

## **Auflagenerteilung gem. § 12 Abs. 3 Gaststättengesetz (GastG)**



1. Die maximale Besucherzahl wird aufgrund der vorhandenen Rettungswege auf 600 Besucher festgelegt (§ 7 Abs. 4 Nr. 2 Versammlungsstättenverordnung).
2. Leicht verderbliche Lebensmittel sowie vorrätig gehaltene Fleischwaren sind in Kühlschränken geschützt zu lagern. Fleisch, Fleischwaren und Fisch müssen in von anderen Lebensmitteln getrennten Kühlschränken bei 4 – 7 °C gelagert werden.
3. Für den Betriebsraum sind ausreichende Abfallbehälter mit Deckel bereitzustellen. Sie sind regelmäßig zu entleeren. Die Müllsammelbehälter müssen dicht schließen.
4. Wasser für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln sowie zum Reinigen von Gerätschaften und Geschirr muss Trinkwasserqualität haben.
5. Erzeugnisse, die unter die Hackfleischverordnung fallen, können, wenn sie von einem Fachbetrieb roh bezogen werden, in durch erhitzten Zustand abgegeben werden: Bratwurst, Schaschlik, Fleischküchle und ähnliche Erzeugnisse, Hamburger, Cevapcici, Döner, Kebab, Fleischstücke, die mit Mürbeschneidern behandelt worden sind. Erzeugnisse aus geschnetzeltem Fleisch (z.B. Gyros) dürfen nur in bereits gegartem Zustand bezogen werden.
6. Die Getränke- und Speisepreise sind für die Gäste deutlich lesbar und sichtbar auszulegen bzw. auszuhängen (Preisangabenverordnung). Zusatzstoffe im Gastronomiebereich sind kenntlich zu machen.
7. Aus Hygienegründen soll die Geldannahme nicht durch das Küchenpersonal erfolgen.
8. Die Bestimmungen des Jugendschutzgesetzes sind einzuhalten.
9. Diese Erlaubnis ersetzt nicht die aufgrund anderer Rechtsvorschriften erforderlichen sonstigen Genehmigungen.
10. Weitere zum Schutz gegen schädliche Umwelteinwirkungen oder sonstige zum Schutz der Nachbarschaft und der Allgemeinheit erforderliche Auflagen (§ 5 Abs. 1 Nr. 3 Gaststättengesetz) bleiben vorbehalten.
11. Das beiliegende Hinweisblatt der Freiwilligen Feuerwehr Biederbach für Veranstaltungen in der Schwarzwaldhalle ist zu beachten und die einzelnen Punkte einzuhalten.
12. Die beigefügten Merkblätter „Brandschutz bei Straßenfesten und Ausstellungen“, „Verwendung von Flüssiggas bei Veranstaltungen“, „Vermeidung von Lebensmittelinfektionen für Ehrenamtliche bei Vereinsfesten, Freizeiten und ähnlichen Veranstaltungen“, „Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten“ und „Freiwillige Feuerwehr Biederbach“ sind Bestandteil dieses Bescheides und somit zu beachten.

# **Brandschutz bei Straßenfesten u. Ausstellungen**

Damit die geplante Veranstaltung für alle ein Erfolg wird, möchten wir Ihnen mit diesem Merkblatt einige wichtige Grundsätze zur Kenntnis bringen.

Unfälle kann man nicht ausschließen, aber schon bei der Organisation und der Platzverteilung sollte daran gedacht werden, wie die Rettungsdienste (Krankenwagen, Feuerwehr) überall schnelle Hilfe bringen können.

## **Schnelle Hilfe kann Leben retten und Sachschäden durch Feuer begrenzen!**

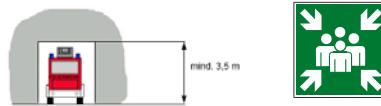
### **1. Jeder parkt gern in vorderster Reihe**

Bieten Sie ausreichend gut ausgeschilderte Parkplätze (auch für Behinderte) an und sprechen Sie mit der Feuerwehr die Zufahrten zum Veranstaltungsort ab. An diesen Zufahrten sollte ein Parken nur eingeschränkt zugelassen werden. Weisen Sie schon in Ihrer Werbung auf die Zufahrtmöglichkeiten mit Bussen und Bahn und von Ihnen ausgeschilderten Parkplätzen hin.

### **2. Schnelle Rettung braucht Platz**

Innerhalb des Veranstaltungsbereiches müssen ausreichende Fahrstreifen von mindestens 3 m lichter Breite bei geradliniger Führung, von mindestens 5 m Breite in Kurven und mindestens 3,50 m lichter Durchfahrtshöhe für Rettungs- und Feuerwehrfahrzeuge freigehalten werden. Denken Sie dabei auch an Dachvorsprünge und Kabelbrücken

Sammelstellen für Besucher und Sanitätsstützpunkte erhöhen die Sicherheit!



### **3. Auch hinter den Ständen leben Menschen!**

Dreigeschossige Bebauung im Veranstaltungsbereich kann nur mit der Drehleiter der Feuerwehr erreicht werden. Hierzu sind Fahrgassen von 5 m freier Durchfahrtsbreite absolut notwendig. Aber auch die normale Rettungsleiter der Feuerwehr braucht eine Aufstellfläche um weniger hohe Gebäude zu evakuieren. Feste Überdachungen/ Hütten sollten nur so aufgestellt werden, dass mindestens ein geeignetes Fenster darüber liegender Wohnungen oder Nutzungseinheiten angeleitet werden kann.



### **4. Was Sie vorher klären müssen!**

Auch auf privaten Grundstücken sind Feuerwehrzufahrten oder Aufstellflächen für Leitern vorhanden, die im Notfall anfahrbar sein müssen.

### **5. Stimmt die Platzverteilung?**

Im Einsatz kann die Feuerwehr nur geringe Mengen Löschwasser mitbringen. Hydranten, Saugstellen, Löschwasserteiche sind deutlich gekennzeichnet und ihre Erreichbarkeit entscheidet über den Erfolg des Rettungseinsatzes.

### **6. Raum ist in der kleinsten Hütte!**

Die Nutzung bestehender Baulichkeiten (z.B. Scheunen, Schuppen, Garagen, Keller usw.) erspart manchen Eigenbau. Denken Sie jedoch immer daran, dass diese Räume nicht als Schankraum / Versammlungsraum gedacht oder gebaut sind. Hier ist es wichtig, die verbleibenden Teile des Gebäudes zu schützen und leicht entzündliches Lagergut entfernen.

Ihre Gäste schützen Sie, indem Sie ausreichend Rettungswege (mindestens 2 je Raum mit 1,00m / ab 200 Personen mindestens 2 mit 1,20 m Breite) vorsehen und diese deutlich kennzeichnen (siehe auch Nummer 10). Sollten die Türen nicht in Fluchtrichtung aufschlagen, hängen Sie diese lieber aus.



### **7. Raum ist in der größten Halle!**

Wenn Sie in Ihr Fest eine Turnhalle, Festhalle oder Festzelt einbeziehen, achten Sie bitte auf die bestehenden Rettungswege. Diese sollten alle frei und uneingeschränkt benutzbar bleiben und soweit nicht schon vorhanden mit am Netz angeschlossenen u. batteriegepufferten Rettungswegszeichen nach DIN 4844 versehen sein. Die vorhandenen Ausgänge geben die maximal zugelassenen Besucherzahlen vor (je 1,20 m lichte Türöffnung 200 Personen) Breitere Türen dürfen nur in 0,60 m Schritten berücksichtigt werden. (Beispiel: vorhandene 2,00 m Tür reicht aus für 200 + 100 Personen = 1,20 + 0,60 m). Die Berechnung der maximalen Stehplätze 2 Pers./qm kann also gerade bei bestehenden Versammlungsräumen nur bei ausreichenden Ausgangsbreiten herangezogen werden. Bestuhlungspläne helfen Ihnen bei Ihrer Platzverteilung und bei der Wegeanordnung.

### **8. Zigarettenqualm kann lästig sein, Brandrauch ist tödlich!**

Denken Sie daran, dass Ihre Gäste einige Zeit brauchen um ihre Hütte / Halle zu verlassen. Schon wenige Atemzüge in einem mit Brandrauch gefüllten Raum führen zu einer Rauchvergiftung und können tödlich sein. Schaffen Sie daher soviel wie möglich ständig wirksame Rauchabzugsöffnungen. Bei Räumen, die wiederkehrend genutzt werden sollen, bieten sich auch mechanische Rauchabzugsanlagen an. (Bemessung: Rauchableitungsöffnungen an oberster Stelle des Raumes ins Freie 1% der Grundfläche; Fenster u. Türen die im oberen Drittel des Raumes liegen müssen 2% der Grundfläche; mechanische Rauchabzugsanlagen müssen über 30 Minuten einer Rauchgastemperatur von 300°C standhalten und einen Luftvolumenstrom von 36 cbm/h je qm Grundfläche erreichen).

Jede Bedienstelle zum Öffnen oder Anschalten muss jederzeit gut erreichbar und bedienbar und mit „Rauchabzug“ beschildert sein.



## **9. Nachtschwärmer und Spätheimkehrer müssen auch dann sicher ins Freie gelangen, wenn die Stromversorgung ausfällt.**

Batteriebetriebene Leuchten, Taschenlampen, tragbare Scheinwerfer gehören daher zur absoluten Grundausstattung jedes Standes.

## **10. Nahrung nur für die Besucher nicht fürs Feuer!**

Durch Überdachungen (Wetterschutz) und Dekorationen können sich kleine Feuer schnell ausbreiten und Gebäude/ bauliche Anlagen entzünden. Akzeptieren Sie nicht jeden Eigenbau, der nichts Kosten darf. Legen Sie wert auf Materialien, die nach DIN 4102 mindestens schwerentflammbar ( Baustoffklasse B1 ) sind. Noch besser sind nicht brennbare Baustoffe (Baustoffklasse A )

## **11. Lieber eine bombige Stimmung!**

Gasflaschen können unter ungünstigen Bedingungen zu gefährlichen Sprengkörpern werden! Notwendige Vorratsflaschen daher nicht im Bereich von Ständen und Buden lagern.  
Die Sicherheitsvorschriften der TRF (Technische Regeln für Flüssiggas) sind unbedingt einzuhalten.

## **12. Bei uns kommt der Strom aus der Steckdose!**

Selbstverständlich einschließlich der notwendigen Zuleitungen aus einer Steckdose , die den VDE-Bestimmungen entspricht.

## **13. Weniger ist manchmal mehr!**

Als Veranstalter tragen Sie viel Verantwortung! Geben Sie etwas davon ab, indem Sie jedem Stand Selbsthilfeeinrichtungen wie Feuerlöscher, Löschdecken, gefüllte Wassereimer, an Wasserleitungen angeschlossene Gartenschläuche zur Verfügung stellen.



## **14. Kleine Ursache „große Wirkung“ !**

Kleine Feuer kann man auch mit geringen Mitteln löschen! Große Abfallberge brennen gut! Achten Sie darauf, dass Abfallbehälter die Sie in Räumen verwenden, aus nicht brennbaren Stoffen bestehen. Stellen Sie Großmüllbehälter (Container) aus Metall an zentralen Stellen auf; abgerückt von Gebäuden.

## **15. Eigentlich Überflüssig!**

Türen im Verlauf von Rettungswegen müssen während der ganzen Veranstaltung unverschlossen sein! Sie machen sich als Veranstalter strafbar, wenn sie wegen möglichen Einnahmeverlusten diese Türen abschließen. Überlegen sie lieber andere intelligente Lösungen!

**Wenn Sie als Veranstalter  
die vorstehenden  
Ratschläge (die  
auf gesetzlichen  
Grundlagen basieren)  
beachten, und diese auch  
den Beschickern der  
Buden und Stände  
vermitteln, haben Sie viel  
dazu beigetragen, dass Ihr  
Fest ohne Unfälle  
erfolgreich verläuft!**

**Dennoch können je nach Art und Größe der Veranstaltung zusätzliche Maßnahmen der Feuerwehr notwendig werden:**

- a)Regelmäßige Rundgänge durch Posten der Feuerwehr in festzulegenden Zeitabständen, evtl. auch nach Ende der Veranstaltung;
- b)stellen einer Feuersicherheitswache (siehe auch „Merkblatt zur Feuersicherheitswache“, abgedruckt in „Brandhilfe 6/82“);
- c)Einrichten und Bereithalten von „Feuerwehrstützpunkten“. Hierbei ist an die Stationierung von Lösch- u. Rettungsgeräten mit oder ohne Mannschaft und mit und ohne Fahrzeug gedacht, wenn mit erheblichen Schwierigkeiten gerechnet werden muss.

**Sprechen Sie daher rechtzeitig mit der örtlichen Feuerwehr!**

Mit diesem Merkblatt sind sicher nicht alle Fragen abschließend beantwortet. Möchten Sie mehr für die Sicherheit Ihrer Gäste tun, lassen Sie sich durch die örtlichen Rettungsdienste oder durch die zuständige Baurechtsbehörde beraten.

**Wir wünschen einen erfolgreichen und störungsfreien Veranstaltungsverlauf.**

**Landratsamt Emmendingen  
Ihre Baurechtsbehörde**





---

## **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.
- 1.2 In Ständen dürfen maximal 2 gegen Umfallen gesicherte 14 kg-Flaschen eingesetzt werden. Bei Bedarf von mehr als zwei Gasflaschen sind zugelassene, gekennzeichnete, nichtbrennbare, abschließbare Flaschenschränke außerhalb des Standes zu verwenden. 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 und nach Genehmigung im Einzelfall sind bei Imbissständen insgesamt maximal 4 Gebrauchsflaschen einschließlich 2 angeschlossener Reserveflaschen zulässig.
- 1.5 Die Bevorratung von Ersatzflaschen ist nicht zulässig.
- 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) sind auch Schläuche bis maximal 1.600 mm zulässig.
- 1.8 Es dürfen nur zugelassene Schläuche Ø 8 mm nach EN 559/DG3612 (-30 °C) mit Schraubanschluss ¼“ R-Linksgewinde und DVGW-Zulassung verwendet werden. Der Einsatz von Schläuchen mit Rohrstützen und Sicherungsschellen ist untersagt.
- 1.9 Bei Verwendung von Gasflaschenschränken - **zwingend bei mehr als 2 Gasflaschen** - ist die ordnungsgemäße Beschaffenheit der Flüssiggasanlage einschließlich der Verbrauchsgeräte sowie die Konformität mit dem Gasmerkblatt von einem Gasfachbetrieb zu bestätigen. 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 grundsätzlich **nicht erlaubt**.
- 2.3 Es dürfen nur Gasverbrauchseinrichtungen mit Piezozündung und Zündsicherung 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 mit der Bedienung von Flüssiggasanlagen vertraut und über die Mindestvorschriften bei der Verwendung von Flüssiggas 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 Absperreinrichtungen 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. Löschgeräte bei Verwendung von Gas:

Zubereitung von warmen Speisen	1 Feuerlöscher der Brandklasse ABC mit mindestens 6 Löscharmeinheiten
Bei Verwendung von Friteusen	zusätzlich 1 Löschdecke oder 1 CO <sub>2</sub> -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).



# Vermeidung von Lebensmittelinfektionen

für Ehrenamtliche bei Vereinsfesten, Freizeiten und ähnlichen Veranstaltungen

- Merkblatt -



## Impressum

Landesgesundheitsamt Baden-Württemberg  
im Regierungspräsidium Stuttgart  
Nordbahnhofstr. 135  
70191 Stuttgart  
Tel. 0711 904-35000  
Fax 0711 904-35010  
abteilung9@rps.bwl.de  
[www.rp-stuttgart.de](http://www.rp-stuttgart.de)  
[www.gesundheitsamt-bw.de](http://www.gesundheitsamt-bw.de)

Ansprechpartner:  
Dr. Bertram Geisel  
[bertram.geisel@rps.bwl.de](mailto:bertram.geisel@rps.bwl.de)



Bildnachweis: © angelo.gi - fotolia.com

## 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
- Fische, Krebse, Weichtiere („frutti di mare“)
- Milch und Milchprodukte
- Speiseeis und -halberzeugnisse
- Eier und Eierspeisen (insbesondere aus rohen Eiern)
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung (z. B. Sahnetorten)
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen und Saucen
- rohe Sprossen und Keimlinge (incl. Samen)

## 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 die allgemeinen Hygieneregeln sorgfältig beachtet werden.

## Gesetzliche Tätigkeitsverbote

Personen mit

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

dürfen nach dem Infektionsschutzgesetz §42 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 Cholera-vibrionen ergeben hat und zwar auch dann, wenn diese Bakterien ohne Krankheitssymptome ausgeschieden werden (sogenannte „Ausscheider“).

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

- Durchfall mit mehr als 2 dünnflüssigen Stühlen pro Tag, ggf. 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 bitte unbedingt ärztlichen Rat in Anspruch.

## 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 zwischen zu reinigen.
- 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.

## Weitere Informationen

- **Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten**

(Bestimmungen der Lebensmittelhygieneverordnung und Umgang mit leicht verderblichen und risikoreichen Lebensmitteln)

[www.mlr.baden-wuerttemberg.de](http://www.mlr.baden-wuerttemberg.de)

Ministerium für Ländlichen Raum, Ernährung und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

- **Arbeitshilfe zum Infektionsschutzgesetz**

(Infektionsschutzgesetz und Hygiene bei der Jugendarbeit und bei Zeltlagern)

[www.ljrbw.de](http://www.ljrbw.de)

Landesjugendring Baden-Württemberg

Eine Information des  
Öffentlichen Gesundheitsdienstes Baden-Württemberg  
[www.gesundheitsamt-bw.de](http://www.gesundheitsamt-bw.de)



**Baden-Württemberg**

LANDESGESUNDHEITSAMT BADEN-WÜRTTEMBERG  
IM REGIERUNGSPRÄSIDIUM STUTTGART



# Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten



**Baden-Württemberg**

MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM  
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

Herausgeber: Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz  
Baden-Württemberg  
Postfach 10 34 44, 70029 Stuttgart  
[www.mlr.baden-wuerttemberg.de](http://www.mlr.baden-wuerttemberg.de)  
Erstellt: April 1998, Überarbeitet: Januar 2025 (Korrektur)

An der Erarbeitung dieses Leitfadens wirkten mit:  
Lebensmittelchemische und Tierärztliche Sachverständige, Lebensmittelkontrolleure des Landes Baden-Württemberg sowie Medizinische Sachverständige für den Bereich der Personalhygiene.

*Dieser Leitfaden wurde mit größtmöglicher Sorgfalt erarbeitet und geprüft. Daraus folgt jedoch keine Gewähr für die Aktualität, Richtigkeit oder Vollständigkeit der bereit gestellten Informationen.*

## Inhalt

Vorwort .....	4
Bauliche und sonstige Voraussetzungen .....	5
➤ Verkaufsstände für Lebensmittel.....	5
➤ Bereiche zur Herstellung, Behandlung oder Lagerung von Lebensmitteln .....	5
➤ Geschirr, Geräte und Papier .....	5
➤ Trinkwasser .....	6
➤ Abwasser.....	7
➤ Abfallentsorgung .....	7
➤ Toiletten.....	7
Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln .....	7
➤ Grundsätze.....	7
➤ Lagerung .....	8
➤ Handhabung.....	8
➤ Leicht verderbliche Lebensmittel.....	9
➤ Getränke.....	10
Kennzeichnung .....	11
➤ Allgemein.....	11
➤ Ausnahme für Wohltätigkeitsveranstaltungen u. a.....	11
➤ Allergenkennzeichnung .....	12
➤ Zusatzstoffkennzeichnung .....	12
➤ Wein .....	12
➤ Preisauszeichnung.....	13
Personalhygiene .....	13
Rechtsgrundlagen und Merkblätter .....	14
➤ Merkblätter und Hinweise.....	14
➤ Rechtsvorschriften und Auslegungshinweise .....	15

## Vorwort

Vereins- und Straßenfeste sind nicht mehr wegzudenkende Veranstaltungen des öffentlichen Lebens. Der Umgang mit und die Abgabe von Lebensmitteln hat auf diesen Veranstaltungen eine erhebliche Bedeutung.

**WICHTIG:** Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln können zu schwerwiegenden Erkrankungen führen, die besonders bei Kleinkindern und älteren Menschen lebensbedrohlich werden können.

Lebensmittelbedingte Erkrankungen können bei Vereins- und Straßenfesten schnell einen größeren Personenkreis betreffen. Darum ist es von großer Bedeutung, von vornherein Risiken so klein wie möglich zu halten, und zwar nicht nur, um lebensmittelbedingte Krankheitsfälle bei den Besuchern zu vermeiden, sondern auch, um die Anbieter der Lebensmittel vor strafrechtlicher Verfolgung zu bewahren. Sie tragen die Verantwortung dafür, nur sichere Lebensmittel in den Verkehr zu bringen.

In diesem Sinne wendet sich der vorliegende Leitfaden an die Veranstalter von Vereins- und Straßenfesten, an die Vorstände der Vereine und die ehrenamtlichen Helfer. Er gibt Hinweise zum sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln, insbesondere mit leicht verderblichen Lebensmitteln.

Auf wichtige Vorschriften und Merkblätter zum Umgang mit Lebensmitteln wird am Ende dieses Leitfadens verwiesen.

**INFO:** Für Fragen stehen auch die unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden bei den Stadt- und Landkreisen zur Verfügung.

Auch der Lebensmittelverkauf durch Ehrenamtliche unterliegt lebensmittelrechtlichen Vorschriften. Von manchen Bestimmungen zur Hygiene und zur Lebensmittelkennzeichnung, einschließlich der Allergene, gibt es jedoch Ausnahmen, wenn Veranstaltungen nur gelegentlich und in begrenztem Umfang sowie insbesondere zu gemeinnützigen Zwecken durchgeführt werden. Auskunft darüber, ob die Ausnahmeregelung angewandt werden kann, gibt die untere Lebensmittelüberwachungsbehörde.

**WICHTIG:** Werden im Leitfaden Formulierungen wie "muss", "ist zu" oder ähnliches verwendet, handelt es sich um konkrete rechtliche Vorgaben, die immer einzuhalten sind. Begriffe wie "sollte", "möglichst" oder ähnliche beschreiben die übliche gute Hygienepraxis bei vergleichbaren Tätigkeiten in der Gastronomie oder Gemeinschaftsverpflegung. Die Einhaltung bzw. Anwendung dieser Empfehlungen wird angeraten. Abweichungen hiervon sind möglich, müssen aber dennoch einen angemessenen Hygienestandard sicherstellen.

*Wir wünschen Ihnen einen erfolgreichen und ungestörten Verlauf Ihrer Veranstaltung.*

## Bauliche und sonstige Voraussetzungen

### Verkaufsstände für Lebensmittel

- **Der Boden/Untergrund** des Verkaufsstandes muss befestigt und sauber zu halten sein.
- Die Stände sollten **überdacht** sowie **seitlich und rückwärts umschlossen sein**, sofern nicht durch andere Maßnahmen ein ausreichender Schutz gewährleistet werden kann (siehe Abbildung 1).
- **Lebensmittelverkaufsstände** müssen so aufgestellt werden, dass eine Kontamination der Lebensmittel durch z. B. Staub, starke Gerüche, Insekten, Witterungseinflüsse, Rauch oder auch Abfälle vermieden wird.
- Es ist üblich, dass offene Lebensmittel an der Vorderseite des Verkaufsstandes durch **eine ausreichende Abschirmung** geschützt werden (z. B. vor Husten oder Niesen von Kunden und Passanten).

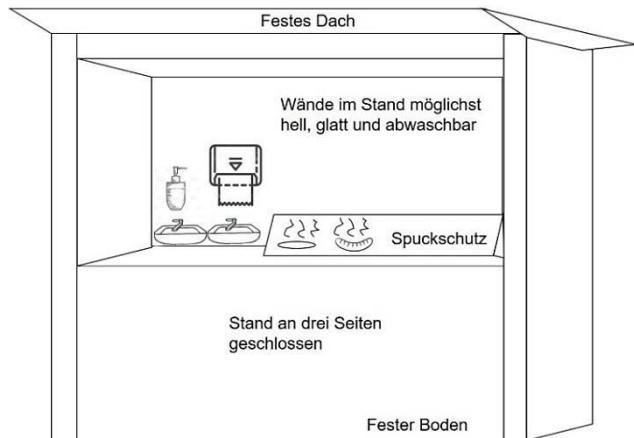


Abbildung 1: Schematische Darstellung eines geeigneten Lebensmittelverkaufsstandes

### Bereiche zur Herstellung, Behandlung oder Lagerung von Lebensmitteln

**Bereiche zur Herstellung, Behandlung oder Lagerung von Lebensmitteln** müssen sauber und trocken sein. **Die Wände** müssen aus festem, leicht zu reinigendem Material bestehen. **Oberflächen**, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten. Sie müssen leicht zu reinigen und bei Kontakt mit leichtverderblichen Lebensmitteln auch zu desinfizieren sein. Dabei sind glatte, abwaschbare, korrosionsfeste und nicht giftige Materialien zu verwenden.

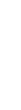
Es muss eine **leicht erreichbare und praktisch nutzbare Handwaschgelegenheit** mit ausreichender Wasserzufuhr, Seife und hygienischer Trocknungsmöglichkeit vorhanden sein. Das Wasser muss Trinkwasserqualität haben. Wenn mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgegangen wird, sollte eine Warmwasserzufuhr vorhanden sein, z. B. durch Verwendung eines Glühweinkochers mit Zapfhahn. Empfohlen wird die Verwendung von Flüssigseife sowie Einmalhandtüchern.

Für **leicht verderbliche Lebensmittel** sind ausreichende Kühlmöglichkeiten vorzusehen. Dabei ist eine geeignete Standortwahl zu beachten, da die Geräte auch in der Lage sein müssen, diese Lebensmittel ausreichend kühl zu halten. Es sollten z. B. Kühlschränke mit Schauglas nicht direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt sein.

Bereiche, in denen **offene Lebensmittel** bearbeitet bzw. zubereitet werden, müssen vom Publikumsverkehr abgeschirmt oder ausreichend (idealerweise > 1,5 m) entfernt sein, damit diese vor einer Kontamination durch Publikumsverkehr geschützt sind.

### Geschirr, Geräte und Papier

**WICHTIG:** Die zur Herstellung und Behandlung der Lebensmittel verwendeten Behältnisse, Geräte und Arbeitsflächen müssen **glatte Oberflächen** haben, **korrosionsbeständig** sein, sich in **einwandfreiem, sauberem Zustand** befinden und nach Bedarf **zwischengereinigt** werden. **Beschädigte oder gesplittete Behältnisse dürfen nicht verwendet werden.**





**INFO:** Die Eignung von Gegenständen für den Lebensmittelkontakt ist in der Regel an der Aufschrift „Für Lebensmittel“ oder an dem dargestellten Piktogramm zu erkennen.



**Papier**, welches mit unverpackten Lebensmitteln in Berührung kommt, muss sauber und farbecht sein. Es darf an der Lebensmittelkontaktseite weder beschrieben noch bedruckt sein. Zeitungspapier oder gebrauchte Behältnisse (Kartons) dürfen nicht verwendet werden.

Aus Umweltschutzgründen 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 Reinigung von Geschirr und Trinkgläsern** sollte vorzugsweise **maschinell** erfolgen. Falls dies nicht möglich ist, sollten für eine sachgerechte manuelle Reinigung **zwei Spülbecken** genutzt werden, eines mit heißem Wasser (so heiß wie möglich) und Spülmittel, eines mit sauberem, warmen Nachspülwasser.



Insbesondere für **Trinkgläser und -becher** kann auch ein geeignetes Kaltwaschverfahren (z. B. mit speziellen Reinigungstabletten) angewandt werden, sofern dies ebenso gute Reinigungsergebnisse liefert und Reinigungsmittelrückstände zuverlässig entfernt.

Ein **regelmäßiger Wechsel des Wassers und der Trockentücher** muss selbstverständlich sein. Beim Trocknen des Geschirrs sollte auf einen ungehinderten Abfluss des Waschwassers geachtet werden (feuchtes Geschirr nicht stapeln).

**Sauberes Geschirr** ist getrennt von Schmutzgeschirr zu lagern und vor Verschmutzung zu schützen.



## Trinkwasser



**WICHTIG: 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. Wird hierfür eine zeitweilige Wasserverteilung eingerichtet, ist dies und die voraussichtliche Dauer des Betriebs durch denjenigen, der die Einrichtung vornimmt, dem **örtlichen Gesundheitsamt** so früh wie möglich schriftlich mitzuteilen.

**Trinkwasserschläuche** müssen der KTW Leitlinie des Umweltbundesamtes KTW "A" oder "für Rohre < DN 80" und der technischen Regel DVGW - W 270 sowie den Anforderungen der DVGW VP 549 und DVGW VP 550 entsprechen (Prüfzeugnis, Schriftzug). Handelsübliche Gartenschläuche sind nicht zugelassen. Beschriftungsbeispiel: - DVGW – Trinkwasser - KTW "A" - W270 - VP549 -.

**Schlauchleitungen** sind so zu verlegen, dass Stauwasser vermieden wird. Schlauchüberlängen sind zu vermeiden. Vor dem erstmaligen Gebrauch und nach einem längeren Stillstand sind die Leitungen **gründlich durchzuspülen** (mindestens 5 Minuten mit maximalem Wasserdruck).

Auch **Trinkwasser-Vorratsbehälter** (z. B. tragbare Kanister oder Tanks) müssen aus trinkwassergeeignetem Material bestehen. Produktkennzeichnungen wie „Lebensmittelgeeignet“, das Piktogramm „Glas + Gabel“ oder die Aufschrift „KTW / DVGW W 270 geprüft“ geben dazu Hinweise.

## Abwasser

**Abwasser** ist in das öffentliche 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 Gemeindesatzungen sind zu beachten. Eine geruchliche Beeinträchtigung muss vermieden werden.

## 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, auch geruchliche 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.

**INFO:** Auch für die Festbesucher müssen ausreichend Müllsammelbehälter in Standnähe zur Verfügung stehen.



## Toiletten

- **Toilettenräume** müssen leicht erreichbar und in ausreichender Zahl vorhanden sein.
- Sie müssen mit einer **Handwaschgelegenheit** sowie idealerweise Flüssigseife und Einmalhandtüchern versehen sein. Berührungsreie Armaturen und türgriffloser Zutritt haben deutliche hygienische Vorteile.
- 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

**WICHTIG:** Lebensmittel dürfen nur unter **einwandfreien hygienischen Bedingungen** hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden. Die Lebensmittel müssen **sicher** sein. Die Anbieter der Lebensmittel tragen die **Verantwortung** dafür. Wer sich gewissenhaft an die Vorgaben und möglichst auch Empfehlungen hält, ist auf der sicheren Seite.



### 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 kühlpflichtigen Lebensmitteln ist die Kühlkette einzuhalten.
- Bei der Lagerung, bei der Zubereitung und der Handhabung ist auf eine **strikte Trennung zwischen rohen** (v. a. frischem Fleisch, Fisch, Ei) **und gegarten Lebensmitteln** zu achten.
- **Arbeitsgänge und Arbeitsbereiche sind so weit als möglich so zu trennen** oder so zu organisieren, dass von "unsauberen" Tätigkeiten (siehe Tabelle 1) keine Übertragung von Schmutz oder Keimen auf Lebensmittel und insbesondere nicht auf verzehrfertige Lebensmittel stattfindet (**saubere Tätigkeiten**).
- **Tiere** sind von der Speisenzubereitung und -ausgabe fernzuhalten.

Tabelle 1: Trennung von unsauberer und sauberer Tätigkeiten

Unsaubere Tätigkeiten	Saubere Tätigkeiten
Fegen, Putzen	
Spülen von Geschirr	
Umgang mit rohen Lebensmitteln bzw. ungewaschenem Obst und Gemüse	Umgang mit (teilweise) verzehrfertigen Lebensmitteln
Naseputzen, Haare kämmen	
Aufräumen, Umgang mit Verpackungsmaterial etc.	
Umgang mit Geld	



**INFO:** Denken Sie beim Arbeiten an eine gute Zwischenreinigung der Hände, die Sauberkeit der Kleidung und der verwendeten Gerätschaften wie Behältnisse, Schneidbretter und Besteck.

## Lagerung

- Bei der Aufbewahrung muss Rohware getrennt von verzehrfertigen Lebensmitteln gelagert werden (entweder räumlich getrennt oder durch geeignete verschlossene Behältnisse).
- Alle Lebensmittel sind entsprechend ihrer **Temperaturanforderungen** zu lagern. Als Richtwerte dafür können bei verpackten Lebensmitteln die **Herstellerangaben** auf dem Etikett verwendet werden. Kühlgeräte sind so einzustellen und zu handhaben, dass eine **ausreichende Kühlung** gewährleistet werden kann. Die Kühlkette ist hierbei einzuhalten. Dazu müssen ggf. Geräte und einzulagernde Lebensmittel vorgekühlt werden.
- **Vermeiden** Sie das Lagern von Lebensmitteln über **längere Zeiträume**. Stellen Sie sicher, dass länger gelagerte Lebensmittel noch nicht überlagert sind (Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum beachten!).
- Vorratsgefäße sollten vor dem **Wiederbefüllen gereinigt** werden.



## Handhabung



**WICHTIG: Die Verwendung roher Eianteile bei Lebensmitteln**, die nicht durcherhitzt werden, bringt die Gefahr einer Salmonelleninfektion mit sich. Von der Abgabe derart zubereiteter Lebensmittel bei Vereins- und Straßenfesten wird daher **dringend abgeraten**.



Zu garende Lebensmittel sollten (bis in den Kern) **durcherhitzt** werden.

**Warm zu verzehrende Lebensmittel** sollten unmittelbar nach der Erwärmung/ Erhitzung/Garung abgegeben werden. Sofern eine Zwischenlagerung bis zur Abgabe erfolgt, sollten die Lebensmittel durchgängig heiß (über 65°C) gehalten werden.

Bei der **Herstellung von Pommes Frites** und anderem Fritten sollte die Fritteuse auf max. 175°C eingestellt werden, um die unerwünschte Acrylamidbildung zu vermeiden (s. entsprechendes Merkblatt der Untersuchungsämter BW).

Bei der **Handhabung von verzehrfertigen Lebensmitteln** (dazu zählen auch Lebensmittel, die nicht zubereitet werden müssen, wie Backwaren, Rauchenden, Bockwürste etc.) ist auf ein **hohes Maß an Hygiene** zu achten. Sofern möglich, sollte entsprechendes Besteck verwendet werden. Es ist auf eine sorgsame **Reinigung der Hände** mit Wasser und Seife vor der Handhabung derartiger Lebensmittel zu achten (siehe Hinweise zur Personalhygiene/ Handreinigung).

Bei der Verwendung von **Einmalhandschuhen** müssen diese **regelmäßig gewechselt** werden, da diese genauso schnell verschmutzen wie bloße Hände. Die Verschmutzung wird aber deutlich weniger

wahrgenommen. Ggf. sind hierbei auch Hinweise zu Verwendungsbeschränkungen, wie „nicht für fett-haltige Lebensmittel geeignet“, zu beachten.

### Leicht verderbliche Lebensmittel

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



- **Sehr leicht verderbliche Lebensmittel** wie Hackfleisch oder bestimmte frische Bratwürste, Räucherlachs etc., häufig mit einem Verbrauchsdatum versehen, müssen bis zur Verwendung, ggf. entsprechend den Angaben, gekühlt werden. Nach Ablauf des Verbrauchsdatums dürfen sie nicht mehr abgegeben bzw. verkauft oder zur Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden.
- Bei **Tiefkühlprodukten** ist die Einhaltung der Lagerungstemperaturen insbesondere dann relevant, wenn Restmengen wieder als Retouren an den Lieferanten gehen oder für eine spätere Verwendung gelagert werden sollen.



Die **Temperaturanforderungen**, die im Lebensmittelhandel gelten, können auch bei Vereinsfesten einen **guten Richtwert** für die Kühlung bei der Lagerung von Lebensmitteln darstellen, auch wenn sie nicht verbindlich gelten (siehe Tabelle 2).

Tabelle 2: Anforderungen nach DIN 10508 „Temperaturen für Lebensmittel“ (Ausschnitt)

Erzeugnisse	max. Lagertemperaturen
Geflügel u. Hackfleischerzeugnisse	4°C
Frischfleisch u. Fleischerzeugnisse, Kremtorten, Salate	7°C
Milchprodukte	10°C
Tiefkühlprodukte	-18°C

**WICHTIG: Gekühlt aufbewahrt/gelagert werden müssen:**



- Torten und Kuchen mit nicht durcherhitzten Füllungen und Auflagen (Sahne, Butterkrem)
- Milch, Milcherzeugnisse
- Fleisch und Wurst, außer Hartwurst wie Salami
- Fisch und Fischerzeugnisse
- Salate, Dressings, Soßen
- Belegte Brötchen



Sie dürfen zum Verkauf nur eine **begrenzte Zeit aus der Kühlung** genommen und danach nicht mehr abgegeben und auch nicht zur weiteren Abgabe wieder gekühlt gelagert werden. **Die Angebotsmenge muss dem jeweiligen Bedarf angepasst sein.** Bei Betriebsschluss noch vorhandene Waren dieser Art sollten am nächsten Tag nicht nochmal angeboten werden.



**Rohes (Geflügel-)Fleisch und nicht durchgegartete Fleischerzeugnisse** müssen jeweils getrennt von anderen Lebensmitteln (insbesondere von verzehrfertigen Lebensmitteln), unter ausreichender, guter Kühlung (s. o.) in Kühlschränken oder Kühlboxen gelagert werden.

**WICHTIG:** Werden frisches (Geflügel-)Fleisch oder nicht durchgegartes (Geflügel-)Fleischerzeugnisse (z. B. mariniertes Fleisch, Spieße) zur Herstellung von Speisen verwendet, so muss wegen der **Infektionsgefahr durch das rohe Fleisch** (Campylobacter, EHEC, Salmonellen) zur Handhabung ein getrennter Bereich mit folgenden Einrichtungen vorhanden sein!

- beim Auftauen getrennte Vorrichtung mit Einrichtung zur separaten Ableitung des Auf-tauwassers
- Arbeitsgeräte und intakte Schneidebretter jeweils nur für diesen Bereich
- Spülmaschinen zur Reinigung und Bakterienabtötung von Arbeitsgeräten



**Erzeugnisse aus Hackfleisch** sollten auf Vereins- und Straßenfesten nur dann hergestellt werden, wenn die erforderliche Sachkunde und eine räumlich/technische Ausstattung wie in einem Fachbetrieb gewährleistet werden kann. Eine Abgabe sollte nur in durcherhitztem Zustand erfolgen. Dazu zählen: rohe Bratwurst, Schaschlik, Frikadellen, Hamburger, Cevapcici, Döner Kebab und ähnliche Erzeugnisse. Gleichermaßen gilt für Steaks oder Schnitzel, die mit Mürbeschneidern behandelt worden sind.



**Bei der Abgabe von Döner Kebab** sollte darauf geachtet werden, dass die abgeschnittenen Fleischstücke durcherhitzt sind (kein rötlicher Flüssigkeitsaustritt aus dem Spieß). Als Beilage bestimmte Salate und Soßen sollten gekühlt aufbewahrt werden.

**Teig für Waffeln/Crêpes** sollte gekühlt aufbewahrt werden. Die Verwendung von pasteurisiertem Flüssigkeitsgelei ist ratsam. Eine ausreichende Durcherhitzung sorgt für ein sicheres Produkt.

**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.

## Getränke

Als **Getränkeschankanlagen** sollten verwendungsfertige, transportable Anlagen benutzt werden.



**INFO:** Für die Betriebssicherheit (Prüfungspflicht durch befähigte Person) und die Hygiene dieser Anlagen sind **Verleiher, aber auch Entleiher verantwortlich**.

Der Entleiher (Nutzer) sollte sich unbedingt beim Lieferanten oder sonstigen sachkundigen Personen die Anleitungen für die während des Vereins- oder Straßenfestes notwendige **Reinigung oder ggf. Desinfektion der Getränkeschankanlage** beschaffen.



**WICHTIG: 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 soll nicht mit der bloßen Hand berührt werden.

**Oberflächenbehandlungsmittel für Zitrusfrüchte** dringen teilweise in die Schalen ein und sind durch Waschen mitunter nicht vollständig zu entfernen. Sollen Zitrusfrüchte ungeschält Getränken zugegeben werden, soll unbehandelte Ware verwendet werden.

## Kennzeichnung

### Allgemein

- Für **vorverpackte Lebensmittel** gibt es umfangreiche Kennzeichnungsvorschriften zum Schutz des Verbrauchers vor Gesundheitsgefährdung und Täuschung.
- Für **offen (lose) abgegebene Lebensmittel** sind diese Vorgaben stark eingeschränkt. Die Angaben können auf einem Schild neben dem Lebensmittel stehen, auf einem Aushang in der Verkaufsstätte oder in einer sonstigen schriftlichen Information, wie zum Beispiel in einem ausliegenden Ordner.
- Verpflichtend ist auch für offen (lose) abgegebene Ware die Kenntlichmachung von **Zusatzstoffen, Allergenen und der Bezeichnung des Lebensmittels**. Sie kann auch mündlich erfolgen, wenn in einem Aushang darüber informiert wird, das Verkaufspersonal unterrichtet ist und eine entsprechende Dokumentation vorliegt, die von Verbrauchern und Behörden eingesehen werden kann.
- **Bestimmte Veranstaltungen** können von der Pflicht zur Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung **ausgenommen** sein. Die Ausnahmeregelung wird im Folgenden erläutert.



### Ausnahme für Wohltätigkeitsveranstaltungen u. a.

- **Die Regelmäßigkeit und der Organisationsgrad** einer Veranstaltung sind entscheidend dafür, ob diese in den Anwendungsbereich der Lebensmittelinformationsverordnung (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, kurz: LMIV) fällt und damit eine Pflicht zur Allergenkennzeichnung sowie zur Kennzeichnung der Zusatzstoffe besteht.
- Derjenige, der **gelegentlich und im kleinen Rahmen** Lebensmittel handhabt, lagert oder Speisen zubereitet, wie z. B. beim Verkauf von Lebensmitteln durch Privatpersonen bei Wohltätigkeitsveranstaltungen, auf Märkten, in Kirchen, Schulen oder anlässlich von Dorffesten oder anderen Ereignissen, für die freiwillige Helfer Lebensmittel zubereiten, ist **von den Bestimmungen dieser Verordnung nicht betroffen**.

**INFO:** Die Verordnung bietet Ermessensspielraum. Veranstaltungen, bei denen in der Regel keine Allergenkennzeichnung erforderlich ist, sind beispielsweise

- Jährliches Fest der Kirchengemeinde oder Kindergartenfest für Eltern und Interessierte
- Plätzchenverkauf durch Vereine und Schulklassen auf dem Weihnachtsmarkt
- Kuchenverkauf von Vereinen oder Schulen auf dem Wochenmarkt
- Tag der offenen Tür, z. B. in einer Schreinerei, Gärtnerei
- Pausenverkauf in Schulen zur Finanzierung einer Klassenfahrt



Eine generelle Aussage für alle Veranstaltungen lassen die rechtlichen Bestimmungen nicht zu. Die Organisatoren können aber anhand der genannten Kriterien **Regelmäßigkeit, Organisationsgrad** („Aufwand“), **Häufigkeit** („gelegentlich“) und **Rahmen** (Teilnehmerzahl, Werbung) **abwägen**, ob sie – ausgehend von den Beispielen im Infokasten – für ihre Veranstaltung eine Kennzeichnungspflicht sehen. Wichtig ist, dass alle Aspekte in Kombination betrachtet werden. Die unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden können bei Bedarf Vereine und Organisatoren bei der Planung der Veranstaltung beratend unterstützen.

Unbenommen bleibt den Veranstaltern **eine freiwillige Kennzeichnung** von Allergenen und Zusatzstoffen als Service an den Kunden oder Gästen.

## Allergenkennzeichnung

**Allergie auslösende Bestandteile** von Lebensmitteln, die berücksichtigt werden müssen, sofern die Bezeichnung nicht bereits auf deren Verwendung schließen lässt (z. B. bei Walnusskuchen), sind:



- Glutenhaltiges Getreide (z. B. Weizen (auch Dinkel), Roggen, Gerste, Hafer) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse. Diese sind namentlich zu nennen.
- Fisch und Krebstiere sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, Weichtiere
- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, andere Nussarten, Erdnüsse und Sesamsamen sowie daraus gewonnene Erzeugnisse. Diese sind namentlich zu nennen.
- Lupinenmehl, u. a. Lupinenprodukte
- Sellerie und Senf sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite (siehe unten Abschnitt Wein)

## Zusatzstoffkennzeichnung

**WICHTIG:** Die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen ist verpflichtend für vorverpackte und lose Ware. Bei gleichzeitig vorhandener Allergenkennzeichnung erfolgt sie gemeinsam mit dieser.

Gekennzeichnet werden müssen die **enthaltenen Zusatzstoffe**, wie z. B. Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Phosphate oder auch bestimmte Aromastoffe wie Koffein oder Chinin in Getränken (Details siehe entsprechendes Merkblatt der Untersuchungsämter BW).



## Wein

Bei der Abgabe von offenem oder abgefülltem Wein sind wie bei sonstigen Lebensmitteln die Bezeichnung, die Verkaufseinheit bzw. –menge (z. B. „0,25 l“ oder „0,75 Liter“), der Preis und ggf. die Allergenkennzeichnung (z. B. „enthält Sulfite“, siehe Abschnitt Ausnahmeregelung) anzugeben.



**Zur Beschreibung der Erzeugnisse werden folgende Angaben empfohlen:**

- Qualitätsstufe (sog. Gütebezeichnung) und Herkunft bzw. Anbaugebiet (z. B. „Qualitätswein Württemberg“, „Badischer Landwein“, „Deutscher Rotwein“, „Französischer Weißwein“)
- Weinart (z. B. „Weißwein“, „Rotwein“), sofern keine Rebsorte genannt wird
- Bei „Roséwein“, „Weißherbst“ oder „Schillerwein“ ist dieser Begriff jeweils anzugeben

Weitere Angaben wie Rebsorte, Jahrgang, Lage usw. können freiwillig angegeben werden.

## 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.



Ist der Ausschank alkoholischer Getränke gestattet, so sind auf Verlangen auch alkoholfreie Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle anzubieten. Davon darf **mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer** sein als das günstigste alkoholische Getränk. Der Preisvergleich erfolgt hierbei auch auf der Grundlage des hochgerechneten Preises für einen Liter der betreffenden Getränke. Die Erlaubnisbehörde kann für den Ausschank aus Automaten Ausnahmen zulassen.



## Personalhygiene

**WICHTIG:** Die persönliche Körperhygiene ist neben den allgemeinen Hygieneangeboten 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 verbunden werden (Gummifingerling, -handschuh).

Es sind folgende Regeln zu beachten:

- **Speisen** dürfen nicht angeneist oder angehustet werden.
- **Arbeitskleidung** von Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, muss stets sauber sein. Beim Umgang mit offenen Lebensmitteln ist eine geeignete Kopfbedeckung ratsam.
- **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 üblich.
- Sofern **Einmalhandschuhe** verwendet werden, sind diese regelmäßig, spätestens jedoch nach Kontakt mit unsauberer Bereichen oder Gegenständen (z. B. Verpackungsmaterial, Mülleimer, Geld), zu wechseln.
- **Rauchen** und Dampfen ist im Bereich der Lebensmittelherstellung und -behandlung nicht erlaubt.

**INFO:** Weiterhin sind die Vorgaben des **Infektionsschutzgesetzes** zu beachten. Es wird auf das Merkblatt „*Vermeidung von Lebensmittelinfektionen für Ehrenamtliche bei Vereinsfesten, Freizeiten und ähnlichen Veranstaltungen*“ verwiesen (siehe Merkblätter). i

## Rechtsgrundlagen und Merkblätter

Nachfolgend sind die Rechtsvorschriften, Anwendungshilfen, Technischen Regeln und Merkblätter zusammengestellt, die diesem Leitfaden zugrunde liegen.



**INFO:** Für Fragen und weitere Informationen stehen die unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden bei den Stadt- und Landkreisen zur Verfügung: [www.service-bw.de](http://www.service-bw.de) > Suchbegriff: „Untere Lebensmittelüberwachungsbehörden“ oder direkt unter: <https://www.service-bw.de/web/guest/leistung/-/sbw/Feste+und+Freizeiten++Hygienevorschriften+beachten-482-leistung-0> > Zuständige Stelle > Ort angeben.

**Bei Fragen zum Infektionsschutzgesetz** helfen die Gesundheitsämter bei den Stadt- und Landkreisen weiter. Informationen finden Sie auch auf der Seite des Landesgesundheitsamts:

<https://www.gesundheitsamt-bw.de/lga/DE/Fachinformationen/Fachpublikationen/Seiten/Hygiene.aspx>

### Merkblätter und Hinweise

- „Gute Hygienepraxis auf Straßen- und Vereinsfesten“ der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, BLE (kostenlos als Download).
- Verschiedene Hefte zu Hygiene und Kennzeichnung.  
<https://www.ble-medienservice.de/ernahrung.html>.
- Merkblatt „Vermeidung von Lebensmittelinfektionen für Ehrenamtliche bei Vereinsfesten, Freizeiten und ähnlichen Veranstaltungen“ des Regierungspräsidiums Stuttgart, Landesgesundheitsamt.  
[https://www.gesundheitsamt-bw.de/fileadmin/LGA/\\_DocumentLibraries/SiteCollection-Documents/03\\_Fachinformationen/FachpublikationenInfo\\_Materialien/Vermeidung\\_von\\_Lebensmittelinfektionen.pdf](https://www.gesundheitsamt-bw.de/fileadmin/LGA/_DocumentLibraries/SiteCollection-Documents/03_Fachinformationen/FachpublikationenInfo_Materialien/Vermeidung_von_Lebensmittelinfektionen.pdf).



**INFO:** Hinweise zur Lebensmittelkennzeichnung und Ausnahmeregelungen dazu gibt es im Internet auf [www.verbraucherportal-bw.de](http://www.verbraucherportal-bw.de) > Verbraucherschutz > Lebensmittelsicherheit.

- Verbrauchertipps zu Lebensmittelhygiene, Reinigung und Desinfektion.  
<https://www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipps-zu-lebensmittelhygiene-reinigung-und-desinfektion.pdf>.
- Temperaturanforderungen für bestimmte Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels lose oder selbst verpackt abgegeben werden.  
<https://www.lebensmittelverband.de/de/lebensmittel/sicherheit/hygiene>  
(Suchbegriff: Leitlinie Temperaturanforderungen im Einzelhandel).
- Hinweise zur Trinkwasserversorgung auf Volksfesten/Veranstaltungen des DVGW.  
<https://www.dvgw.de/medien/dvgw/leistungen/publikationen/twin15-2103.pdf>
- Verschiedene Merkblätter bieten die Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter Baden-Württemberg (Untersuchungsämter-BW | Startseite) im Internet unter UA-BW | Merkblätter an.

## Rechtsvorschriften und Auslegungshinweise

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 (Basisverordnung Lebensmittelrecht)  
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/ALL/?uri=CELEX%3A32002R0178>
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene  
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32004R0852&qid=1734427153577>
- Leitfaden für die Durchführung bestimmter Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004  
[https://food.ec.europa.eu/system/files/2022-04/biosafety\\_fh\\_legis\\_guidance\\_reg-2004-852\\_de.pdf](https://food.ec.europa.eu/system/files/2022-04/biosafety_fh_legis_guidance_reg-2004-852_de.pdf)
- Infektionsschutzgesetz  
<http://www.gesetze-im-internet.de/ifsg/index.html>
- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)  
<http://www.gesetze-im-internet.de/lfgb/index.html>
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung, kurz: LMIV)  
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=CELEX%3A32011R1169>
- Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung)  
<https://www.gesetze-im-internet.de/lmidv/BJNR227210017.html>
- Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe  
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/ALL/?uri=celex%3A32008R1333>
- Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe (Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung, kurz: LMZDV)  
<https://www.gesetze-im-internet.de/lmzdv/>
- Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschl. Gebrauch (Trinkwasserverordnung)  
[https://www.gesetze-im-internet.de/trinkwv\\_2023/](https://www.gesetze-im-internet.de/trinkwv_2023/)
- Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung)  
[http://www.gesetze-im-internet.de/lmhv\\_2007/index.html](http://www.gesetze-im-internet.de/lmhv_2007/index.html)

Dieser Leitfaden kann beim

Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

unter <https://mlr.baden-wuerttemberg.de/de/startseite> > Unser Service > Publikationen

**Suchbegriff:**

„Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten“

heruntergeladen werden.

**Bildnachweis:**

Wir danken Birgit Bienzle für das zur Verfügung gestellte Bildmaterial: Deckblatt, 3. Foto von oben.

Sämtliche sonstigen Bilder wurden beschafft über Panther Media GmbH

# Allergen- und Zusatzstoffliste

Stand 2022

Allergene	Zusatzstoffe			
	Milch	Nüsse / Schalenfrüchte	Zusatzstoffe	Für Wein/Sekt
Weizen				
Roggen				
Gerste				
Hafer nur bedingt				
Dinkel (Weizenart)				
Krebstiere				
Eier				
Fische				
Erdnüsse				
Soja				
Milch/ Milchprodukte				
Laktose				
Mandel				
Haselnüsse				
Walnüsse				
Kaschunüsse				
Pekannüsse				
Paranüsse				
Pistazien				
Makadamianüsse				
Sellerie				
Senf				
Sesam				
Schwefeldioxid/Sulfite				
Lupide				
Weichtiere				
Farbstoffe				
Konservierungsstoffe				
Antioxidationsmittel				
Geschmacksverstärker				
Schwefeldioxid/Sulfite				
Eisensalze				
Süßstoffe				
Phosphate				
Chinin				
"enthält Sulfite"				
Koffein				

Hinweis:

Die Kennzeichnung kann auch durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder durch ein sonstiges schriftliches elektronisches Informationsangebot erfolgen. Hierbei müssen die Angaben für Endverbraucher und Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung unmittelbar und leicht zugänglich sein und in einem Aushang in der Verkaufsstätte hierauf hingewiesen werden. Auch kann über die Allergene und Zusatzstoffe mündlich informiert werden. Dies setzt allerdings voraus, dass die Angaben auf Nachfrage unverzüglich vor Kaufabschluss und vor Übergabe des Lebensmittels mitgeteilt werden. Eine schriftliche Aufzeichnung über die bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten Allergene und Zusatzstoffe vorliegt und diese auf Nachfrage für die Endverbraucher leicht zugänglich ist.

## ALLERGIKER INFORMATION

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. - Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.