

**Sicherheitskonzept für Veranstaltungen
auf öffentlichen Flächen
Stand Juli 2018**

Sehr geehrter Veranstalter,

Sie planen ein Fest, einen Markt, eine Messe oder eine ähnliche Veranstaltung auf öffentlichen Flächen?



Der Sicherheit für Besucher und Anwohner muss dabei bei der Planung und Durchführung der Veranstaltung höchste Priorität eingeräumt werden.

Als Veranstalter tragen Sie dabei eine hohe Verantwortung. Das nachfolgende Sicherheitskonzept der Stadt Landau soll Ihnen dabei helfen. Es enthält die verbindlichen Festlegungen u.a. zu Aufbau, Flucht- und Verkehrswegen sowie Vorhalten von Sicherheitseinrichtungen. Es enthält weiter die Ihnen als Veranstalter obliegenden wesentlichen Pflichten und soll ein wichtiger Wegweiser bei der Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung sein:

- **Antragstellung**

Die frühzeitige Vorlage eines maßstabgerechten Lageplanes (8 Wochen vor Beginn der Veranstaltung) mit einer Kurzbeschreibung, aus der die Nutzung, Größe und die Aufstellung der jeweiligen Stände, Zelte und Bauten oder Buden sowie der Abstand zu bestehenden Gebäuden ersichtlich ist, ist zwingend erforderlich.

- **Fliegende Bauten wie Bühnen, Zelten und Karussells**

Der Bauordnungsabteilung sind mit der Antragstellung die erforderlichen statischen Unterlagen und –falls erforderlich– auch die Herstellungsgenehmigung (Prüfbuch) zur Einsichtnahme vorzulegen. Hierzu ist vom Aufsteller der Fliegenden Bauten mit Beantragung der Sondernutzungsgenehmigung eine schriftliche Erklärung vorzulegen, dass dieser im Besitz eines Standsicherheitsnachweises bzw. eines Prüfbuches ist.

- **Freihaltung Zufahrten, Kennzeichnung**

Die festgelegten Flächen für die Feuerwehr (Zugänge, Feuerwehruzufahrten, Aufstellflächen, Bewegungsflächen) sind im gesamten Veranstaltungsbereich während der gesamten Zeit der Nutzung von jeglichen Aufbauten freizuhalten.



Die bestehenden Zugänge und mit Hinweisschildern gekennzeichneten Feuerwehruzufahrten zu Gebäuden im Veranstaltungsbereich dürfen nicht eingeschränkt werden.

Rauchgasschächte aus unterirdischen Anlagen (Tiefgaragen, Unterführungen, u.ä.) müssen allseitig mit einem Abstand von mind.

1 Meter freigehalten werden. Die uneingeschränkte Zugänglichkeit ist zu gewährleisten.

- **Zu- und Durchfahrten**

Straßen dürfen mit Aufbauten und ständigen Einrichtungen nur so belegt werden, dass eine mindestens 3,50 Meter geradlinige breite Durchfahrt für Feuerwehr- und Rettungsfahrzeuge verbleibt. Die erforderliche Breite darf durch aufgeklappte Vordächer nicht eingeschränkt werden.

Bei Aufstellung von Tischen und Bänken ist darauf zu achten, dass für Feuerwehr- und Rettungsfahrzeuge ein liches Maß von mind. 3,50 Meter gegeben ist. Die lichte Durchfahrtshöhe muss für Feuerwehrfahrzeuge mind. 3,50 Meter betragen.

Der Abstand zwischen den erforderlichen Durchfahrten und angrenzenden Gebäuden darf max. 9,00 Meter betragen.

- **Flucht- und Rettungswege**

Innerhalb von Fest-, Ausstellungs- und Messezelten o.ä. Einrichtungen (z.B. Fliegende Bauten), welche über ein Fassungsvermögen von mehr als 200 Personen verfügen, sind hinsichtlich der Rettungsweglängen die Vorgaben der Typengenehmigung sowie die Vorgaben der Landesbauordnung in Verbindung der jeweiligen Sonderbauvorschriften (z.B. Versammlungsstättenverordnung, Richtlinie über den Bau und Betrieb Fliegender Bauten) zu berücksichtigen.

Aus allen Aufenthaltsbereichen sind in den v.g. Bereichen grundsätzlich ausreichend bemessene Flucht- und Rettungswege vorzusehen. Diese Flucht- und Rettungswege müssen – soweit sie nicht klar erkennbar sind – gut sichtbar bis ins Freie oder in einen gesicherten Bereich gekennzeichnet werden, z.B. durch Schilder und/oder Transparente mit weißer Schrift auf grünem Grund (analog DIN 4844).

Zwischen gegenüberliegenden Ständen, Buden und Zelten, bei denen in der Verkehrsfläche keine Feuerwehrzu- oder durchfahrt verläuft, ist ein mind. 2,00 Meter breiter Hauptgang vorzusehen.



- **Schutzstreifen**

Bei aneinander gereihten Buden, Zelten, Ständen und Verkaufsständen usw. sind in Abständen von höchstens 40 Metern Schutzstreifen von mind. 5,00 Meter Breite vorzusehen und freizuhalten.

- **Sicherheitsabstände**

Stände, Buden und Verkaufsstände in denen feuergefährliche Arbeiten durchgeführt werden (z.B. Imbissstände mit Friteusen) müssen von angrenzenden Gebäuden einen Abstand von mind. 2,50 Meter aufweisen. Die Abstandsfläche darf nicht überdacht werden.

Ausnahmen können einzelfallbezogen zugelassen werden, wenn wegen des Brandschutzes keine Bedenken bestehen. Dies bedarf der Zustimmung der Brandschutzdienststelle.

Ausgenommen von dieser Regelung sind: Marktschirme und Stehtische

- **Freihaltung von Löschwasserentnahmeeinrichtungen**



Löschwasserentnahmeeinrichtungen (Über- und Unterflurhydranten) sind einschließlich ihrer Kennzeichnungen von Aufbauten oder Lagerungen im Umkreis von 1 Meter freizuhalten und müssen jederzeit

zugänglich sein.



- **Behelfsmäßige Leitungsverlegung**

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



- **Lagerung, Abfallstoffe**

Packmaterial, Kartonagen und Papier dürfen außerhalb der Stände und Buden nur während der täglichen Öffnungszeit gelagert werden. Durch den Betreiber ist ein Abfallkonzept, welches die brandschutztechnischen Belange berücksichtigt, zu erstellen (z.B. geschlossene nicht brennbare Abfallcontainer, Presscontainer, regelmäßige Entleerung, etc.).

- **Elektrische Einrichtungen**

Elektroeinrichtungen, Elektrogeräte und sonstige elektrisch betriebene Einrichtungen müssen den gültigen VDE-Bestimmungen entsprechen.

- **Aufstellung von Wärme- und Heizgeräten**



Wärmegeräte und Feuerstätten für feste, flüssige oder gasförmige Brennstoffe sind so aufzustellen und zu betreiben, dass sie keinen Brand verursachen können. Diese Geräte dürfen nur aufgestellt und betrieben werden, wenn zur Vermeidung einer Entzündung ein Sicherheitsabstand von mind. 0,50 Meter (nach allen Seiten) zu brennbaren Stoffen und Gegenständen eingehalten werden kann. Werden durch den Hersteller größere Abstände vorgeschrieben, sind diese einzuhalten.

Nicht zulässig ist die Verwendung flüssiggasbetriebener Beleuchtung.

- **Feuerlöscher**



An jedem Stand, Zelt oder Verkaufswagen mit Koch-, Back-, Grill-, Wärmegeräte oder Feuerstellen ist, zur Brandbekämpfung von Entstehungsbränden, mind. 1 Feuerlöscher PG 6 geeignet für die

Brandklassen A, B, C (DIN 14 406, EN 3) in betriebsbereitem Zustand gut sichtbar und zugänglich vorzuhalten. Ggf. sind Hinweisschilder nach ASR A1.3 anzubringen. Wird mit Friteusen umgegangen, ist zum Ablöschen ein geeigneter Fettbrandlöscher gem. DIN EN 3 im betroffenen Stand vorzuhalten.

- **Druckgasflaschen mit brennbaren Gasen**

An Verbrauchsstellen, an denen Druckgasflaschen mit Flüssiggas zum Entleeren benötigt werden bzw. angeschlossen sind, darf höchstens die gleiche Anzahl an Druckgasflaschen bereitgestellt werden.

s. auch: Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten.

<http://vorschriften.portal.bgn.de/9427>

8.04 Sichere Verwendung von Flüssiggas auf Märkten, Volksfesten sowie in stationären Betrieben



- **Wassergefährdende Stoffe**

Bei der Verwendung wassergefährdender Stoffe (z.B. Heizöl oder Diesel) ist mit dem Umweltamt vor der Inbetriebnahme abzustimmen, ob der Anlagenbetrieb den wasserrechtlichen Vorschriften entspricht.

- **Abgabe alkoholischer Getränke (§ 12 Gaststättengesetz)**



Aus besonderem Anlass kann der Betrieb eines erlaubnisbedürftigen Gaststättengewerbes unter erleichterten Voraussetzungen vorübergehend auf Widerruf gestattet werden.

Der Erlaubnis bedarf nicht, wer alkoholfreie Getränke, unentgeltliche Kostproben oder zubereitete Speisen verabreicht.

- **Trinkwasseranlagen**



Der Betreiber/Benutzer einer Trinkwasseranschluss- und Entnahmestelle ist für den ordnungsgemäßen Betrieb nach den gesetzlichen und technischen Vorgaben

verantwortlich und hat eigenständig auf den ordnungsgemäßen Betrieb zu achten und eventuelle Beeinträchtigungen umgehend zu beseitigen. Das Gesundheitsamt Landau gibt Informationen dazu in dem beigegefügt Merkblatt.

- **Jugendschutz**

Jugendschutz:
Wir halten uns daran



Kinder und Jugendliche verdienen den besonderen Schutz unserer Gesellschaft. Alle Erwachsenen stehen deshalb in der Verantwortung, Kinder und Jugendliche vor schädlichen Einflüssen, zum Beispiel durch bestimmte Inhalte von Medien oder vor den Gefahren des Alkohol- und Tabakkonsums zu schützen. Das Jugendschutzgesetz (JuSchG) ist am 1. April 2003 in Kraft getreten. Es regelt unter anderem

den Verkauf und den Konsum von Tabak und Alkohol, den Aufenthalt in Diskotheken, Gaststätten und Kinos und koppelt den Zugang zu Filmen, Video- und Computerspielen in der Öffentlichkeit an Altersfreigaben.

Informationen zum Jugendschutz

- Jeder Veranstalter ist verpflichtet, während der Durchführung der Veranstaltung das Jugendschutzgesetz einzuhalten.

- Des Weiteren wird der Veranstalter verpflichtet, auch die Mitbetreiber und Mitarbeiter über das Jugendschutzgesetz zu informieren.
- Entsprechendes Informationsmaterial ist bei der Abteilung Jugendförderung des Jugendamtes, Waffenstraße 5, Tel. 06341-135170 zu erhalten.

Begriffsbestimmungen [§ 1 JuSchG]

Kinder: Kinder gem. § 1 Abs. 1 Nr. 1 JuSchG sind Personen, die noch nicht 14 Jahre alt sind.

Jugendliche: Jugendliche gem. § 1 Abs. 1 Nr. 2 sind Personen, die 14 Jahre, aber noch nicht 18 Jahre alt sind.

Personensorgeberechtigte Person: Personensorgeberechtigt ist gem. § 1 Abs. 1 Nr. 3 jeder, dem nach den Vorschriften des Bürgerlichen Gesetzbuches die Personensorge zusteht. In der Regel sind dies die Eltern, entweder allein oder gemeinsam beide Elternteile.

Erziehungsbeauftragte Personen: Eine erziehungsbeauftragte Person ist gem. § 1 Abs. 1 Nr. 4 jede volljährige Person, die mit einer personensorgeberechtigten Person verbindlich vereinbart hat, Erziehungsaufgaben in Form von Begleitung und Beaufsichtigung für ein oder mehrere Kind/er und Jugendliche/n wahrzunehmen.

Prüfungs- und Nachweispflicht [§ 2 JuSchG]

- Die erziehungsbeauftragte Person muss die Berechtigung auf Verlangen vorzeigen. Der Veranstalter hat diese in Zweifelsfällen zu überprüfen.
- Personen, bei denen nach diesem Gesetz Altersgrenzen zu beachten sind, haben ihr Lebensalter auf Verlangen in geeigneter Weise nachzuweisen.
- Können vernünftige Zweifel nicht ausgeräumt werden, darf der Veranstalter die jungen Menschen nicht anders behandeln, als wenn sie unbegleitet wären.

Bekanntmachung der Vorschriften (Aushang) [§ 3 JuSchG]

Veranstalter und Gewerbetreibende haben die für ihre Betriebseinrichtungen und Veranstaltungen geltenden Vorschriften sowie bei öffentlichen Filmveranstaltungen die Alterseinstufung von Filmen oder die Anbieterkennzeichnung durch deutlich sichtbaren und gut lesbaren Aushang bekannt zu machen.

Zeitgrenzen

Es gilt gem. §§ 4 und 5 JuSchG ein völliges Aufenthaltsverbot für unbegleitete Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren. Jugendliche unter 18 Jahren dürfen unbegleitet bis 24 Uhr bleiben. Ab 24 Uhr dürfen Jugendliche unter 18 Jahren nur bei Veranstaltungen anwesend sein, wenn sie von einer Personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person begleitet werden.

Alkohol

Das Jugendschutzgesetz verbietet die Abgabe von Alkohol oder das Gestatten des Alkoholkonsums in bestimmten Altersgrenzen (§ 9 JuSchG).

Abgabe ist jede Form der Zugangsverschaffung von Alkohol, ein tatsächlicher Verzehr ist nicht notwendig. In diesem Sinne ist die „Abgabe“ auch verboten, wenn z. B. 15-jährige auf einer Veranstaltung Alkohol ausschenken und ihnen dadurch Zugang zum Alkohol verschafft wird.

Gestatten des Alkoholkonsums liegt vor, wenn das Alkohol trinken zumindest passiv geduldet wird, obwohl die Möglichkeit zum Eingreifen besteht. Der Veranstalter hat die Pflicht, die Einhaltung der Vorschriften des JuSchG von den Mitbetreibern und Mitarbeitern einzufordern und zu kontrollieren.

Frei ab 14 - grundsätzlich darf Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren in der Öffentlichkeit kein Alkohol gegeben oder der Verzehr gestattet werden. Das Gesetz sieht eine Ausnahme vor, wenn bereits 14-jährige von ihren Eltern begleitet werden und diese mit dem Ausschank einverstanden sind, dürfen diese Bier, Wein oder Sekt konsumieren.

Frei ab 16 - „andere alkoholische Getränke“ dürfen an Jugendliche ab 16 Jahren ausgegeben werden bzw. von ihnen konsumiert werden. Hierzu zählen Bier, Wein, Sekt und weitere Getränke und Mischungen, die nicht branntweinhaltig sind.

- **Rauchen**

In der Öffentlichkeit ist das Rauchen ab 18 Jahren erlaubt. Deswegen dürfen an alle jüngeren Jugendlichen oder Kinder gem. § 10 JuSchG keine Tabakwaren abgegeben werden, auch ist ihnen das Rauchen nicht zu gestatten.

- **Ordnungswidrigkeiten**

Ordnungswidrig handeln Veranstalter oder Gewerbebetreibende, wenn sie vorsätzlich oder fahrlässig einem Kind oder einer jugendlichen Person

- ein alkoholisches Getränk abgeben oder ihm den Verzehr gestatten,
- Tabakwaren abgeben oder das Rauchen gestatten.

Ordnungswidrigkeiten können mit empfindlichen Geldbußen oder Freiheitsstrafen geahndet werden (§§ 27,28 JuSchG)

Wird auf einer Veranstaltung gegen das JuSchG verstoßen, ist der Veranstalter rechtlich zu verfolgen, auch wenn der Verstoß durch eine beauftragte Person (z.B. „Thekenpersonal“) und nicht durch ihn selbst begangen wurde. Hiervon wird der Veranstalter nur frei, wenn er im Vorfeld geeignete Maßnahmen zur Verhinderung von Verstößen gegen das JuSchG ergriffen hat. Dann ist lediglich die beauftragte Person zu belangen.

- **Immissionsschutz**

Insbesondere bei Musikdarbietungen sind die Ruhezeiten bzw. die ab 22.00 Uhr beginnende Nachtruhe zu beachten. Je nach Lage des Veranstaltungsortes können die zulässigen Immissionswerte voneinander abweichen.

- **Lebensmittelhygienische Mindestanforderungen**



siehe Merkblatt für Festveranstalter im Anhang

- **Sicherheitswache, Ordnungsdienst**

Bei Veranstaltungen, bei denen eine größere Anzahl von Menschen gefährdet werden kann, kann die Einrichtung einer Sicherheitswache und die Bereitstellung eines Ordnungsdienstes verlangt werden.

- **Überwachung**

Den mit der Überwachung beauftragten Personen der örtlichen Ordnungsbehörde 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.

Ihre Ansprechpartner:

Gesamtveranstaltung
Sondernutzungserlaubnis
Schankerlaubnis nach GastG

Ordnungsabteilung:

Frau Rudolph, Tel.: 06341/13-3210
Herr Bayer, Tel.: 06341/13-3213

vorbeugender Brandschutz
Brand-/Sanitätswache

Abteilung Brand- und Katastrophenschutz:

Herr Krauch, Tel.: 06341/13-1550
Herr Hargesheimer, Tel.: 06341/13-1510
Herr Schumann, Tel.: 06341/13-1551

Jugendschutz

Jugendamt

Herr Arno Schönhöfer Tel.: 06341/135170

wassergefährdende Stoffe

Umweltamt:

Herr Messerschmitt, Tel.: 06341/13-3521

Fliegende Bauten

Bauordnungsabteilung:

Herr Burkhart, Tel.: 06341/13-6300

Trinkwasserhygiene

Kreisverwaltung Südliche Weinstraße

Gesundheitsamt

Frau Schall Tel.: 06341/940605
Herr Bogatscher/Herr Gläsmann
Tel.: 06341/940619
Herr Trösch/Herr Urschel
Tel.: 06341/940618

Lebensmittelhygiene

Kreisverwaltung Südliche Weinstraße

Abt. Veterinärwesen und Landwirtschaft

Herr Dr. Kirsch Tel.: 06341/940366

Anhang:

Antrag zur Durchführung einer Veranstaltung download unter

http://www.landau.de/media/custom/1815_320_1.PDF?1301563512

Merkblätter

Lebensmittelhygienische Mindestanforderungen
Installation und Betrieb von Trinkwasseranlagen



MERKBLATT

für Festveranstalter

Stand: März 2005

Lebensmittelhygienische Mindestanforderungen

Eine Gestattung für die Durchführung von Wein-, Straßen-, Hof-, Vereinsfesten u. ä. muss zunächst bei der zuständigen Verbandsgemeindeverwaltung bzw. bei der Stadt Landau beim dortigen Ordnungsamt beantragt werden.

Die Einhaltung und strikte Beachtung lebensmittelhygienischer Mindestanforderungen ist entscheidend für die ordnungsgemäße Durchführung einer derartigen Veranstaltung!

Folgende Punkte sind zu beachten:

I. Bauliche Anforderungen

1. Befestigter Boden (zementiert, gepflastert); ggf. muss gewachsener Boden (auch Gras) mit Holzplatten oder möglichst rutschhemmenden PVC-Belägen u. ä. abgedeckt werden.
2. Dreiseitig umschlossener Stand; nur die Vorderfront mit einer Theke/Tresen (Tischen) für die Ausgabe offen.
3. Decke/Dach muss vorhanden sein.

Bei der Verwendung von Pavillons müssen drei Seiten geschlossen sein (siehe I. Ziffer 2).
Die Verwendung von Sonnenschirmen anstelle von Pavillons als Stand ist nicht statthaft.

II. Inneneinrichtung

1. Wände innen hell und abwaschbar; ggf. müssen Wände mit einer hellen Folie abgehängt werden.
2. Ausreichende Spülmöglichkeiten für das Geschirr mit Kalt- und Warmwasseranschluss; am zweckmäßigsten bei größeren Veranstaltungen Spülmaschine bzw. Spülmobil.
3. Separates Handwaschbecken mit Kalt- und Warmwasseranschluss; Seifenspender und Papierhandtücher zum Händetrocknen.

Achtung! Für die Zuleitungen des Trinkwassers in den Imbissstand dürfen nur Wasserschläuche verwendet werden, die trinkwassergeeignet sind (Zulassung nach KTW/ DVGW-W 270). Ein entsprechendes Merkblatt „Hygieneregeln für die Trinkwasserversorgung bei Veranstaltung unter freiem Himmel“ kann bei der Kreisverwaltung Südliche Weinstraße - Amt für Gesundheit und Soziales - bezogen werden.
Handelsübliche Gartenschläuche dürfen nicht verwendet werden, da sie im Allgemeinen nicht trinkwassergeeignet sind.

4. Arbeitsflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen glatt und gut abwaschbar sein.
5. Unverpackte Lebensmittel müssen durch Aufsätze auf den Verkaufstischen vor nachteiligen Beeinflussungen (z. B. durch Husten, Anfassen, u. ä.) geschützt werden („Spuckschutz“). Ansonsten müssen Lebensmittel an der Rückseite des Standes (also hinter der Bedienung) deponiert werden.
Grundregel ist, dass niemals die Zubereitung von Lebensmitteln in Reichweite des Gastes vorgenommen wird, sondern stets an den Seiten bzw. der Rückseite des Standes.

III. Grundsätze für den Transport, das Lagern, Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln

1. **Grundsatz:** Vermeidung jeglicher nachteiliger Beeinflussung ekelregender oder sonstiger Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen, Abfälle, Abwässer, Reinigungs-, Desinfektions-, Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmitteln oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren.

2. Kühlung von Lebensmitteln

Vom Transport über die Lagerung bis zur Zubereitung der entsprechenden Lebensmittel muss die Kühlkette eingehalten werden:

Funktionsfähige Kühlschränke mit Thermometern zur Überprüfung der Kühltemperatur

Lagertemperaturen:

➤ Frischfleisch, Fleischerzeugnisse, Käse, Feinkost, Salat, Desserts, Cremes, Sahne/Cremetorten	max. 7 °C
➤ Milchprodukte	max. 10 °C
➤ Frischgeflügel, Wild	max. 4 °C
➤ Frischfisch	max. 2 °C
➤ Tiefkühlware	mind. – 18 °C

3. Trennung der verschiedenen Lebensmittelgruppen bei der Kühlung:

- Fleisch sowie Fleisch- und Wurstzeugnisse
- Fisch und Fischerzeugnisse
- Milch und Milcherzeugnisse
- gewaschenes Obst und Gemüse, zubereitete Speisen, abgekochte Eier
- ungewaschenes Obst und Gemüse, Konserven, kartonverpackte Waren, rohe Eier
- Getränke

Sofern keine verschiedenen Kühlschränke zur Verfügung stehen für die einzelnen Warengruppen, müssen diese in verschlossenen Behältnissen innerhalb des Kühlschranks untergebracht werden.

4. Ausreichende Erhitzung der Speisen

Geflügel, Fisch, Fleisch muss auf Kerntemperaturen von 70 Grad (10 Minuten) bzw. 80 Grad (3 Minuten) mindestens erhitzt werden. Die Aufbewahrungsdauer von gegarten Speisen ist auf vier Stunden zu begrenzen, dabei darf eine Temperatur von mindestens 65 °C nicht unterschritten werden.

5. Verbote für einzelne Erzeugnisse

- a) Rohe Hackfleischerzeugnisse dürfen auf Festveranstaltungen weder verbracht, verarbeitet noch in Verkehr gebracht werden. Dies gilt insbesondere für rohes Mett, rohe Bratwurst, Geschnetzeltes, mit Mürbeschneidern behandeltes bzw. geklopftes Fleisch. Derartige Erzeugnisse müssen vor Verbringen auf die Veranstaltung in einer zugelassenen Metzgerei durcherhitzt werden.
- b) Die Verwendung von rohen Eiern in Speisen ist nicht gestattet, wenn sie keinem anschließendem ausreichendem Erhitzungsverfahren unterzogen werden.

6. Frittierfett

Bei Verwendung von Fritteusen ist das Frittierfett rechtzeitig und regelmäßig zu erneuern. Die Verkehrsfähigkeit des Frittierfettes hängt ab von der Verwendungsdauer auch in Abhängigkeit von der Temperatur sowie vom jeweiligen Frittiertgut.

Die Temperatur des Frittierfettes darf 175 °C nicht überschreiten, da ansonsten es zu einer deutlichen Acrylamidbildung im Frittiertgut kommt, einer Substanz, die möglicherweise Krebs auslöst. Die Fetttemperatur kann mit einem handelsüblichen externen Fettthermometer gemessen werden.

7. Speisenangebot

Dieses ist auf einfache Gerichte zu beschränken. Als einfach zubereitete warme Gerichte gelten Speisen, deren Zubereitung keine besonderen Fertigkeiten und außerdem wenig Mühe und Zeit erfordert.

IV. Personalhygiene

1. Hohes Maß an persönlicher Sauberkeit; insbesondere angemessene, saubere Kleidung, vorzugsweise saubere Kittel und Schürzen.
2. Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen und Geschwüren dürfen mit Lebensmitteln nicht umgehen, sofern die Möglichkeit besteht, dass Lebensmittel direkt oder indirekt mit pathogenen Mikroorganismen verunreinigt werden. Dies gilt auch für Personen mit Durchfallerkrankungen.
3. Speisen dürfen nicht behustet oder beniest werden.
4. Auf saubere Hände ist stets zu achten, auf Schmuck ist zu verzichten. Fingernägel sind kurz und sauber zu halten, ebenfalls soll kein Nagellack getragen werden. Hände sind so oft wie möglich zu waschen, insbesondere vor Arbeitsbeginn, nach Beendigung von Reinigungsarbeiten, nach Anfassen von verschmutzten Gegenständen und vor allem nach dem Toilettenbesuch. Wunden und Verletzungen an den Händen müssen mit Pflaster fest abgedeckt werden (evtl. mit Handschuhen arbeiten).
5. Essen und Trinken außerhalb von Pausen sollte unterbleiben. Rauchen ist absolut nicht statthaft.
6. Das Anfassen der Ware durch den Verkäufer soll aus hygienischen Gründen möglichst unterbleiben. Es sollen Zangen und Gabeln verwendet werden, auch bei Backwaren. Eine leicht erreichbare Toilette mit Wasserspülung und entsprechendem Handwaschbecken mit Kalt- und Warmwasseranschluss, Seifenspender und Papierhandtüchern muss vorhanden sein.
7. Tiere sind fernzuhalten. Beschäftigte haben den Kontakt mit Tieren meiden.

V. Gästetoiletten

Eine ausreichende Anzahl von Toiletten für die Gäste – nach Geschlechtern getrennt – muss in leicht erreichbarer Nähe vorhanden sein.

An den dortigen Handwaschbecken sind grundsätzlich Seifenspender und hygienisch einwandfreie Handtrocknungsvorrichtung z. B. Papierhandtücher zum einmaligen Gebrauch anzubringen. Eine regelmäßige Kontrolle der Toiletten sowie der Seifenspender und der Papierhandtücher während der Veranstaltung muss gewährleistet sein!

VI. Speisen- und Getränkekarte

1. An gut sichtbarer Stelle aufhängen bzw. auf den Tischen jeweils auslegen.
2. Speisen richtig bezeichnen, Phantasiebezeichnungen müssen grundsätzlich erläutert oder umschrieben werden.
3. Deklarationspflichtige Zusatzstoffe in Speisen und Getränken müssen gekennzeichnet sein – entweder direkt hinter der Ware oder mit entsprechender Fußnote.

Folgende Zusatzstoffe sind direkt an der Ware zu kennzeichnen:

- a) Phosphat
 - b) Konservierungsstoff
 - c) Farbstoff
 - d) Antioxidationsmittel
 - e) Geschmacksverstärker
4. Bei Abgabe von Getränken ist die Menge anzugeben; bei Kaffee und Tee Kannchen oder Tasse.
 5. Bei Weinen ist grundsätzlich die Qualitätsstufe anzugeben:
z. B. Tafelwein, Qualitätswein (QbA), Spätlese, Auslese usw.
 6. Bei der Abgabe von verpackten Lebensmitteln, auch Wurst Dosen, müssen folgende Kennzeichnungselemente unbedingt aufgeführt sein:
Bezeichnung des Erzeugnisses, Hersteller, Mindesthaltbarkeitsdatum (mindestens haltbar bis Tag/Monat/Jahr) ggf. mit Lagerungshinweis: Kühltemperatur, Zutatenliste, Gewicht.

VII. Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen

Auch diese sind für Festveranstalter verbindlich:

Wer Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, hat durch betriebseigene Kontrollen die für die Entstehung gesundheitlicher Gefahr kritischen Punkte im Prozessablauf festzustellen und zu gewährleisten, dass angemessene Sicherungsmaßnahmen festgelegt, durchgeführt und überprüft werden. Außerdem ist zu gewährleisten, dass Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit und unter Berücksichtigung ihrer Ausbildung in Fragen der Lebensmittelhygiene unterrichtet werden.

Für die Praxis bedeutet dies:

1. Wareneingangskontrolle
2. Überprüfung der Lagerungsbedingungen in Kühl-/Tiefkühleinrichtungen.
Zu diesem Zweck müssen funktionstüchtige Thermometer vorhanden sein.
3. Überprüfung des auf Fertigpackungen angegebenen Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD)
4. Ausreichender Erhitzungsgrad der zur Abgabe vorgesehenen Speisen
5. Frittierfettkontrolle (ggf. unter Benutzung des Fri-Testes)
6. Aufbewahrung von Lieferscheinen bzw. Quittungen
7. Kontrolle der Personalhygiene, insbesondere Überprüfung der Funktionsfähigkeit von Seifenspendern und Papierhandtüchern an den Handwaschbecken der Küche und der Personaltoilette.

Die Lebensmittelüberwachung der Kreisverwaltung behält sich vor, die Örtlichkeiten und Gegebenheiten vor Veranstaltungsbeginn zu überprüfen und ggf. entsprechende Auflagen zu erteilen.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung unter der Rufnummer:

0 63 41/940-366.

**Kreisverwaltung Südliche Weinstraße
- Abt. Veterinärwesen und Landwirtschaft -**

MERKBLATT

Installation und Betrieb von Trinkwasseranlagen auf Volksfesten, Messen, Jahrmärkten und ähnlichen Veranstaltungen

Trinkwasser – unser Lebensmittel Nr. 1!

Bei Veranstaltungen unter freiem Himmel erfolgt die Trinkwasserversorgung üblicherweise über Hydranten und mobile Schlauchleitungen. Durch Verwendung ungeeigneter Installationen bzw. Materialien oder durch unsachgemäße Betriebsweise kann es zum Eintrag und Vermehrung von Krankheitserregern und somit zu einer Gesundheitsgefährdung der Verbraucher kommen.

Das Gesundheitsamt überwacht die Wasserversorgungsanlagen hinsichtlich der Einhaltung der Anforderungen und Regeln der Technik durch Besichtigungen und Prüfungen. Es werden die Eignungs-Zertifikate von Trinkwasserschläuchen und die Belege der Desinfektion geprüft. Sollten sich dann bei den entnommenen Wasserproben Grenzwertüberschreitungen ergeben, so sind deren Ursachen unverzüglich festzustellen und zu beseitigen. Können diese nicht zeitnah beseitigt werden, muss ggf. die Nutzung des Wassers zu Trinkwasserzwecken eingestellt werden. Die Kosten der erforderlichen Nachuntersuchungen sind vom jeweiligen Betreiber zu tragen.

Wenn gesetzliche und technische Vorgaben nicht eingehalten werden, ist dies als Ordnungswidrigkeit oder Straftat zu werten und entsprechend zu ahnden.

Beachten sie folgende Hinweise und Empfehlungen:

1. Bedingungen für einen Anschluss ans öffentliche Versorgungsnetz:

- Beim Anschluss sollen möglichst Regel konforme Verteilerbalken verwendet werden. Auch Standrohre für Unterflurhydranten müssen den anerkannten Regeln der Technik entsprechen. An der Anschlussstelle / Hydrant ist auf Sauberkeit zu achten.
- Zwischen dem öffentlichen Versorgungsnetz und der Anschlussleitung, muss eine zugelassene funktionierende Absicherung (Rückflussverhinderer, Rohrtrenner oder ähnliches) eingebaut sein.
- Die Verteiler sollen sauber und mit DIN konformen Probenentnahmehähnen versehen sein.
- Nicht zugelassene Schläuche dürfen nicht an gemeinsame Verteiler mit zugelassenen Schläuchen angeschlossen werden, da es zu einer Rückverkeimung kommen kann.
- Querverbindungen zwischen verschiedenen Abnahmestellen (Stände) sind nicht zulässig.
- Vor der Montage sind Schläuche, Kupplungen und Dichtungen auf Beschädigungen oder Undichtigkeiten zu überprüfen.
- Zwischen Standrohr/Unterverteiler und Trinkwassernutzung sind möglichst kurze, unmittelbare Verbindungen herzustellen; Schlauch-Überlängen sind zu vermeiden.
- Für jede Abnahmestelle muss eine Sicherungseinrichtung gegen Rückfließen (DIN 1988-4) abhängig vom jeweiligen Gefährdungsgrad (mind. Sicherungskombination) vorgesehen werden.

2. Materialeigenschaften für den Anschluss:

- Die verwendeten Bauteile müssen für Trinkwasser nachweislich zertifiziert sein. Schläuche und Dichtungen müssen DVGW W 270 geprüft sein und die Eignung gem. KTW- Empfehlung des Umweltbundesamtes (Einsatzbereich A) besitzen (Kennzeichnung / Prüfzeugnis beachten).
- Rohre u. Armaturen müssen mit einer DIN/ DVGW W 270 Registrier-Nr. gekennzeichnet sein.
- Anschlussleitung und angeschlossene Anlagen müssen für einen Druck von mindestens 10 bar ausgelegt sein.

3. Betrieb der mobilen Anlagen:

- Die Entnahmestelle ist eindeutig als Trinkwasserleitung kenntlich zu machen und mit dem Namen des Betreibers zu kennzeichnen.
- Vor Inbetriebnahme und nach längerem Stillstand ist die Trinkwasserleitung fachgerecht zu desinfizieren und kräftig zu spülen (1-2 m/s Fließgeschwindigkeit). Der Leitungsinhalt ist mehrfach ablaufen zu lassen.
- An sonnigen Tagen sollen die Schläuche gegen starke Sonneneinstrahlung geschützt werden. Sie sollen auch nicht über Zeltdächer geführt werden. Wird an der Zapfstelle eine übermäßige Erwärmung des Wassers festgestellt, soll die Armatur gespült werden und der Leitungsinhalt mehrfach auszutauschen.
- Das Ablegen von Kupplungen, Armaturen und Verbindungsstücken auf den Erdboden ist wegen Verschmutzungsgefahr zu vermeiden (geeignete Unterlage schaffen).
- Die Anschlüsse und Schlauchleitungen sind täglich auf Unversehrtheit zu kontrollieren.
- An den Zapfstellen soll ein Mindestabstand von 2 cm zwischen höchstmöglichem Wasserstand und Wasseraustritt zu gewährleisten. Bei fest angeschlossenen Geräten ist eine Einzelabsicherung (Rohrbelüfter, Rückflussverhinderer) vorzunehmen.

4. Abbau, Transport und Lagerung des Materials:

- Nach der Demontage der Kupplungen, Schläuche, Dichtungen der Trinkwasserleitung sind die Einzelteile ordnungsgemäß zu spülen, vollständig zu entleeren und sauber und trocken zu lagern, um Beeinträchtigungen im Blick auf den späteren Gebrauch auszuschließen.
- Bei der Installation und dem Umgang mit Wasser führenden Teilen und Anlagen soll auf die Sauberkeit der Hände und Werkzeuge geachtet werden.
- Bei Transport und Lagerung sind die Schläuche, Kupplungen und Rohre mit Blindkappen zu verschließen und sauber sowie (Staub-)geschützt (z.B. in sauberen Kästen) abzulegen. Die Einzelteile dürfen nicht auf den Straßenbelag oder auf verschmutzte Transportflächen abgelegt werden.

Noch Fragen?

Die Mitarbeiter des Gesundheitsamtes beraten Sie gern!

• Herr Hans-Günther Bogatscher	Tel: 06341 / 940 – 619
• Herr Kai Gläsmann	Tel: 06341 / 940 – 619
• Herr Matthias Trösch	Tel: 06341 / 940 – 618
• Herr Peter Urschel	Tel: 06341 / 940 – 618

Stand des Merkblatts: 10.10.2017