebsschluss sind die Hauptabsperrarmaturen zu schließen.
- 2.7 Bei Undichtigkeiten sind die Absperrarmaturen an den Flaschen unverzüglich zu schließen, alle Zündquellen zu beseitigen und weitere Zündmöglichkeiten auszuschließen.

- 2.8 Vereisungen an Leitungen und Absperrrichtungen dürfen nur so beseitigt werden, dass keine gefährliche Erwärmung oder Zündung auftreten kann.
- 2.9 Nach jedem Gasflaschenwechsel ist die Verschraubung mit einem Lecksuchspray auf Dichtigkeit zu überprüfen.

3 Löscheräte bei Verwendung von Gas:

Zubereitung von warmen Speisen	1 Feuerlöscher der Brandklasse ABC mit mindestens 6 Löschmitteleinheiten
Bei Verwendung von Fritteusen	zusätzlich 1 Löschdecke oder 1 CO ₂ -Löscher oder 1 Fettbrandlöscher

Neben den oben genannten Punkten sind hinsichtlich der Verwendung von Druckgasbehältern u. a. folgende Vorschriften und Regeln bei der Aufstellung bzw. dem Betrieb von Druckbehältern bzw. Druckgasbehältern zu beachten (Auszug):

Betriebssicherheitsverordnung, Technische Regeln Druckbehälter (TRB), insbesondere TRB 600, 610, 700, 801 Nr. 25 Anlage; Technische Regeln Druckgase (TRG), insbesondere TRG 280; Technische Regeln Flüssiggas (TRF 1996); Gefahrgutverordnung Straße (GGVS); Unfallverhütungsvorschriften (GUV 9.7 oder BGV D 34).

Merkblatt zu den haftungsrechtlichen Konsequenzen einer Gestattung nach § 12 Gaststättengesetz Wirtschaftsministerium Baden-Württemberg

Als Antragssteller für eine Erlaubnis zur vorübergehenden Abgabe von Speisen und Getränken aus besonderem Anlass nach § 12 Gaststättengesetz weisen wir Sie auf die bestehenden Haftungsbestimmungen ausdrücklich hin.

Wenn ein Besucher Ihrer Veranstaltung hierbei zu Schaden kommt, kann eine Haftung des Veranstalters (Verein), möglicherweise aber auch der verantwortlichen Person unter verschiedenen rechtlichen Gesichtspunkten z. B. in folgenden Fällen in Betracht kommen:

- ▶ Schadenersatz wegen Schädigung der Gesundheit durch die Abgabe verdorbener oder mit Krankheitserregern (z. B. Salmonellen) behafteter Speisen.
- ▶ Schadenersatz wegen Schädigung der Gesundheit oder einer Sache durch einen nicht ausreichend befestigten Teil eines Standes, durch ein umstürzendes Bierfass bzw. Ölfäß oder wegen eines Sturzes infolge eines verschmutzten Bodens.
- ▶ Schadenersatz wegen mangelnder Sicherheit des Betriebs, der Organisation und der Einhaltung und Überwachung der Verkehrssicherungspflichten. Dabei ist z. B. auf die

Verkehrswege, die Parkplätze (soweit vom Veranstalter bereitgestellt), die Anlagen (Zelte, WC), die Stromversorgung und Sicherheitseinrichtungen (Feuerlöscher, Brandwache) in besonderem Maße zu achten:

In derartigen Fällen kann der Veranstalter, möglicherweise auch unmittelbar die verantwortliche Person, für den eingetretenen Schaden verantwortlich gemacht werden; besonders hervorzuheben ist, dass (nach dem Produkthaftungsgesetz) eine solche Haftung selbst dann eintreten kann, wenn kein Verschulden des Veranstalters oder eines Mitarbeiters festgestellt werden kann.

Wenn sich eine Person verletzt, kann diese grundsätzlich auch die Bezahlung von Schmerzensgeld verlangen (auch kann der strafrechtliche Tatbestand der Körperverletzung gegeben sein). Eine Haftung kann sich aber auch daraus ergeben, dass lediglich eine (geringfügige) Nachlässigkeit hinsichtlich der Organisation oder Überwachung angenommen wird.

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

Ratschläge zum Verhalten von Ordnungskräften in Gefahrensituationen

INNENMINISTERIUM BADEN – WÜRTTEMBERG, Projektbüro Kommunale
Kriminalprävention

1. Vorbereiten!

Bereiten Sie sich auf mögliche Gefahrensituationen vor: Spielen Sie Situationen alleine und im Gespräch mit anderen durch. Werden Sie sich grundsätzlich darüber klar, zu welchem persönlichen Risiko Sie bereit sind. **Es ist besser, die Polizei zu alarmieren, als gar nichts zu tun.**

2. Ruhig bleiben!

Ruhiges, sicheres, selbstbewusstes Auftreten; Panik und Hektik vermeiden und möglichst keine hastigen Bewegungen machen, die reflexartige Reaktionen herausfordern können. Wenn ich ruhig wirke, bin ich sicherer in meinen Handlungen und wirke meist auch auf andere beruhigend.

3. Aktiv werden!

Wichtig ist, sich von der Angst nicht lähmen zu lassen. Wenig zu tun ist besser, als über große Heldentaten nachzudenken. Zeigen Sie, dass Sie bereit sind, nach Ihren Möglichkeiten einzugreifen. Ein einziger Schritt, ein kurzes Ansprechen, jede Aktion verändert die Situation und kann andere dazu anregen, ihrerseits einzugreifen.

4. Verlassen Sie die Ihnen zugewiesene Opferrolle!

Wenn Sie angegriffen werden: Verhalten Sie sich nicht unterwürfig. Seien Sie sich über Ihre Prioritäten im Klaren und zeigen Sie deutlich, was Sie wollen.

5. Halten Sie Kontakt zum Angreifer!

Stellen Sie Blickkontakt her und versuchen Sie, Kommunikation herzustellen bzw. aufrechtzuerhalten.

6. Reden und Zuhören!

Teilen Sie das Offensichtliche mit, sprechen Sie ruhig, laut und deutlich. Hören Sie zu, was ihr Gegner bzw. Angreifer sagt. Aus seinen Antworten, können Sie Ihre nächsten Schritte ableiten. Vermeiden Sie, Ihren Gegner zu „duzen“.

7. Nicht drohen oder beleidigen!

Machen Sie keine geringschätzigen Äußerungen über den Angreifer. Versuchen Sie nicht, ihn einzuschüchtern, ihm zu drohen oder Angst zu machen. Kritisieren Sie sein Verhalten, aber werten Sie ihn persönlich nicht ab.

8. Holen Sie Hilfe!

Sprechen Sie nicht eine anonyme Masse an, sondern einzelne Personen. Dies gilt sowohl für Opfer als auch für Zuschauer. Einzelne Personen sind bereit zu helfen, wenn jemand den ersten Schritt macht oder sie persönlich anspricht.

9. Tun Sie das Unerwartete!

Fallen Sie aus der Rolle, seien Sie kreativ und nutzen Sie den Überraschungseffekt zu Ihrem Vorteil aus.

10. Vermeiden Sie möglichst jeden Körperkontakt!

Wenn Sie jemandem zu Hilfe kommen, vermeiden Sie möglichst, den Angreifer anzufassen, es sei denn, Sie sind in der Überzahl, so dass Sie jemanden beruhigend festhalten können. Körperkontakt ist in der Regel eine Grenzüberschreitung, die zu weiteren Aggressionen führt. Wenn nötig, nehmen Sie lieber direkten Kontakt zum Opfer auf.

++ JUGENDSCHUTZ GEHT ALLE AN ++

DIE ERZIEHUNGSBERECHTIGTEN SIND NICHT VERPFLICHTET, ALLES ZU ERLAUBEN, WAS DAS GESETZ GESTATTET. SIE TRAGEN BIS ZUR VOLLJÄHRIGKEIT DIE VERANTWORTUNG. (DIESES GESETZ GILT NICHT FÜR VERHEIRATETE JUGENDLICHE)

● Beschränkungen/zeitliche Begrenzungen werden durch die Begleitung einer erziehungsbeauftragten Person aufgehoben.

AUSZUG AUS DEN BESTIMMUNGEN DES JUGENDSCHUTZGESETZES

■ ERLAUBT
■ NICHT ERLAUBT

	KINDER	JUGENDLICHE	
	UNTER 14 JAHRE	UNTER 16 JAHRE	UNTER 18 JAHRE
Aufenthalt in Gaststätten	■	■	BIS 24 UHR ■
Aufenthalt in Nachtbars, Nachtclubs oder vergleichbaren Vergnügungsbetrieben	■	■	■
Anwesenheit bei öffentlichen Tanzveranstaltungen, u.a. Disco (Ausnahmegenehmigung durch zuständige Behörde möglich)	■	■	BIS 24 UHR ■
Anwesenheit bei Tanzveranstaltungen von anerkannten Trägern der Jugendhilfe. Bei künstlerischer Betätigung oder zur Brauchtumpflege	BIS 22 UHR ■	BIS 24 UHR ■	BIS 24 UHR ■
Anwesenheit in öffentlichen Spielhallen. Teilnahme an Spielen mit Gewinnmöglichkeiten	■	■	■
Aufenthalt an jugendgefährdenden Orten	■	■	■
Abgabe/Verzehr von Branntwein, branntweinhaltigen Getränken und Lebensmitteln	■	■	■
Abgabe/Verzehr anderer alkoholischer Getränke; z.B. Wein, Bier o. ä. Ausnahme: Erlaubt bei 14- und 15-Jährigen in Begleitung einer personensorgeberechtigten Person (Eltern)	■	■	■
Abgabe und Konsum von Tabakwaren	■	■	■
Besuch öffentlicher Filmveranstaltungen Nur bei Freigabe des Films und Vorspanns: »ohne Altersbeschränkung / ab 6 / 12 / 16 Jahren« (Kinder unter 6 Jahren nur mit einer erziehungsbeauftragten Person. Die Anwesenheit ist grundsätzlich an die Altersfreigabe gebunden!)	BIS 20 UHR ■	BIS 22 UHR ■	BIS 24 UHR ■
Abgabe von Bildträgern mit Filmen oder Spielen nur entsprechend der Freigabekennzeichen: »ohne Altersbeschränkung / ab 6 / 12 / 16 Jahren«	■	■	■

Impressum

Herausgeber: Gemeinde Althütte
-Ordnungsamt-
Rathausplatz 1
71566 Althütte

Stand: Januar 2014

