

# Jugendschutzgesetz – JuSchG (Stand: 1. Januar 2010)

**GRÜN**

= Erlaubt

**ROT**

= Nicht erlaubt



= Einschränkungen und zeitliche Begrenzungen werden aufgehoben, wenn das Kind oder der Jugendliche durch eine erziehungsbeauftragte Person begleitet wird.

		Kinder unter 14 Jahre	Jugendliche unter 16 Jahre	Jugendliche unter 18 Jahre
§ 4	Aufenthalt in <b>Gaststätten</b>	●	●	<b>bis 24 Uhr</b>
	Aufenthalt in Nachtbars, Nachtclub oder vergl. Vergügungsbetrieben			
§ 5	Anwesenheit bei öffentlichen <b>Tanzveranstaltungen, Discos</b>			<b>bis 24 Uhr</b>
	Anwesenheit bei Tanzveranstaltungen von anerkannten Trägern der Jugendhilfe, bei künstlerischer Betätigung o. zur Brauchtumpflege	<b>bis 22 Uhr</b>	<b>bis 24 Uhr</b>	<b>bis 24 Uhr</b>
§ 6	Anwesenheit in öffentlichen <b>Spielhallen</b> . Teilnahme an <b>Spiele mit Gewinnmöglichkeiten</b>			
§ 7	Anwesenheit bei jugendgefährdenden Veranstaltungen oder in Betrieben			
§ 8	Aufenthalt an jugendgefährdenden Orten			
§ 9	Abgabe / Verzehr von Branntwein, <b>branntweinhaltigen Getränken</b> u. Lebensmitteln			
	Abgabe / Verzehr <b>anderer alkoholischer Getränke</b> ; z.B. Wein, Bier o.ä.			
§ 10	Abgabe und Konsum von <b>Tabakwaren</b>			
§ 11	Besuch öffentlicher <b>Filmveranstaltungen</b> – Nur bei Freigabe des Films und Vorspanns: „ohne Altersbeschränkung / ab 6 J. / ab 12 J./ ab 16 J.“ (Kinder unter 6 NUR mit Personensorgeberechtigten)	<b>bis 20 Uhr</b>	<b>bis 22 Uhr</b>	<b>bis 24 Uhr</b>
§ 12	Abgabe von <b>Bildträgern</b> mit Filmen oder Spielen nur entsprechend der Freigabekennzeichen: „ohne Altersbeschränkung / ab 6 J. / ab 12 J./ ab 16 J.“			
§ 13	Spiele an elektr. <b>Bildschirmspielgeräten ohne Gewinnmöglichkeiten</b> nur nach den Freigabekennzeichen: „ohne Altersbeschränkung / ab 6 J. / ab 12 J./ ab 16 J.“			

Die Eltern und die erziehungsbeauftragte Person sind nicht verpflichtet, alles zu erlauben was das Gesetz gestattet ! Sie tragen bis zur Volljährigkeit die Verantwortung!

## Merkblatt

### über immissionsschutzrechtliche Bestimmungen im Rahmen einer Gaststättenkonzession

1. Auf der Grundlage des § 4 Abs. 1 Nr. 3 Gaststättengesetz vom 05.05.1970 sind die grundsätzlichen Anforderungen für nicht genehmigungsbedürftige Anlagen nach dem Bundes-Immissionsschutzgesetz - BImSchG in der Fassung vom 14.05.1990 (BGBl. I S. 880) zu beachten. Gemäß § 22 in Verbindung mit § 3 BImSchG ist der Gaststättenbetrieb so zu betreiben, daß schädliche Umwelteinwirkungen durch Immissionen entsprechend dem Stand der Technik vermieden bzw. auf ein unvermeidbares Mindestmaß beschränkt werden und die entstehenden Abfälle ordnungsgemäß beseitigt werden können. Bei der Zwischenlagerung von Abfällen dürfen keine Geruchsbelästigungen für die Nachbarschaft entstehen.

2. Abgase von Feuerstätten einschließlich Abgase durch Dunstabzug im Küchenbereich sind über Dach abzuleiten auf der Grundlage der §§ 39 Abs. 3 Satz 1 und 40 Abs. 4 Hessische Bauordnung (HBO) vom 28.12.1993 (BGBl. I S. 655) bzw. der DIN 18379 - Lüftungstechnische Anlagen. Die Anlagen sind vom zuständigen Bezirksschornsteinfeger zu überprüfen und abzunehmen.

3. Die Anforderungen der Verordnung über Kleinf Feuerungsanlagen - 1. BImSchV vom 15.07.1988 (BGBl. I S. 1059) sind einzuhalten. Bei einer neu errichteten oder wesentlich geänderten Feuerungsanlage mit einer Nennwärmeleistung vom mehr als 4 Kilowatt sind gemäß § 14 der 1. BImSchV die Einhaltung der jeweiligen Anforderungen dieser Verordnung innerhalb von 4 Wochen durch Messungen vom zuständigen Bezirksschornsteinfegermeister festzustellen. Feuerungsanlagen sind gemäß § 2 Abs. 11 HBO (s. o.) Anlagen, die aus Feuerstätten sowie Abgasanlagen, wie Schornsteine, Abgasleitungen und Verbindungsstücke, bestehen.

4. Auf der Grundlage des Erlasses zur Durchführung des Bundes-Immissionsschutzgesetzes vom 25.11.1985 (StAnz. 50/1985 S. 2277) ist der Gaststättenbetrieb einschließlich der dazugehörigen Anlagen wie z. B. Parkplätze so zu betreiben, daß die Immissionsrichtwerte der Technischen Anleitung zum Schutz gegen Lärm - TA Lärm (Beilage zum BAnz. Nr. 137 v. 26.7.1968) und die weitergehenden Anforderungen der VDI-Richtlinie 2058 Bl. 1 "Beurteilung von Arbeitslärm in der Nachbarschaft" (Fassung September 1985) nicht überschritten werden. Gemäß Bebauungsplan bzw. anhand der Einstufung der tatsächlichen Bebauung gelten für Ihren Betrieb folgende Grenzwerte:

- ( ) Industriegebiet mit ausschließlich gewerblicher Nutzung:  
70 dB(A)
- ( ) Gewerbegebiet mit vorwiegend gewerblicher Nutzung:  
65 dB(A) tagsüber, 50 dB(A) nachts
- ( ) Mischgebiet mit Wohnungen und gewerblicher Nutzung:  
60 dB(A) tagsüber, 45 dB(A) nachts
- ( ) Allgemeines Wohngebiet mit geringer gewerblicher Nutzung:  
55 dB(A) tagsüber, 40 dB(A) nachts
- ( ) Reines Wohngebiet ohne gewerbliche Nutzung:  
50 dB(A) tagsüber, 35 dB(A) nachts
- ( ) Kurgebiet und Sanatoriumsbereich:  
45 dB(A) tagsüber, 35 dB(A) nachts

Unabhängig davon gelten für Wohnungen, die unmittelbar mit dem Gaststättenbetrieb baulich verbunden sind, folgende Grenzwerte, die auch kurzzeitig höchstens um 10 dB(A) überschritten werden dürfen:  
35 dB(A) tagsüber, 25 dB(A) nachts.

Die Nachtzeit beginnt um 22.00 Uhr und endet um 6.00 Uhr. Bezugszeitraum während der Nacht ist die lauteste Stunde. Wegen erhöhter Störwirkung wird für Geräuscheinwirkungen zu folgenden Zeiten ein Zuschlag von 6 dB(A) zu den Mittelungspegeln berechnet:

6.00 - 7.00 Uhr, 19.00 - 22.00 Uhr werktags und an Sonn- u. Feiertagen 6.00 - 22.00 Uhr.

5. Sonstige Auflagen:

## Verordnung über die Sperrzeit (SperrV)\*)

Vom 10. Dezember 2012

Aufgrund des § 9 des Hessischen Gaststättengesetzes vom 28. März 2012 (GVBl. S. 50), geändert durch Gesetz vom 28. März 2012 (GVBl. S. 50), verordnet der Minister des Innern und für Sport:

### § 1

#### Allgemeine Sperrzeit

(1) Die Sperrzeit für das Gaststättengewerbe sowie für öffentliche Vergnügungstätten beginnt um 5 Uhr und endet um 6 Uhr, soweit in dieser Verordnung nichts anderes bestimmt ist. Öffentliche Vergnügungstätten im Sinne dieser Verordnung sind insbesondere Orte, an denen folgende Veranstaltungen stattfinden:

1. Theater- und Filmvorführungen,
2. Schaustellungen,
3. Tanzveranstaltungen,
4. Musikaufführungen,
5. Spielhallen und ähnliche Unternehmen im Sinne des § 33i Abs. 1 Satz 1 der Gewerbeordnung, soweit sie nicht unter das Hessische Spielhallengesetz vom 28. Juni 2012 (GVBl. S. 213) fallen.

(2) In der Nacht zum 1. Januar, in den Nächten zum Freitag vor Fastnacht bis zum Aschermittwoch sowie in der Nacht zum 1. Mai ist die Sperrzeit aufgehoben.

(3) Für die in Abs. 1 Satz 2 Nr. 5 genannten Unternehmen findet ausschließlich § 4 des Hessischen Spielhallengesetzes entsprechende Anwendung. Bei einem Antrag auf Abweichung nach § 4 Abs. 1 Satz 3 des Hessischen Spielhallengesetzes gilt § 4 Abs. 2 entsprechend.

### § 2

#### Sperrzeit für bestimmte Betriebsarten

§ 1 Abs. 1 gilt nicht für das Gaststättengewerbe auf Messen und Märkten, soweit Satz 2 nichts anderes bestimmt. Die Sperrzeit für öffentliche Vergnügungstätten in Vergnügungsparks, auf Jahrmärkten, auf Volksfest- und Rummelplätzen sowie für sonstige öffentliche Vergnügungstätten, auf denen Veranstaltungen nach § 60a der Gewerbeordnung stattfinden, beginnt um 24 Uhr und endet um 6 Uhr.

### § 3

#### Allgemeine Ausnahmen

Die zuständige Verwaltungsbehörde kann bei Vorliegen eines öffentlichen Bedürfnisses oder besonderer örtlicher Verhältnisse die Sperrzeit allgemein verlängern, verkürzen oder aufheben.

\*1 FFN 310-113

### § 4

#### Ausnahmen für einzelne Betriebe

(1) Die zuständige Verwaltungsbehörde kann bei Vorliegen eines öffentlichen Bedürfnisses oder besonderer örtlicher Verhältnisse für einzelne Betriebe den Beginn der Sperrzeit vorverlegen, das Ende der Sperrzeit hinausschieben oder die Sperrzeit befristet oder widerrufenlich aufheben. Sie kann die Aufhebung der Sperrzeit jederzeit mit Auflagen versehen.

(2) Wird über die beantragte Aufhebung der Sperrzeit nach Abs. 1 Satz 1 nicht innerhalb einer Frist von drei Monaten entschieden, gilt sie als erteilt. Im Übrigen gilt § 42a des Hessischen Verwaltungsverfahrensgesetzes.

(3) Das Verfahren über die Aufhebung der Sperrzeit nach Abs. 1 Satz 1 kann über eine einheitliche Stelle nach Teil V Abschnitt 1a des Hessischen Verwaltungsverfahrensgesetzes abgewickelt werden.

### § 5

#### Zuständigkeiten

(1) Für die Ausführung dieser Rechtsverordnung sind die örtlichen Ordnungsbehörden zuständig.

(2) Für die Festsetzung von Ausnahmen nach § 3 sind abweichend von Abs. 1 zuständig:

1. die Bezirksordnungsbehörden für kreisübergreifende Regelungen,
2. die Kreisordnungsbehörden für gemeindeübergreifende Regelungen.

### § 6

#### Ordnungswidrigkeiten

(1) Ordnungswidrig im Sinne des § 12 Abs. 1 Nr. 3 des Hessischen Gaststättengesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. als Betreiberin oder Betreiber eines Gaststättengewerbes oder einer öffentlichen Vergnügungstätte duldet, dass ein Gast nach Beginn der Sperrzeit in den Betriebsräumen verweilt,
2. einer vollziehbaren Auflage nach § 4 Abs. 1 Satz 2 zuwiderhandelt.

(2) Ordnungswidrig im Sinne des § 12 Abs. 1 Nr. 3 des Hessischen Gaststättengesetzes handelt auch, wer als Gast in den Räumen eines Gaststättengewerbes oder einer öffentlichen Vergnügungstätte über den Beginn der Sperrzeit hinaus

verweilt, obwohl die Betreiberin oder der Betreiber, eine in ihrem oder seinem Betrieb beschäftigte Person oder eine beauftragte Person der zuständigen Behörde ihn ausdrücklich aufgefordert hat, sich zu entfernen.

## § 7

Inkrafttreten, Außerkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 2013 in Kraft und mit Ablauf des 31. Dezember 2017 außer Kraft.

Wiesbaden, den 10. Dezember 2012

Der Hessische Minister des Innern und für Sport  
Rhein

## **Auszug aus dem Hessisches Nichtraucherschutzgesetz (HessNRSG) für Gaststätten In der Fassung vom 04. März 2010**

Das Rauchen ist verboten in Gebäuden und sonstigen umschlossenen Räumen von Gaststätten im Sinne von § 1 Gaststättengesetz (GastG). Auf das Rauchverbot ist im Eingangsbereich gut sichtbar hinzuweisen.

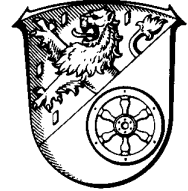
Das Rauchverbot gilt nicht in

1. vollständig abgetrennten Nebenräumen von Gaststätten,
2. in Gaststätten mit weniger als 75 Quadratmetern Gastfläche und ohne vollständig abgetrennten Nebenraum, wenn keine oder nur kalte und einfach zubereitete warme Speisen verabreicht werden,
3. in Gaststätten und vollständig abgetrennten Nebenräumen, wenn ausschließlich individuell bestimmte Personen aufgrund einer personengebundenen Einladung des Veranstalters bewirtet werden, anderen Personen der Zutritt nicht gestattet ist und die Veranstaltung nicht gewerblichen Zwecken dient (geschlossene Gesellschaft),
4. in Festzelten, die nur vorübergehend, höchstens an 21 aufeinander folgenden Tagen an einem Standort betrieben werden,
5. in Spielbanken

In den Fällen Nr. 1 und Nr. 2 ist Personen unter 18 Jahren der Zutritt zu diesen Räumen verboten.

Raucherräume müssen gut sichtbar gekennzeichnet sein.

Verantwortlich für die Durchsetzung des Rauchverbots, des Zutrittsverbots und für die Erfüllung der Hinweis- und Kennzeichnungspflichten ist die Betreiberin bzw. der Betreiber der Gaststätte.



## Merkblatt

### Gesundheitliche Anforderungen an das Personal beim Umgang mit Lebensmitteln der §§ 42 und 43 zum Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz – IfSG)

Die in den §§ 42 und 43 IfSG geregelten gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln dienen dem Ziel, zu verhindern, dass infizierte Personen über Lebensmittel andere Personen infizieren. Das Lebensmittel soll als kontaminiertes Zwischenglied einer Infektionskette ausgeschlossen werden.

Das Ziel soll dadurch erreicht werden, dass Personen, von denen aufgrund einer Krankheit, eines Krankheitsverdachts oder einer Infektion eine besondere Kontaminationsgefahr für Lebensmittel ausgeht, der Umgang mit bestimmten Lebensmitteln sowie generell Tätigkeiten in Küchen von Gaststätten und solchen Einrichtungen, in denen Gemeinschaftsverpflegung hergestellt wird, grundsätzlich verboten wird. Die betroffenen Lebensmittel und die betroffenen Tätigkeiten sowie die ein Tätigkeits- und Beschäftigungsverbot auslösenden Krankheiten und Krankheitserreger sind in § 42 IfSG im Einzelnen aufgelistet.

Für gewerbsmäßig tätige Personen sieht § 43 Abs. 1 IfSG vor erstmaliger Aufnahme der Tätigkeiten eine Belehrung durch das Gesundheitsamt oder einen beauftragten Arzt vor. Im Rheingau-Taunus-Kreis erfolgt die Erstbelehrung nur durch das Gesundheitsamt.

#### Zur Gewerbsmäßigkeit im Sinne von § 43 Abs. 1 IfSG

Wesentliches Kriterium für die Anwendbarkeit von § 43 Abs. 1 IfSG und damit für die Notwendigkeit einer Belehrung ist, dass es sich um eine **gewerbsmäßige Tätigkeit** handelt.

Für die Praxis bedeutet dies, dass man bei Tätigkeiten im Rahmen von **einmaligen Veranstaltungen**, wie z. B. – auch öffentlichen – Straßenfesten, Sommerfesten, Trödelmärkten, Vereinsveranstaltungen, Wochenend- oder Ferienlager, bei denen Speisen angeboten werden, auch dann **nicht** von **gewerbsmäßigen Tätigkeiten** im Sinne dieser Vorschrift ausgehen kann, wenn mit der Veranstaltung Gewinn erwirtschaftet werden soll. Auch wird man Tätigkeiten nicht einbeziehen können, die – außerhalb des wirtschaftlichen Verkehrs – nur an wenigen Tagen im Jahr (angemessen dürften höchstens **drei Tage** sein) unregelmäßig bei vereinzelt Veranstaltungen von Vereinen oder anderen Personengruppen ausgeübt werden.

Eine Belehrung dürfte deshalb z. B. auch für die Personen nicht erforderlich sein, die sich bei – auch mehrmals im Jahr stattfindenden – Ferienlagern beim Kochen für die eigene Gruppe abwechseln (Fehlen des Faktors Öffentlichkeit).

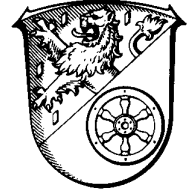
Für Rückfragen steht Ihnen das Gesundheitsamt (Herr Gieschen 06124/510-621) beratend zur Verfügung.

(Stand: Mai 2015)

# Rheingau-Taunus-Kreis

Der Kreisausschuss

Gesundheitsamt



## Merkblatt

### Installation und Betrieb von Trinkwasseranlagen auf Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen

Bei Veranstaltungen unter freiem Himmel erfolgt die Trinkwasserversorgung der Imbiss-Stände und Getränketheken meist über Hydranten und mobile Schlauchleitungen. Die Verwendung ungeeigneter Armaturen und Materialien, Installationsfehler und unsachgemäße Betriebsweise können zu einem Eintrag oder einer Vermehrung von Krankheitserregern und damit einer Gesundheitsgefährdung der Veranstaltungsbesucher führen.

Die neue Trinkwasserverordnung, seit dem 1. Januar 2003 in Kraft, regelt eindeutig, dass eine einwandfreie Trinkwasserqualität und die allgemein anerkannten Regeln der Technik auch bei einer Versorgung über „nicht ortsfeste Anlagen“ einzuhalten sind.

Das Staatliche Amt für Lebensmittelüberwachung, Tierschutz und Veterinärwesen fordert eine ausreichende Versorgung mit Warm- und Kaltwasser zur hygienischen Reinigung von Lebensmitteln, Geschirr, Arbeitsgeräten, Einrichtungen und der Hände.

Die beiliegende Information des DVGW (Deutscher Verein des Gas- und Wasserfaches e.V.) zur Trinkwasser-Installation „Hinweise zur Trinkwasserversorgung auf Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen“ enthält die wichtigsten Informationen für die fachgerechte Installation und eine hygienebewusste Betriebsweise. Um die Anforderungen der Trinkwasserverordnung zu erfüllen, sind diese Auflagen zu beachten.

Wir weisen darauf hin, dass normale Garten- oder Druckschläuche für die Trinkwasserversorgung nicht zulässig sind.

Wir behalten uns stichprobenartige Kontrollen der technischen Ausführung und der Trinkwasserqualität vor.

Bei Rückfragen stehen Ihnen die öffentlichen Wasserversorger (Stadtwerke / Wasserwerke) und das zuständige Gesundheitsamt (Herr Frey 06124/510-615 oder Herrn Schultheis 06124/510-350) beratend zur Verfügung.

**Anlage**

(Stand: Mai 2015)

## Hinweise zur Trinkwasserversorgung auf Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen

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

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



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

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

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

Nachdruck und Vervielfältigung nur im Originaltext, nicht auszugsweise gestattet.

### Fachgerechte Erstellung der Anlage

- Zum Anschluss an den Hydranten dürfen nur dazu geeignete Standrohre oder Vorrichtungen des örtlichen Versorgungsunternehmens eingesetzt werden, die von fachkundigen Personen installiert werden müssen. Diese stehen beim Versorgungsunternehmen selbst oder einem eingetragenen Installationsunternehmen zur Verfügung. Die Standrohre oder Vorrichtungen sind mit einer Sicherungseinrichtung gegen Rücksaugen entsprechend den allgemein anerkannten Regeln der Technik ausgerüstet. Vor dem Anschluss der weiteren Installation müssen der Hydrant und das Standrohr ausreichend gespült werden.
- Die weitere Installation der Leitungen ist ausschließlich durch geeignetes Fachpersonal vorzunehmen. Dieses steht beim Wasserversorgungsunternehmen selbst oder bei einem Installationsunternehmen zur Verfügung, das in ein Installateurverzeichnis eingetragen ist.

### Verwendung geeigneter Materialien

- Die für eine weitere Verteilung verwendeten Leitungsmaterialien und Bauteile dürfen die Qualität des Trinkwassers nicht beeinträchtigen. Um dies sicherzustellen, dürfen nur Produkte verwendet werden, die den allgemein anerkannten Regeln der Technik entsprechen. Das DVGW-Prüfzeichen gewährleistet, dass diese Voraussetzungen erfüllt sind.
- Grundsätzlich können alle DVGW-geprüften Leitungsmaterialien verwendet werden, die für den Verwendungszweck ausreichend flexibel sind, wie z.B. PE-Rohre. Werden flexiblere Materialien benötigt, sollte – wenn keine Schläuche mit DVGW-Zertifikat erhältlich sind – auf Schläuche, die nach den KTW-Empfehlungen und dem DVGW-Arbeitsblatt W 270 überprüft sind, zurückgegriffen werden. Die verwendeten Leitungen müssen lichtundurchlässig, UV-beständig oder -geschützt und ausreichend druckbeständig (10 bar) sein.
- Verwendete Hilfs- und Betriebsstoffe (Dichthilfsmittel) müssen vom DVGW geprüft oder gesundheitlich unbedenklich und restlos ausspülbar sein.



## Anforderungen an den Aufbau

- Durch kurze Verbindungen und kleine Querschnitte soll die Verweilzeit des Trinkwassers von der Übergabestelle zur Entnahmestelle möglichst kurz gehalten werden. Querverbindungen zwischen verschiedenen Abnahmestellen (z.B. Verkaufsstände) sind nicht zulässig.
- Für jede Abnahmestelle muss eine Sicherungseinrichtung gegen Rückfließen (siehe DIN 1988-4) abhängig vom jeweiligen Gefährdungsgrad (mindestens Sicherungskombination) vorgesehen werden.
- Die Trinkwasser-Installation der angeschlossenen Abnahmestellen (Verkaufswagen oder -stände für Lebensmittel) müssen ebenso wie ortsfeste Trinkwasser-Installationen den technischen Regeln entsprechen. Dieses bedeutet z.B., dass die verwendeten Maschinen und Apparate, wie gewerbliche Geschirrspülmaschinen, über ein DVGW-Prüfzeichen verfügen müssen.
- Bestehen Zweifel an der Ausführung der Trinkwasser-Installation der Abnahmestellen (z.B. Verkaufswagen), wird dringend empfohlen, diese von einem eingetragenen Installationsunternehmen überprüfen oder gegebenenfalls neu errichten zu lassen.

## Geordneter Betrieb

- Vor Inbetriebnahme sind die Leitungssysteme gründlich zu reinigen und kräftig zu spülen (maximale Strömungsgeschwindigkeit und mehrfacher Austausch des Leitungsinhaltes). Bestehen Zweifel an der Sauberkeit der Anlagen, ist gegebenenfalls eine Desinfektion vorzunehmen. Bei Fragen zu Desinfektionsmitteln wenden Sie sich an das örtliche Wasserversorgungsunternehmen, an das zuständige Gesundheitsamt oder an einschlägige Fachfirmen.
- Auch ist nach längerer Stagnation (z.B. über Nacht) die Anlage gründlich zu spülen.
- Um Temperaturerhöhung zu vermeiden, sollten die Leitungen möglichst so verlegt werden, dass sie vor starker Sonneneinstrahlung geschützt sind. Ebenso ist ein permanenter Durchfluss hilfreich.
- Tägliche Kontrollen der oberirdisch verlegten, ungeschützten Leitungen auf Unversehrtheit sind durchzuführen.
- Leitungen und Anschlüsse sind vor Verschmutzungen zu schützen.
- Die verwendeten Leitungen dürfen nur für den Trinkwassereinsatz benutzt werden. Eine entsprechende Kennzeichnung der Trinkwasserleitungen ist vorzusehen.
- Für die Zeit der Nichtbenutzung sind die verwendeten Leitungen vollständig zu entleeren und zusammen mit den anderen Bauteilen sauber und trocken zu lagern.

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

## Literatur:

Diese twin ersetzt die DVGW-Wasserinformation Nr. 52 „Hinweise zur Trinkwasserversorgung über ein Hydrantenstandrohr“.

DIN 1988, Teile 1-8: Technische Regeln für Trinkwasser-Installationen (TRWI); Technische Regel des DVGW; Beuth Verlag GmbH, Berlin – Köln, 1988

DIN EN 1717: Schutz des Trinkwassers vor Verunreinigungen in Trinkwasser-Installationen und allgemeine Anforderungen an Sicherungseinrichtungen zur Verhütung von Trinkwasserunreinigungen durch Rückfließen; Technische Regel des DVGW; Beuth Verlag GmbH, Berlin – Köln, 2000

Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (Trinkwasserverordnung-TrinkwV 2001) vom 21. Mai 2001, BGBl. 2001 Teil I, Nr. 24 S. 959-980. (auch abrufbar auf der Homepage des DVGW)

Verordnung über Allgemeine Bedingungen für die Versorgung mit Wasser (AVBWasserV) vom 20. Juni 1980, Bundesgesetzblatt Jahrgang 1980, Teil 1, S. 750-757

Anonym: Gesundheitliche Beurteilung von Kunststoffen und anderen nichtmetallischen Werkstoffen im Rahmen des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes für den Trinkwasserbereich (KTW-Empfehlungen);

1. Mitteilung: Bundesgesundheitsblatt 20 (1977), S. 10-13, Fortsetzung S. 56-60.

2. Mitteilung: Bundesgesundheitsblatt 20 (1977), S.124-129.

3. Mitteilung: Bundesgesundheitsblatt 22 (1979), S. 213-216.

4. Mitteilung: Bundesgesundheitsblatt 22 (1979), S. 264-265.

5. Mitteilung: Bundesgesundheitsblatt 28 (1985), S. 371-374.

6. Mitteilung: Bundesgesundheitsblatt 30 (1987), S. 178.

(auch abrufbar auf der Homepage des DVGW)

DVGW-Arbeitsblatt W 270: Vermehrung von Mikroorganismen auf Werkstoffen für den Trinkwasserbereich – Prüfung und Bewertung (11/99)

DVGW-Arbeitsblatt W 291: Reinigung und Desinfektion von Wasserverteilungslagen (03/00)

DVGW, Hrsg.: Praxis der Trinkwasser-Installation; WVGW, Bonn 2002

Bezugsquellen für die genannte Literatur:

Wirtschafts- und Verlagsgesellschaft Gas und Wasser mbH, Josef-Wirmer-Straße 1-3, 53123 Bonn



Informationsblatt 07

## Bewegliche Verkaufseinrichtungen (Verkaufs-, Imbisswagen oder Fahrzeuge, Verkaufszelte, Verkaufs- Marktstände)

Die Betriebsstätten bzw. Verkaufsstände müssen so gelegen sein, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel insbesondere durch Staub, Gerüche, Verunreinigungen und Insekten vermieden wird. Der Standplatz muss befestigt sein.

1. Die Verkaufseinrichtung muss bis auf den oberen Teil der Verkaufsseite von glatten, hellen abwaschbaren Wänden, Decken und Böden umschlossen sein.
2. Auf der Verkaufsseite muss ein überstehendes Dach gegen nachteilige Witterungseinflüsse schützen.
3. Die Handwaschgelegenheit mit fließendem warmen Wasser, Seifenspender und Einmalhandspender muss so abgeschirmt sein, dass Lebensmittel/Geschirr durch den Waschvorgang nicht nachteilig beeinflusst werden können.
4. Eine ausreichende Spüleinrichtung mit heißem Wasser muss vorhanden sein.
5. Wenn kein Wasseranschluss an die öffentliche Wasserversorgung vorhanden ist, ist der Wasservorrat mindestens einmal täglich zu erneuern. Der Wasservorrat muss Trinkwasserqualität entsprechen.
6. Soweit es erforderlich ist, müssen Vorkehrungen zur Beseitigung von Dünsten, Schwaden oder Rauch geschaffen werden (Abzug nach außen).
7. Für Oberflächen, die mit unverpackten Lebensmitteln in Berührung kommen, sind glatte, abwaschfeste Materialien zu verwenden, damit sie leicht zu reinigen und desinfizierbar sind.
8. Zur Aufbewahrung von kühlpflichtigen Lebensmitteln müssen ausreichend Kühlmöglichkeiten vorhanden sein, die mit Temperaturmessgeräten auszustatten sind.
9. Gegenüber dem Kunden ist eine ausreichende Abschirmung erforderlich (Hust- & Niesschutz), so dass unverpackte Lebensmittel nicht berührt oder sonst nachteilig beeinflusst werden können.
10. Für die Kleidung des Personals und die Reinigungsmittel müssen geeignete Vorrichtungen (z.B. Schrank) zur Verfügung stehen.
11. Verkaufseinrichtungen müssen über eine leicht erreichbare, während der gesamten Verkaufszeit zugängliche Toilette (Personaltoilette) mit Handwaschbecken, fließend Kalt- und Warmwasser sowie festinstalliertem Seifen- und Einmalhandtuchspender verfügen.
12. Für die Sammlung, Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein (Abfallbehälter mit Deckel).
13. Außerhalb des Imbisses dürfen Lebensmittel nur in Räumen gelagert werden, die der Lebensmittelhygiene-Verordnung entsprechen.

Rechtsgrundlage: Lebensmittelhygiene-Verordnung

Weitere Informationen: Hygieneleitlinien der verschiedenen Branchen  
Fachliteratur

Straße:  
Ort:  
Telefon:  
Überreicht durch:

Standard/Amtskennung 00/00  
Stand: 04/2004

Seite 1 von 1

**Kreisausschuss des  
Rheingau-Taunus-Kreises  
-Vorbeugender Brandschutz-  
Heimbacher Str. 7  
65307 Bad Schwalbach**



**Merkblatt  
Brandschutzvorkehrungen  
bei Märkten, Straßenfesten  
und ähnlichen  
Veranstaltungen  
Fassung November 2009**

### **Vorbemerkung**

Für Märkte, Straßenfeste und ähnliche Veranstaltungen ist rechtzeitig vor Veranstaltungsbeginn mit allen Beteiligten ein gemeinsames Sicherheitskonzept, unter Federführung der zuständigen Genehmigungsbehörde, abzustimmen und festzulegen. Hierbei ist auch die Notwendigkeit über die Gestellung eines Brandsicherheitsdienstes nach § 17 HBKG zu prüfen.

Die entsprechende Anordnung ist durch die federführende Genehmigungsbehörde, im Einvernehmen mit der Feuerwehr, zu erlassen. Die Einhaltung der erlassenen Maßnahmen ist vor Beginn der Veranstaltung durch die Genehmigungsbehörde zu prüfen. *(siehe Anlage Zuständigkeiten für den Veranstaltungsbereich)*

### **Rechtsgrundlagen und Hinweise**

Hessische Bauordnung (HBO)

- Sonderbauvorschriften
- Technische Baubestimmungen
- Muster-Richtlinie über den Bau und Betrieb Fliegender Bauten
- Richtlinien „Flächen für die Feuerwehr“
- Muster-Versammlungsstättenverordnung

Hessisches Straßengesetz (HessStraßenG)

Straßenverkehrsordnung (StVO)

Hessisches Gesetz über den Brandschutz, die Allgemeine Hilfe und den Katastrophenschutz (HBKG)

Vorschriften der Berufsgenossenschaften (BGV)

- Technische Regeln

Hessisches Gesetz über die öffentliche Sicherheit und Ordnung (HSOG)

### **Vorlage Lageplan**

Der Genehmigungsbehörde ist ein maßstabsgerechter Lageplan vorzulegen, aus dem die Größe und die Aufstellung der Stände, Zelte und Buden u. dergl., sowie deren Abstand zu bestehenden Gebäuden ersichtlich ist.

### **Festlegungen im Lageplan**

In dem vorgelegten Lageplan werden durch die Genehmigungsbehörde im Einvernehmen mit der örtlichen Feuerwehr die notwendigen Gänge, Feuerwehrezufahrten, Gebäudeabstände, Zugänge und Fluchtwege festgelegt. Die darin ausgewiesenen Flächen sind unbedingt einzuhalten.

### **Freihaltung Zufahrten, Kennzeichnung**

Die festgelegten Flächen für die Feuerwehr (Zugänge Feuerwehrezufahrten, Aufstellflächen, Bewegungsflächen) - Richtlinien „Flächen für die Feuerwehr“ - im gesamten Veranstaltungsbereich sind während der gesamten Zeit der Nutzung amtlich zu kennzeichnen und ständig freizuhalten.

Die bestehenden Zugänge und Feuerwehrezufahrten zu Gebäuden im Veranstaltungsbereich dürfen

nicht eingeschränkt werden.

### **Zu- und Durchfahrten**

Straßen dürfen mit Aufbauten und ständigen Einrichtungen nur so belegt werden, dass eine möglichst gradlinige 3.50 m breite Durchfahrt für Feuerwehr bzw. Rettungsfahrzeuge verbleibt. Die erforderliche Breite darf durch aufgeklappte Vordächer nicht eingeschränkt werden. Bei Aufstellung von Tischen und Bänken ist darauf zu achten, dass für Feuerwehrfahrzeuge eine freie Durchfahrt von mind. 3.50 m gegeben ist.

Nach 50m sind ausreichende Feuerwehrbewegungsflächen von mind. 7x12m zu bilden.

### **Schutzstreifen**

Bei aneinandergebauten Buden, Zelten, Ständen, Verkaufsständen usw. sind in Abständen von höchstens 40 m Schutzstreifen von mind. 5 m Breite ständig freizuhalten.

### **Sicherheitsabstände**

Stände, Buden, Verkaufsstände usw. sind von bestehenden Gebäuden in einem Abstand von mind. 5 m anzuordnen. Die Abstandsfläche darf nicht überdacht werden. Kann der Sicherheitsabstand von 5 m nicht eingehalten werden, so sind andere Sicherungsmaßnahmen (z.B. Öffnungen (Fenster) feuerhemmend F 30-A verschließen, brennbare Außenwände feuerhemmend F 30 A verkleiden) durchzuführen.

Wenn durch die Feuerwehr für die Dauer der Veranstaltung ein angemessener

Brandsicherheitsdienst gestellt werden kann, können Erleichterungen gewährt werden. Ausnahmen können zugelassen werden, wenn wegen des Brandschutzes Bedenken nicht bestehen. Ausgenommen von dieser Regelung sind:

- Stände mit geringen Brandlasten
- Stände mit geringer Brandgefahr
- Kleinzelte mit B1 Außenhaut und ausschließlicher Bestuhlung (aus Holz)
- Marktschirme und Stehtische

### **Fliegende Bauten**

Die Abstände zu Gebäuden und untereinander sind einzelfallbezogen mit der zuständigen Bauaufsichtsbehörde und/oder Brandschutzdienststelle abzustimmen.

Bauliche Anlagen die der Regelung der „**Muster-Richtlinie über den Bau und Betrieb Fliegender Bauten**“ –MfIBauR - unterliegen, wie z.B.

- Tribünen
- Bauten für Wanderausstellungen
- Anlagen für artistische Vorführungen in der Luft
- Zelte, einschließlich Membran- und Zirkuszelte
- Traglufthallen

bedürfen einer bauaufsichtlichen Abnahme.

Dies gilt nicht für Camping und Sanitätszelte sowie Zelte mit einer überbauten Fläche bis zu 30 m<sup>2</sup>.

### **Freihaltung Löschwasser- und Energieversorgungsanlagen**

Löschwasserentnahmeeinrichtungen (Über- oder Unterflurhydranten), sowie Verteil- und Schaltanlagen der Energie- und Wasserversorgung sind einschließlich ihrer Kennzeichnungen von Aufbauten oder Lagerungen im Umkreis von 1,00 m freizuhalten und müssen jederzeit zugänglich sein.

### **Behelfsmäßige Leitungsverlegung**

Kabel, Schläuche, Seile und ähnliche Leitungen im Bereich von Rettungswegen sind so zu verlegen, dass sie keine Stolpergefahr oder Behinderung darstellen. Sie sind mit Gummimatten oder ähnlichem sichtbar abzudecken. Sofern sie über Fahrbahn oder Feuerwehrezufahrten gespannt werden, ist eine lichte Durchfahrtshöhe von mind. 3,50 m einzuhalten.

### **Lagerung Abfallstoffe**

Packmaterial, Kartonagen und Papier dürfen außerhalb der Stände und Buden nicht gelagert werden.

Durch den/die Veranstalter/Betreiber ist ein Abfallkonzept, welches die brandschutztechnischen Belange berücksichtigt, zu erstellen. (z.B. geschlossene nicht brennbare Abfallcontainer, Presscontainer u. a.)

### **Elektrische Einrichtungen**

Elektroinstallationen, Elektrogeräte und sonstige elektrisch betriebene Einrichtungen müssen den gültigen VDE-Bestimmungen entsprechen. Ein entsprechender schriftlicher Nachweis einer Elektrofachkraft ist der Genehmigungsbehörde vorzulegen.

### **Aufstellung elektrischer Wärme- und Heizgeräte**

Elektrische Geräte, insbesondere Wärme- und Widerstandsgeräte, sind so aufzustellen und zu betreiben, dass sie keinen Brand verursachen können. Diese Geräte dürfen nur in einem Mindestabstand von 0,50 m (nach allen Seiten) von brennbaren Stoffen und Gegenständen aufgestellt und betrieben werden, dass sich diese nicht entzünden können. Werden durch den Hersteller größere Sicherheitsabstände vorgeschrieben, sind diese einzuhalten.

Der erforderliche Sicherheitsabstand kann reduziert werden, wenn Abschirmungen und Unterlagen aus nicht brennbaren Materialien verwendet werden, die geeignet sind eine Wärmeübertragung zu verhindern (z.B. Unterlagen aus keramischen Materialien, Brandschutzplatten usw.).

### **Feuerlöscher**

An Ständen, Aufbauten, in Verkaufswagen, Zelten, usw. ist zur Brandbekämpfung von Entstehungsbränden mind. ein Feuerlöscher PG 6, geeignet für die Brandklassen A, B, C (DIN / EN 3) in betriebsbereitem Zustand sichtbar und zugänglich vorzuhalten.

Beim Betrieb von Friteusen usw. ist zur Brandbekämpfung von Entstehungsbränden mind. ein Fettbrandlöscher in betriebsbereitem Zustand sichtbar und zugänglich vorzuhalten (ggf. sind Hinweisschilder nach ASR A1.3/DIN 4844 anzubringen).



### **Feuerstätten**

Feuerstätten für feste, flüssige oder gasförmige Brennstoffe sind so aufzustellen und zu betreiben, dass sie keinen Brand verursachen können. Die Geräte dürfen nur in einem Mindestabstand von 0,5 m nach allen Seiten von brennbaren Stoffen und Gegenständen aufgestellt und betrieben werden, dass sich diese nicht entzünden können.

Werden durch den Hersteller größere Sicherheitsabstände vorgeschrieben, sind diese einzuhalten. Der erforderliche Sicherheitsabstand kann reduziert werden, wenn Abschirmungen und Unterlagen (Wärmedämmungen) aus nicht brennbaren Materialien verwendet werden, die geeignet sind, eine Wärmeübertragung zu verhindern (z.B. Unterlagen aus keramischen Materialien, Brandschutzplatten usw.).

Unter den vor den Feuerstätten für feste, flüssige oder gasförmige Brennstoffe sind Fußböden aus brennbaren Baustoffen durch nicht brennbare Baustoffe in ausreichender Dicke zu schützen.

Dies gilt nicht für Feuerstätten, deren Bauart sicherstellt, dass bei Nennwärmeleistung im Fußboden keine höheren Temperaturen als 85°C auftreten können.

**Nicht zulässig ist die Verwendung flüssiggasbetriebener Beleuchtung.**

### **Druckgasflaschen**

Bei Verwendung von Druckgasflaschen mit Flüssiggas, darf nur die jeweils im Betrieb befindliche Flüssiggasflasche, im Stand aufgestellt werden. Die Verbrauchseinrichtungen und die Flüssiggasflaschen müssen standsicher aufgestellt werden. Reserveflaschen (Druckgasflaschen mit Flüssiggas) oder leere Druckgasflaschen (Flüssiggas) dürfen nicht im Stand bereitgestellt, aufbewahrt oder gelagert werden. Das Lagern von Reserveflaschen oder leeren Druckgasflaschen ist im Sicherheitskonzept zu regeln. (Eine Zentrallagerung ist anzustreben):

**Druckgasbehälter dürfen nicht in Rettungswegen aufgestellt oder betrieben werden.**

### **Flüssiggas**

Die Flüssiggasversorgungs- und Verbrauchseinrichtungen sind nach den Technischen Regeln Druckgase - TRG 280 -, den Technischen Regeln Flüssiggas - TRF 1996 - und der Unfallverhütungsvorschrift „Verwendung von Flüssiggas“ (BGV D34) zu errichten und zu betreiben. Im Einzelfall ist von der Genehmigungsbehörde zu veranlassen, dass vor der Inbetriebnahme eine Sachkundigenprüfung durchgeführt wird. Die Prüfbescheinigung ist am Betriebsort aufzubewahren

### **Weitergehende Anforderungen**

Weitere, sich aus der jeweiligen Veranstaltungen und/oder Nutzung ergebenden brandschutztechnischen Auflagen bleiben vorbehalten.

Während der laufenden Veranstaltung muss ein verantwortlicher Leiter oder eine von Ihm beauftragte Person ständig anwesend sein, diese ist für die Einhaltung der erlassenen Maßnahmen verantwortlich. Gegebenenfalls ist eine betriebstechnische Leitung durch den/die Veranstalter/Betreiber zu bilden.

### **Überwachung**

Den mit der Überwachung beauftragten Personen ist jederzeit Zugang zum gesamten Veranstaltungsbereich zu gewähren. Das eingesetzte Standpersonal ist darüber zu unterrichten.

Ansprechpartner zur Beseitigung von Mängeln ist der verantwortliche Leiter der Veranstaltung.

### **Brandsicherheitsdienst**

Im Zuge des Brandsicherheitsdienstes ist die Feuerwehr berechtigt, die Einhaltung der Brandschutz- und Sicherheitsmaßnahmen jederzeit zu prüfen.

Verantwortlich für die Beseitigung von Mängeln ist der Veranstalter/ Betreiber.

Wird durch die Genehmigungsbehörde ein Brandsicherheitsdienst gem. § 17 HBKG angeordnet, können hierfür Gebühren nach den örtlichen Gebührenordnungen erhoben werden.

## Zuständigkeiten für den Veranstaltungsbereich:

- Märkte
- Straßenfeste
- und ähnliche Veranstaltungen

Temporäre Nutzungsänderungen, Fliegende Bauten wie Zelte, Zirkuszelte u. ä.	Bauaufsichtsbehörde
Öffentliche Sicherheit und Ordnung	Ordnungsbehörde, Polizei
Öffentliche Sicherheit und Ordnung der DB AG	Eisenbahnbundesamt, Bundespolizei, Bahnsicherheitsgesellschaft
Lebensmittelüberwachung	Veterinäramt
Gewerberecht	Ordnungsamt
Brandsicherheitsdienst	Anordnung: Bauaufsichtsbehörde, Ordnungsbehörde Durchführung: Öffentliche Feuerwehr als Einrichtung der Gemeinde (keine Vereinstätigkeit)
Rettungsdienst	Träger des Rettungsdienstes
Sanitätsdienst (privatrechtlich)	Anordnung: Gefahrenabwehrbehörde der Gemeinde Durchführung: qualifizierte Sanitätsdienste nach Auftragserteilung durch den Veranstalter
Verkehrssicherung	Ordnungsamt
Pyrotechnische Effekte, Feuerwerke	Amt für Arbeitsschutz, Ordnungsamt In der Probephase: zuständiges Brandschutzamt
Sicherung des Veranstaltungsbereiches	Veranstalter
Flächenvergabe öffentlicher Flächen	Interne Regelung der Gemeinden z.B. Straßenverkehrsbehörde, Gartenamt, Eigenbetriebe u. ä.

# Rheingau-Taunus-Kreises

## Der Landrat

Verbraucherschutz und Veterinärwesen

Heimbacher Str. 7, 65307 Bad Schwalbach

Tel.: 06124 – 510 0, Fax: 06124 - 5106674



### Anforderungen an die Ausstattung eines Imbissstandes auf Vereins- und Straßenfesten

Dieses Informationsblatt dient der Orientierung über die Anforderungen an die Ausstattung eines Imbissstandes auf Vereins- und Straßenfesten. Der Lebensmittelunternehmer bleibt zu einer umfassenden Prüfung und Beurteilung unter Zugrundelegung der jeweils aktuellen Rechtsvorschriften sowie zur Beachtung der maßgeblichen Leitlinien verpflichtet, woraus sich im Einzelfall weitere Anforderungen ergeben können. Er trägt die Hauptverantwortung für die Herstellung und das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel und ist dafür verantwortlich, die Einhaltung der erforderlichen hygienischen Bedingungen sicher zu stellen.

Dieses Informationsblatt beschreibt Umstände, die im Regelfall die Herstellung und das Inverkehrbringen von Lebensmitteln unter geeigneten hygienischen Bedingungen ermöglichen. Abweichungen von den Anforderungen sind im Einzelfall möglich, wenn die Sicherheit der Lebensmittel dadurch nicht gefährdet wird.

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so konzipiert sein, dass hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge möglich sind und Kontaminationen sowie nachteilige Beeinflussung vermieden werden (z. B. Trennung von reinem und unreinem Bereich, Gewährleistung der Schädlingsbekämpfung).

## 1 Imbissstände

- 1.1 Imbiss- bzw. Verkaufsstände müssen so gelegen sein, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel insbesondere durch Staub, Gerüche, Verunreinigungen und Insekten vermieden wird. Der Standplatz muss befestigt sein.
- 1.2 Die Verkaufseinrichtung muss bis auf den offenen Teil der Verkaufsseite von Wänden und Decken umschlossen sein. Wände müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein. Decken und Deckenstrukturen (Dachinnenseiten) müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.
- 1.3 Flächen (Türen, Fenster, Ausrüstung, Arbeitsflächen etc.) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfreiem und nichttoxischem Material bestehen. Fenster und Lüftungsöffnungen ins Freie müssen mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern versehen sein.
- 1.4 Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten bzw. Ausrüstungen müssen vorhanden sein. Diese müssen über Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität verfügen. Trinkwasserschlauchleitungen müssen den gesetzlichen Anforderungen entsprechen.



- 1.5 Ein separates Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr muss vorhanden sein. Darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein. Die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel (bspw. zusätzliches Waschbecken) müssen vom Handwaschbecken getrennt sein.
- 1.6 Für kühl oder tiefgefroren zu lagernde Lebensmittel müssen ausreichende, mit Thermometern ausgestattete Kühleinrichtungen vorhanden sein. Für Warmspeisen sind Heißhaltevorrichtungen, die eine Mindesttemperatur von 65°C gewährleisten, erforderlich.
- 1.7 Geschirr und Gerätschaften, die zur Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln verwendet werden, sollen auf deren Eignung/Lebensmittelechtheit geprüft werden.
- 1.8 Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Reinigungsgeräte sind gesondert zu lagern.
- 1.9 Eine sachkundige Person (Metzgermeister, Koch, Gastwirt, Lebensmittelkaufmann) sollte aktiv oder passiv beratend einbezogen werden. Bei der Abgabe von leichtverderblichen Lebensmitteln muss die verantwortliche Person im Besitz einer gültigen Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz sein. Ausnahmen sind beim zuständigen Gesundheitsamt zu erfragen.
- 1.10 Es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von Abfällen vorhanden sein (Abfallbehältnis mit Deckel).
- 1.11 Getränkeschankanlagen sind vor Inbetriebnahme durch einen Sachkundigen (Brauerei, Getränkelieferant) abzunehmen.
- 1.12 Gegenüber dem Kunden ist eine ausreichende Abschirmung erforderlich, so dass unverpackte Lebensmittel nicht berührt oder nachteilig beeinflusst werden können (z.B. Spuckschutz).

## **2 Personaltoiletten**

- 2.1 Während der gesamten Verkaufszeit müssen hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen zur Verfügung stehen.
- 2.2 Toiletten oder deren Vorräume müssen mit einem Handwaschbecken mit fließender Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität ausgestattet sein; darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein
- 2.3 Personen, die unverpackte Lebensmittel behandeln oder abgeben, müssen saubere Kleidung, erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.

## **3 Eigenkontrollen**

Die nachfolgenden Aspekte der Eigenkontrollen sind laut VO Nr. (EG) 852/2004 zu dokumentieren. Die Dokumentationen sind über einen angemessenen Zeitraum aufzubewahren. Empfohlen wird in Abhängigkeit vom hergestellten Produkt eine Aufbewahrungszeit von mindestens 12 Monaten.

- 3.1 Im Rahmen der Wareneingangskontrolle sind der Zustand (bspw. Frische, Qualität, Sauberkeit, Kennzeichnung von MHD / Verbrauchsdatum) und die Temperatur der angelieferten Waren zu kontrollieren. Ergriffene Maßnahmen bei Normabweichungen sind zu dokumentieren. Bei Eigenbeschaffungen hat eine Temperaturkontrolle beim Entladen zu erfolgen.

3.2 Folgende Temperaturkontrollen sind erforderlich:

- Mindestens 1 x täglich sollte eine fortlaufende Temperaturkontrolle bei allen Gefrier- und Kühleinrichtungen erfolgen.
- Beim Erhitzen von Geflügel, Hackfleisch, Fisch und anderen leichtverderblichen Lebensmitteln im Rahmen des Betriebs einer „warmen Küche“ haben Kerntemperaturkontrollen zu erfolgen. Eine Kontrolle der Durcherhitzung ist ggf. auch visuell möglich (Anschneiden).
- Bei der Speisenausgabe sind die Heißhaltetemperaturen (> 65° C) täglich zu kontrollieren, die Kontrollen sind zu dokumentieren. Bei Unterschreiten dieser Temperaturen ist ggf. eine Nacherhitzung durchzuführen.

3.3 Die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln, Zutaten und Verpackungsmaterial ist in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sicherzustellen.

## **4 Sonstiges**

Für die Abgabe von Speisen ist folgendes zu beachten:

- Es wird dringend empfohlen, auf leicht verderbliche Lebensmittel zu verzichten, die in privaten Haushalten hergestellt worden sind (z.B. rohes Hackfleisch, selbsthergestellte Mayonnaise, Remoulade, Creme oder Sahne, auch Sahnetorten oder ähnliches). Gleiches gilt für Lebensmittel, die unter Verwendung dieser leicht verderblichen Produkte hergestellt wurden.
- Rohes Fleisch und Geflügel sowie Frischfisch müssen vor der Abgabe ausreichend durcherhitzt werden.
- Die Auszeichnungspflicht von bestimmten Zusatzstoffen bei Lebensmitteln und Getränken (z.B. Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Konservierungsstoffe, Farbstoffe) ist zu beachten.

Die vorstehenden Angaben basieren auf der VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene in der zurzeit gültigen Fassung. Alle maßgeblichen gemeinschaftlichen und nationalen Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene finden Sie unter <http://www.bmelv.de/SharedDocs/Standardartikel/Ernaehrung/SichereLebensmittel/Hygiene/GemeinschaftlichesLebensmittelhygienerecht.html>.

Hilfestellung bezüglich der Sicherstellung einer Guten Herstellungspraxis gibt Ihnen die „Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygienepaxis - Eigenkontrollen in ortsveränderlichen Betriebsstätten“ von der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten, dem Berufsverband der Lebensmittelkontrolleure e.V., dem Bundesverband Deutscher Schausteller und Marktkaufleute e.V., dem Bundesverband Schnellgastronomie und Imbissbetriebe e.V., dem Deutschen Schaustellerbund e.V. ([www.bgn.de](http://www.bgn.de)). Auskünfte über Ansprechpartner, weitere Leitlinien und als Leitlinien geltende DIN-Normen gibt Ihnen der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde ([www.bll.de/themen/hygiene/](http://www.bll.de/themen/hygiene/)).

Das „DHB-Netzwerk Haushalt / Berufsverband der Haushaltsführenden“ hat eine Broschüre „Feste sicher feiern“ im DIN A4 - Format zum Thema Vereinsfeste erarbeitet. Sie enthält Informationen und Checklisten zu Themen wie Mikroorganismen und Viren, Schädlinge, Persönliche Hygiene, Lebensmittel- und Standhygiene, der ideale Stand, Reinigung und Desinfektion, Selbstbedienungstheke, Preisauszeichnung und Kennzeichnung von Zusatzstoffen sowie recht-

liche Grundlagen. Die Broschüre ist gegen Gebühr erhältlich. Das „DHB – Netzwerk Haushalt, Landesverband Hessen“ hat zudem Unterlagen für die Schulung von Vereinen erarbeitet. Die DHB-Fachfrauen führen auch gegen Gebühr Schulungen vor Ort (Vereinsringe / alle Vereine einer Kommune / einzelne Vereine) durch. Näheres unter <http://www.dhb-netzwerkhaushalt-hessen.de/269.html>.

# Rheingau-Taunus-Kreises

## Der Landrat

Verbraucherschutz und Veterinärwesen

Heimbacher Str. 7, 65307 Bad Schwalbach  
Tel.: 06124 – 510 0, Fax: 06124 - 5106674



### **Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln bei loser Abgabe**

Dieses Informationsblatt dient der Orientierung über die Anforderungen an die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln bei loser Abgabe. Der Lebensmittelunternehmer bleibt zu einer umfassenden Prüfung und Beurteilung unter Zugrundelegung der jeweils aktuellen Rechtsvorschriften sowie zur Beachtung der maßgeblichen Leitlinien verpflichtet, woraus sich im Einzelfall weitere Anforderungen ergeben können. Er trägt die Hauptverantwortung für die Herstellung und das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel und ist dafür verantwortlich, die Einhaltung der erforderlichen Vorgaben sicherzustellen.

Hinweise bzgl. der Sicherstellung einer Guten Herstellungspraxis geben darüber hinaus auch die durch die Wirtschaftsverbände zu erstellenden „Leitlinien für eine Gute Herstellungspraxis“. Auskünfte über bereits erstellte Leitlinien einer „Guten Hygienepraxis“ gibt der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL) unter [www.bll.de/themen/hygiene/](http://www.bll.de/themen/hygiene/).

Für die Prüfung, ob eine Kenntlichmachung z.B. auf der Speise- und Getränkekarte erforderlich ist, empfiehlt es sich, in den Zutatenverzeichnissen von verpackten Lebensmitteln zu prüfen, ob dort die nachfolgend genannten Zusatzstoffe (S. 2) aufgeführt sind. Bei verpackten Lebensmitteln, die an eine Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung oder Gaststätte geliefert werden, muss ein Zutatenverzeichnis auf der Verpackung oder in den Geschäftspapieren angegeben sein. Bei Produkten ohne Zutatenverzeichnis, z.B. bei offen bezogenen Lebensmitteln, empfiehlt es sich, beim Lieferanten Informationen über die jeweiligen kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe einzuholen. Informationen, ob eine Zutat aus gentechnisch veränderten Rohstoffen hergestellt wurde, sind entweder aus dem Zutatenverzeichnis (nach der Nennung der jeweiligen Zutat), oder - wenn nicht vorhanden - aus den Lieferunterlagen oder einem Etikett auf der Verpackung zu entnehmen (Wortlaut i.d.R. „aus GVO hergestellt“).

#### **1 Art und Weise der Kenntlichmachung:**

Die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen bei loser Abgabe von Lebensmitteln erfolgt deutlich sichtbar und in leicht lesbarer Schrift auf einem Schild auf oder neben der Ware. Bei der Kenntlichmachung der jeweiligen Zusatzstoffe und gentechnisch veränderter Bestandteile muss der in Spalte 2 (nachfolgend aufgeführte Tabelle „Kenntlichmachung“) angegebene Wortlaut verwendet werden.

In Gaststätten / Imbissbetrieben kann die Kenntlichmachung auf Speise- und Getränkekarten in Form von Fußnoten erfolgen, wenn in der Verkehrsbezeichnung darauf hingewiesen wird (siehe Musterspeisekarte S. 3)

In Verkaufsabteilungen, Metzgereien, Bäckereien und Kantinen/ Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung kann die Kenntlichmachung in Form eines Sammelaushangs oder einer anderen schriftlichen Aufzeichnung (Mappe) erfolgen, wenn diese für den Verbraucher unmittelbar zugänglich ist. Hierbei muss jedoch der Klassenname und Zusatzstoff / E-Nummer ange-

geben werden (siehe Tabelle Seite 2, Spalte 1). Auf die Aufzeichnung muss deutlich sichtbar hingewiesen werden.

**Wichtiger Hinweis:** Nicht alle Zusatzstoffe sind für alle Lebensmittel zugelassen. Dieses Merkblatt enthält keine Informationen, welche Zusatzstoffe bei der Herstellung welcher Lebensmittel zugelassen sind. Detaillierte Zulassungsregelungen sind in den Anhängen der Zusatzstoffzulassungsverordnung (ZZuIV) genannt.

## **2 Kennzeichnung von Zusatzstoffen**

<b>Klassenname, Zusatzstoff (E-Nummer)</b>	<b>Kennzeichnung</b>	<b>Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können</b>
<u>Farbstoffe</u> , z.B. Beta-Carotin (E 160a) und Riboflavin (E 101)	„mit Farbstoff“	Fanta, Ginger Ale
<u>Konservierungsstoffe</u> , z.B. Sorbinsäure (E 200-203) und Benzoesäure (E 210-213) Bei ausschließl. Verwendung von E 249 - E 250 E 251 - E 252 oder einem Gemisch dieser Stoffe	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ ersatzweise auch „mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitrat“, „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Backwaren, Käse, Wurst, Feinkostsalaten
<u>Antioxidationsmittel</u> , z.B. Ascorbinsäure (E 300-302) und Tocopherole (E 306-309)	„mit Antioxidationsmittel“	Limonade, Konfitüre, Fetten und Ölen
<u>Geschmacksverstärker</u> , z.B. Glutamat (E 620-625) und Calciumchlorid (E 509)	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse
<u>Stabilisator, Phosphate</u> , (E 338-E 341), (E 450-452)	„mit Phosphat“	Bratwurst, Brühwurst
<u>Eisensalze</u> (kein Klassenname) E 579, E 585	„geschwärzt“	schwarze Oliven
<u>Stoffe zur Oberflächenbehandlung</u> z.B. Bienenwachs E 901 - E 904, E 912, E 914	„gewachst“	Zitrusfrüchte, Äpfel, Birnen
<u>Süßstoffe</u> Aspartam (E 951) oder Aspartam-Acesulfamsalz (E 962)	„enthält Phenylalaninquelle“	Brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Getränke)
<u>Zuckeraustauschstoffe</u> Sorbit (E 420), Xylit (E 967), Süßstoffe wie Cyclamat (E 952) und Saccharin (E 954)	„mit Süßungsmittel(n)“	brennwertgeminderte Lebensmittel / Getränke, Feinkostsalate

## **3 Weitere Regelungen**

<b>Zutat</b>	<b>Kennzeichnung</b>	<b>Beispiele</b>
<u>Coffein</u> (kein Klassenname, keine E-Nummer)	„coffeinhaltig“	Cola, Energy-Drink

Chinin, Chininsalze (kein Klassenname, keine E-Nummer)	„chininhaltig“	Tonic, Bitterlemon
<u>Zutaten aus gentechnisch veränderten Bestandteilen</u>	„genetisch verändert“ oder „aus genetisch verändertem (...) hergestellt“	z.B. Salat- oder Frittieröl aus gentechnisch veränderter Soja oder Mais

#### 4 Musterspeisekarte für die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

Bezeichnung	Preis	Bemerkungen
<b>Hinweis:</b> Die Bezeichnung des Gerichts gibt den wesentlichen Inhalt sowie die Zusatzstoffe an. Die in dieser Speisekarte genannten Zusatzstoffe müssen nicht in den von Ihnen verwendeten Produkten enthalten sein. Bei Getränken ist zudem noch die Menge anzugeben.		<b>Hinweis:</b> Die Bemerkungen werden nicht in die Speisekarte aufgenommen, sondern dienen nur Ihrer Information
<b>Vorspeisen</b>		
Italienischer Salat mit Schinken <sub>1,2,4</sub> , Käse <sub>4</sub> , Eier, Thunfisch	5,00 €	Wenn kein Hinterschinken, dann angeben Vorderschinken, Formvorderschinken
Griechischer Salat mit Kräuterdressing, Fetakäse und schwarzen Oliven <sub>9</sub>	6,50 €	Feta ist weißer Käse aus Schaf- und/oder Ziegenmilch und eine geschützte Ursprungsbezeichnung (Griechenland)
Broccolicremesuppe <sub>2</sub> mit Räucherlachsstreifen <sub>1</sub>	1,90 €	Es muss sich um echten Lachs handeln, sonst muss die Bezeichnung Lachsersatz angegeben werden.
<b>Warme Speisen</b>		
Pizza „Werra“ mit Formfleischvorderschinken <sub>1,2,3,4,5</sub> , Peperoniwurst <sub>1,4</sub> , Käse <sub>4</sub>	6,50 €	Pizzakäse bzw. Lebensmittelzubereitung aus Magermilch und Pflanzenfett ist kein Käse
„Schnitzel Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes Frites und Salat <sub>2,3</sub>	8,50 €	Wird die Tierart nicht angegeben, muss es sich um Kalbfleisch handeln
„Cordon Bleu“ <sub>1,2,3,4,5</sub> mit Rösti <sub>2</sub> und Salat <sub>2,3</sub>	11,50 €	Kalbfleisch, sonst Tierart angeben
Chinapfanne <sub>3</sub> „Peking“ Hähnchenstreifen, versch. Gemüse, Sojasauce <sub>2,4</sub> Reis	7,50 €	
Gegrilltes Kalbfleisch (fein zerkleinert) vom Drehspieß <sub>1,2,5</sub> mit Zaziki, Pommes Frites und Salat <sub>1</sub>	6,00 €	Ist kein Döner (Informationsblatt Döner beachten)
<b>Dessert</b>		
Mouse au Chocolate (Diabetiker geeignet) <sub>6,10</sub>	3,50 €	Die Verwendung von Haushaltszucker wäre gesundheitsschädlich
<b>Alkoholfreie Getränke</b>		
Cola <sub>4,7</sub>	0,3 l	1,90 €
Cola light <sub>4,7,10</sub>	0,3 l	1,90 €
Apfelsaft	0,2 l	1,60 €
		Als Frucht-Säfte dürfen nur bezeichnet werden, deren Fruchtanteil im Saft 100 % entspricht. Fruchtsaftgetränke und Nektare sind verdünnte Zubereitungen.

Mineralwasser	0,3 l	1,50 €	Getränke mit der Bezeichnung Mineralwasser dürfen nur in Flaschen angeboten werden.
---------------	-------	--------	-------------------------------------------------------------------------------------

**Fußnote:**

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