

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, Panzerschläuche) sind auch Schläuche bis maximal 1.600 mm zulässig.

1.8 Es dürfen nur zugelassene Schläuche \varnothing 8 mm nach EN 559/DG3612 (-30 °C) mit Schraubanschluss 1/4" R-Linksgewinde und DVGW-Zulassung verwendet werden.
Der Einsatz von Schläuchen mit Rohrstopfen und Sicherungsschellen ist untersagt.

1.9 Bei Verwendung von Gasflaschenschränken - **zwingend bei mehr als 2 Gasflaschen** - ist die ordnungsgemäße Beschaffenheit der Flüssiggasanlage einschließlich der Verbrauchsgereäte sowie die Konformität mit dem Gasmerkleinblatt 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.

len.

2.6 Nach Betriebsschluss sind die Hauptabsperrarmaturen zu schließen.

2.7 Bei Undichtigkeiten sind die Absperrarmaturen an den Flaschen unverzüglich zu schließen, alle Zündquellen zu beseitigen und weitere Zündmöglichkeiten auszuschließen.

2.8 Vereisungen an Leitungen und Absperrrichtungen dürfen nur so beseitigt werden, dass keine gefährliche Erwärmung oder Zündung auftreten kann.

2.9 Nach jedem Gasflaschenwechsel ist die Verschraubung mit einem Lecksuchspray auf Dichtigkeit zu überprüfen.

3 Löschgeräte bei Verwendung von Gas:

Zubereitung von warmen Speisen

1 Feuerlöscher der Brandklasse ABC mit mindestens 6 Löschmitteleinheiten

Bei Verwendung von Friteusen 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)

Eckpunkte für Gestattungen im Landkreis Sigmaringen

Zeitliche Vorgaben

- Das Programm beginnt spätestens um 21:00 Uhr
- Das Programm endet spätestens um 01:30 Uhr
- Die Veranstaltung endet mit der Sperrzeit, Sperrzeiten werden generell nicht mehr verkürzt (wochentags 02:00 Uhr; Freitag und Samstag 03:00 Uhr)
- Voller Eintrittspreis bis 01:00 Uhr

Kontrollen

- Konsequente Einhaltung von Jugendschutzgesetz und Gaststättengesetz
- Ausweiskontrollen am Einlass obligatorisch: Alterskontrolle! Betrunkene werden nicht eingelassen. Mitgebrachter Alkohol wird abgenommen. Bei illegalen Drogen erfolgt Anzeige. Waffen aller Art sind verboten.
- Geeignetes und geschultes Ordnungspersonal (Security, Mitarbeiter des Vereins, Sanitäter, Feuerwehr etc.) in und vor der Halle und auf dem Parkplatz (Richtwert: pro 50 Besucher 1 Ordner)
- Klar benannte Verantwortliche – bei Polizei und Bürgermeisteramt bekannt und stets erreichbar

Alkohol

- Keine Lockangebote für preiswerten Alkohol
- Kein Ausschank von branntweinhaltigen Alcopops
- Keine Alkoholabgabe an Betrunkene
- Der Veranstalter hat Vorbildfunktion und bleibt daher nüchtern

Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG UND LÄNDLICHEN RAUM

Inhalt

Bauliche und sonstige Voraussetzungen	4
Geschirr und Gerätschaften	4
Trink- und Abwasser	5
Abfallentsorgung	5
Toiletten	6
Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln	6
Grundsätze	6
Leicht verderbliche Lebensmittel	7
Getränke	8
Kennzeichnung	8
Wein	9
Preisauszeichnung	9
Personalhygiene	9
Rechtsgrundlagen und Merkblätter	10

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.

Zu bedenken ist dabei, dass Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln zu schwerwiegenden Erkrankungen führen können, die besonders bei Kleinkindern und älteren Menschen lebensbedrohlich werden können. Derartige Lebensmittelinfektionen können gerade 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.

In diesem Sinne gibt der vorliegende Leitfaden Veranstaltern von Vereins- und Straßenfesten Hinweise zum sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln, insbesondere mit leicht verderblichen Lebensmitteln.

Auf wichtige hygiene- und lebensmittelrechtlich relevante Vorschriften, Technische Regeln und Merkblätter zum Umgang mit bestimmten Lebensmitteln wird am Ende dieses Leitfadens verwiesen. Die einzelnen Dokumente sind über die dort genannten Links zu erhalten.

Gewerberechtliche Vorschriften sind nicht berücksichtigt.

Der Leitfaden wendet sich an die Organisatoren/ Vorstände der Vereine und deren ehrenamtliche Helfer.

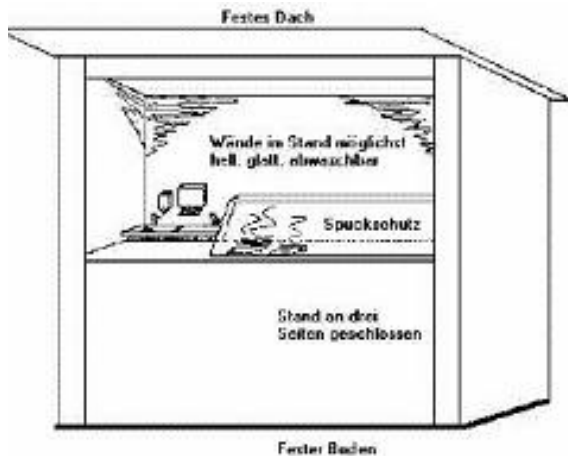
Für Fragen stehen die unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden bei den Landratsämtern oder den Bürgermeisterämtern der Stadtkreise zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen einen erfolgreichen und ungestörten Verlauf Ihrer Veranstaltung.

Baurechtliche und sonstige Voraussetzungen:

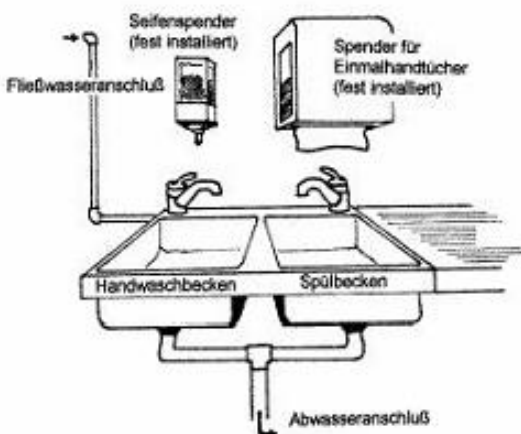
Der Untergrund für Lebensmittelverkaufs stände muss befestigt sein und sauber gehalten werden.

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



Offene Lebensmittel müssen an der Vorderseite des Verkaufstandes durch eine ausreichende Abschirmung (z.B. vor Husten oder Niesen von Kunden und Passanten) geschützt werden.

Bereiche zur Herstellung, Behandlung oder Lagerung von Lebensmitteln müssen trocken und staubfrei sein. Die Wände müssen aus festem, leicht zu reinigendem Material bestehen. Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Dabei sind glatte, abriebfeste, korrosionsfeste, nicht toxische und abwaschbare Materialien zu verwenden. Es muss neben einer Geschirrspülmöglichkeit eine leicht erreichbare Handwaschgelegenheit mit ausreichender Warm- und Kaltwasserzufuhr, Flüssigseife sowie Einmalhandtüchern vorhanden sein.



Für leicht verderbliche Lebensmittel sind ausreichende Kühlmöglichkeiten vorzusehen.

Bereiche, in denen Lebensmittel hergestellt bzw. zubereitet werden müssen vom Publikumsverkehr abgeschirmt oder aber ausreichend (> 1,5 m) entfernt sein.

Geschirr und Gerätschaften

Die zur Herstellung und Behandlung der Lebensmittel verwendeten **Behältnisse Geräte und Arbeitsflächen** müssen glatte Oberflächen haben, korrosionsbeständig gegen Spülmittel und saure Lebensmittel, temperaturbeständig (bis mindestens 90 °C) sein und sich in einwandfreiem, sauberem Zustand befinden.

Sie müssen nach Bedarf zwischen gereinigt werden. Beschädigte oder gesplitterte Behältnisse dürfen nicht verwendet werden. Aus Umweltgründen sollte zum Verzehr der Lebensmittel an Ort und Stelle Mehrweggeschirr und -besteck verwendet werden. Für den Verkauf von Speisen zum Mitnehmen sind, soweit erforderlich, geeignete und hygienisch einwandfreie Behältnisse bereitzustellen. Die Eignung dieser Bedarfsgegenstände für Lebensmittel ist i.d.R. an der Aufschrift „Für Lebensmittel“ oder an dem dargestellten Piktogramm zu erkennen.



Von Kunden mitgebrachte Behältnisse sollten nicht befüllt werden.

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

Die **Reinigung von Geschirr und Trinkgläsern** sollte vorzugsweise maschinell erfolgen. Alternativ müssen für eine sachgerechte manuelle Reinigung 2 Spülbecken genutzt werden, eines mit heißem Wasser (so heiß wie möglich) und Spülmittel, eines mit sauberem, warmem Nachspülwasser. Ein regelmäßiger Wechsel des Wassers und der Trockentücher muss selbstverständlich sein. Beim Trocknen des Geschirrs ist auf einen ungehinderten Abfluss des Waschwassers zu achten (feuchtes Geschirr nicht stapeln).

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

Trink- und Abwasser

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

Eis, das direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommt oder in Getränke gegeben wird, muss aus Trinkwasser hergestellt sein. Hierbei ist besonders auf die Sauberkeit der verwendeten Herstellungs- und Aufbewahrungsbehältnisse zu achten. Das Eis darf nicht mit der bloßen Hand berührt werden. Abwasser ist in das Abwassernetz einzuleiten oder muss bis zum Abtransport in geschlossenen Behältern verwahrt werden. Ausnahmen bedürfen der schriftlichen Genehmigung der Landratsämter in den Landkreisen bzw. der Stadtverwaltungen in den Stadtkreisen. Entsprechende Gemeindecsetzungen sind zu beachten.

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

Abfallentsorgung

Anfallende (Lebensmittel-)Abfälle müssen so rasch wie möglich von den Lebensmitteln separiert und beseitigt werden. **Müllsammelbehälter** (Müllcontainer) zur ordnungsgemäßen Entsorgung der Abfälle, auch der Lebensmittelabfälle, sind vom Veranstalter bereitzuhalten. Sie müssen dicht schließen und so aufgestellt werden, dass eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln vermieden wird.

Es wird empfohlen, sich bei der Entsorgung von Lebensmittelabfällen mit anderen Anbietern abzusprechen und ein Entsorgungsunternehmen mit der Beseitigung der Speiseabfälle zu beauftragen. Eine Entsorgung über die Biotonne ist nicht zulässig.

Hinweis:

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

Toiletten

Toilettenräume müssen leicht erreichbar, in ausreichender Zahl und getrennt nach Geschlechtern vorhanden sein. Toiletten für Beschäftigte sollten getrennt bereitgestellt werden.

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

Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln:

Grundsätze

Lebensmittel dürfen nur unter einwandfreien hygienischen Bedingungen hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden. Insbesondere ist zu beachten:

- Nicht verpackte Lebensmittel dürfen nur in Behältern und abgedeckt transportiert werden. Transportbehältnisse und Verpackungsmaterialien müssen sauber und für Lebensmittel geeignet sein.
- Bei der Aufbewahrung muss Rohware getrennt von verzehrfertigen Lebensmitteln gelagert werden, auch in Kühlbehältnissen.
- Kühlgeräte sind so einzustellen, dass die Temperatur den produktspezifischen Temperaturanforderungen entspricht. Diese können vom Etikett der Produkte abgelesen oder vom Lebensmittelhersteller bzw. -lieferanten erfragt werden und sind einzuhalten.
- Lebensmittel, die nicht durcherhitzt werden, sollten nicht unter Verwendung roher Eianteile hergestellt werden (Salmonellengefahr).
- Zu garende Speisen sollen (bis in den Kern) durcherhitzt werden.
- Warm verzehrte Speisen sind bis zur Abgabe durchgängig heiß zu halten (Produkttemperatur über 65°C) und nicht länger als 3 Stunden vorrätig zu halten.
- Verzehrsmittel (dazu zählen auch Speisen, die nicht zubereitet werden müssen, wie Backwaren, Rauchenden, Bockwürste etc.) Speisen sollen nicht mit der bloßen Hand angefasst werden (**Empfehlung:** Einweghandschuhe oder entsprechendes Besteck).

Tiere sind von der Speisezubereitung und -abgabe fernzuhalten.

Vorratsgefäße müssen vor dem Wiederbefüllen gereinigt werden.

Länger vorrätig gehaltene Lebensmittel sollten grundsätzlich vor der frisch nachgelegten Ware verwendet bzw. abgegeben (First-In-First-Out-Prinzip) werden.

Bei der Zubereitung von kühlpflichtigen Lebensmitteln ist darauf zu achten, dass die Lebensmittel der Kühllagerung bedarfsgerecht und nicht in zu großem Vorrat entnommen werden (z.B. Stapeln von Bratwurst auf dem Grill).

Aufgrund der damit verbundenen Risiken wird von einer Abgabe offener Speisen in Selbstbedienung grundsätzlich abgeraten. Andernfalls muss durch entsprechende Einrichtungen (Spuckschutz) und eine Aufsichtsperson ständig dafür gesorgt werden, dass diese Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung geschützt werden.

Leicht verderbliche Lebensmittel

Bei Transport und Lagerung leicht verderblicher Lebensmittel muss auf eine ausreichende **Kühlung** geachtet werden. Temperaturanforderungen (Ausschnitt):

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

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

Fleisch und Fleischerzeugnisse müssen in Kühlschränken oder Kühlboxen, jeweils getrennt von anderen Lebensmitteln, bei der erforderlichen Temperatur (s.o.) gelagert werden.

Erzeugnisse aus Hackfleisch sollten auf Vereins- und Straßenfesten grundsätzlich nicht hergestellt, sondern nur von einem Fachbetrieb (Metzgerei) bezogen werden und in durcherhitztem Zustand abgegeben werden. Dazu zählen: Bratwurst, Schaschlik, Frikadellen, Hamburger, Cevapcici, Döner Kebab und ähnliche Erzeugnisse. Gleiches gilt für Steaks oder Schnitzel, die mit Mürbeschneidern behandelt worden sind.

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

Teig für Waffeln/ Crêpes sollte gekühlt aufbewahrt werden. Die Verwendung von pasteurisiertem Flüssigei ist ratsam. Eine ausreichende Durcherhitzung ist erforderlich.

Bei der Herstellung von **Pommes Frites** und **anderem Frittierem** soll die Friteuse auf max. 175°C eingestellt werden, um eine unerwünschte Acrylamidbildung zu vermeiden (siehe auch Merkblatt "Frittierfette")

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

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

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

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

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

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

Getränke

Für **Getränke aus Getränkeschankanlagen** sollten verwendungsfertige, transportable Anlagen benutzt werden. Für die Betriebssicherheit (Prüfungspflicht durch befähigte Person) und die Hygiene dieser Anlagen sind Verleiher aber auch Entleiher verantwortlich.

In Bezug auf die hygienerechtlichen Anforderungen wird auf das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) und auf die im Entwurf vorliegende nationale Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) bzw. auf die VO (EG) Nr. 852/2004 verwiesen.

Zur Gewährleistung dieser Anforderungen (Reinigung und Desinfektion) dienen u.a. die Technischen Regeln (TRSK) und die DIN-Normen speziell die DIN 6650.

Oberflächenbehandlungsmittel für Zitrusfrüchte dringen teilweise in die Schalen ein und sind durch Waschen mitunter nicht vollständig zu entfernen. Sollen Zitrusfrüchte ungeschält Getränken zugegeben werden, so ist es besser, auf unbehandelte Ware zurückzugreifen.

Kennzeichnung

Bei Lebensmitteln gibt es umfangreiche Kennzeichnungsvorschriften zum Schutz des Verbrauchers vor Gesundheitsgefährdung und Täuschung.

Die Kennzeichnung erfolgt auf einem Preisaushang oder einer Speisekarte. Hier sind bei offen abgegebenen Lebensmitteln mindestens anzugeben:

- Die Verkehrsbezeichnung des Lebensmittels.
- Die enthaltenen Zusatzstoffe wie z. B. Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Phosphate oder auch bestimmte Aromastoffe wie Koffein oder Chinin in Getränken (Details siehe Merkblatt Kenntlichmachung von Zusatzstoffen im Gastronomiebereich).

Allergenkennzeichnung

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

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

Wein

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

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

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

Preisauszeichnung

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

Personalhygiene

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

Speisen dürfen nicht angeniest oder angehustet werden.

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

Die Händereinigung stellt einen zentralen Punkt in der Personalhygiene dar. Durch direkten Kontakt werden Keime über die Hände auf Lebensmittel übertragen. Daher müssen die Hände regelmäßig gereinigt werden, vor Arbeitsbeginn, nach jedem Toilettenbesuch, nach dem Arbeiten mit rohem Fleisch, Fisch, Geflügel oder Eiern. Zum Abtrocknen sind Einmalhandtücher zu verwenden.

Werden Einmalhandschuhe verwendet, sind diese regelmäßig, spätestens jedoch nach Kontakt mit unsauberen Bereichen oder Gegenständen (z.B. Verpackungsmaterial, Mülleimer, Geld), zu wechseln.

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

Es wird auf das Merkblatt „Vermeidung von Lebensmittelinfektionen für Ehrenamtliche bei Vereinsfesten, Freizeiten und ähnlichen Veranstaltungen“ verwiesen.

Rechtsgrundlagen und Merkblätter

Nachfolgend sind die Rechtsvorschriften, Technischen Regeln und Merkblätter zusammengestellt, die diesem Leitfaden zugrunde liegen. Für weitere Informationen steht Ihnen die für Sie zuständige untere Lebensmittelüberwachungsbehörde beim Landratsamt bzw. bei den Bürgermeisterämtern der Stadtkreise gerne zur Verfügung:

www.service-bw.de/ > Behördenwegweiser > Veterinärbehörden

Bei Fragen zum Infektionsschutzgesetz wenden Sie sich bitte an das für Sie zuständige Gesundheitsamt beim Landratsamt bzw. bei den Bürgermeisterämtern der Stadtkreise:

www.gesundheitsamt-bw.de/servlet/PB/menu/1141474/index.html

Rechtsvorschriften und Auslegungshinweise:

□ *VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene*
www.bmelv.de/cln_045/nn_856562/SharedDocs/downloads/02-Verbraucherschutz/Lebensmittelsicherheit/Lebensmittelhygiene/Verordnungen/VO__852-2004,templateId=raw,property=publicationFile.pdf/VO_852-2004.pdf

□ *VO (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs*
www.bmelv.de/cln_045/nn_856562/SharedDocs/downloads/02-Verbraucherschutz/Lebensmittelsicherheit/Lebensmittelhygiene/Verordnungen/VO__8532004,templateId=raw,property=publicationFile.pdf/VO_853-2004.pdf

□ *Leitfaden für die Durchführung bestimmter Vorschriften der VO (EG) Nr. 852/2004*
http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_852-2004_de.pdf

□ *Infektionsschutzgesetz*
<http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/ifsg/index.html>

□ *LFGB* - <http://bundesrecht.juris.de/lfgb/index.html>

□ *LMKV* - <http://bundesrecht.juris.de/lmkv/index.html>

□ *ZZUV* - http://bundesrecht.juris.de/zzulv_1998/index.html

□ *Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch TrinkwV 2001-Trinkwasserverordnung*
http://bundesrecht.juris.de/trinkwv_2001/index.html

□ *Entwurf Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts (Stand 26.02.2007) – Artikel 1 Verordnung über Anforderungen an die Hygiene bei der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung, LMHV)*

Technische Regeln und Normen:

Technische Regeln für Getränkeschankanlagen
http://www.umwelt-online.de/recht/t_regeln/trsk/ueber.htm

- o TRSK 500 (Betrieb von Getränkeschankanlagen)
- o TRSK 501 (Reinigung von Getränkeschankanlagen)
- o TRSK 502 (Betrieb von mobilen Getränkeschankanlagen-systemen)

DIN-Normen zur Lebensmittelhygiene
(erhältlich unter <http://www.beuth.de/>)

DIN-Taschenbuch 280 Lebensmittelhygiene enthält u.a.:

- o DIN 6650 „Getränkeschankanlagen“
- o DIN 10508 „Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel“
- o DIN 10519 „Lebensmittelhygiene – Selbstbedienungseinrichtungen für unverpackte Lebensmittel-Hygieneanforderungen“

Herausgeber:

Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum Baden-Württemberg, Postfach 10 34 44, 70029 Stuttgart
www.mlr.baden-wuerttemberg.de

Erstellt: April 1998, Überarbeitet: Dezember 2007



Merkblatt

Frittierfette

Stand: Januar 2004

1. Frittierfette sind Lebensmittel

Sie unterliegen daher der Lebensmittelüberwachung. Lebensmittel dürfen nicht gesundheitsschädlich, verdorben oder sonst nachteilig beschaffen sein.

2. Die Verwendung von verdorbenem Frittierfett ist verboten

Werden Frittierfette zu hoch oder zu lange erhitzt, entstehen zahlreiche Umwandlungsprodukte, von denen einige im Verdacht stehen, gesundheitsschädlich zu sein. Solche Frittierfette gelten als verdorben, ebenso die darin frittierten Lebensmittel. Nachteilig veränderte Frittierfette dürfen nicht mehr verwendet werden

3. Welches Fett soll verwendet werden?

Am besten eignen sich die im Handel erhältlichen Frittierfette und Frittieröle, die speziell für diesen Zweck ausgelegt sind. Tierische Fette sollten nicht verwendet werden, da sie zu schnell verderben.

4. Die richtige Fritteuse

Empfehlenswert ist eine stufenlos einstellbare Temperaturregelung. Die Fritteuse sollte am Boden einen Auslauf haben, damit das Fett täglich abgelassen und der Bodensatz entfernt werden kann.

5. Die optimale Frittiertemperatur beträgt 150°C bis 175 °C

Zu hohe Temperatur schadet dem Fett, es verdirbt schneller. Ist die Frittiertemperatur zu niedrig, nimmt das Lebensmittel zu viel Fett auf.

Bei Temperaturen über 175°C wird außerdem vermehrt Acrylamid gebildet. Acrylamid steht im Verdacht krebserregend zu sein und entsteht vor allem beim Frittieren von Kartoffelerzeugnissen.

Mit einem geeigneten Thermometer muss regelmäßig geprüft werden, ob der Thermostat gut funktioniert und ob die eingestellte Temperatur eingehalten wird.

Zur Vermeidung von lokalen Überhitzungen sollte festes Frittierfett zuerst bei 60°C bis 80°C geschmolzen werden, bevor die eigentliche Frittiertemperatur eingestellt wird.

6. Wie lange kann ein Frittierfett verwendet werden?

Die Gebrauchsdauer hängt von den Betriebsbedingungen, dem Fett und von Art und Menge an Frittiergut ab.

Fleisch und Fisch belasten das Fett mehr als Pommes frites oder Berliner Pfannkuchen. Deshalb möglichst getrennte Frittierbecken verwenden.

Wichtig bei tiefgefrorenem Frittiergut: anhaftendes Eis weitgehend entfernen.

Unter optimalen Bedingungen kann ein Frittierfett problemlos 20 Betriebsstunden und länger verwendet werden. Das Fett sollte aber regelmäßig auf seine Gebrauchstauglichkeit geprüft werden.

7. Täglich das Fett ablassen und filtrieren, Fritteuse reinigen

Die angebrannten Frittierrückstände können gesundheitsschädlich sein und beschleunigen den Fettverderb. Deshalb soll das Fett täglich über ein Fettfilter filtriert werden. Fritteuse und besonders die Heizschlangen mit einem geeigneten Reinigungsmittel und dann mit heißem Wasser reinigen.

8. Wie erkennt man, ob das Fett verdirbt?

Der beginnende Verderb kann erkannt werden durch:

a) merkliche Rauchentwicklung bei 175 °C (zur leichteren Erkennung kurzfristig Absaugvorrichtung abschalten)

b) den typischen, unangenehmen Geruch und Geschmack des Fettes und des frittierten Lebensmittels (Regelmäßig probieren!)

Die Farbe kann täuschen: auch ein helles Frittierfett kann bereits verdorben sein.

Eine **zusätzliche** Beurteilungshilfe stellen Teststäbchen und Testkits dar, die im Fachhandel erhältlich sind.

Es wird empfohlen, bei beginnendem Verderb das gesamte Fettbad zu erneuern.

Im alltäglichen Betrieb sollte nur soviel Fett nachgefüllt werden, dass der Fettverlust ausgeglichen wird.

9. Wohin mit dem gebrauchten Fett?

Erkundigen Sie sich bei ihrer Abfallbehörde, welche Entsorgungsmöglichkeiten es in ihrer Nähe gibt.

Keinesfalls darf Frittierfett in die Kanalisation oder in den Hausmüll gegeben werden.

10. Alternative Frittiertechniken

Heutzutage werden vermehrt auch Frittiertechniken eingesetzt, bei denen nur ein teilweiser Fettaustausch stattfindet oder bei denen Zusätze die Haltbarkeit des Fettes verlängern sollen.

Werden solche Techniken eingesetzt, muss das Fett besonders aufmerksam überprüft werden, am besten mit einem geeigneten Messgerät.

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

Merkblatt

Warum müssen beim Umgang mit Lebensmitteln besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln führen immer wieder zu schwerwiegenden Erkrankungen, die besonders bei Kleinkindern und älteren Menschen lebensbedrohlich werden können. Von solchen Lebensmittelinfektionen kann gerade bei Vereins- und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen schnell ein größerer Personenkreis betroffen sein. Das Merkblatt gibt eine Orientierungshilfe, sich in diesem sensiblen Bereich richtig zu verhalten, damit gemeinschaftliches Essen und Trinken ungetrübt genossen werden können.

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

Durch welche Lebensmittel kommt es häufig zu Infektionen?

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

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

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

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

Gesetzliche Tätigkeitsverbote

Personen mit

- Akuter infektiöser Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall, evtl. begleitet von Übelkeit, Erbrechen, Fieber), ausgelöst durch Bakterien oder Viren
- Typhus oder Paratyphus

- Virushepatitis A oder E (Leberentzündung)
- infizierten Wunden oder einer Hautkrankheit, wenn dadurch die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger in Lebensmittel gelangen und damit auf andere Menschen übertragen werden können

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

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

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

- Durchfall mit mehr als zwei dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber.
- Hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch oder Gelenkschmerzen und Verstopfung können Zeichen für Typhus und Paratyphus sein.
- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel mit Schwäche und Appetitlosigkeit weisen auf eine Virushepatitis hin.
- Wunden und offene Hautstellen können infiziert sein, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind.

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

Wichtige Hygieneregeln zur Vermeidung von Lebensmittelinfektionen

Persönliche Hygiene

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

Hygieneregeln beim Umgang mit Lebensmitteln

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

- Warm verzehrte Speisen sind bis zur Abgabe durchgängig heiß zu halten.
- Verzehrfertige Speisen dürfen nicht mit der bloßen Hand angefasst werden.

Weitere Informationen

- zum Umgang mit leicht verderblichen und risikoreichen Lebensmitteln sowie zu den Bestimmungen der Lebensmittelhygieneverordnung enthält der „Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten“, der im Internet unter www.mlr.baden-wuerttemberg.de oder beim Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum erhältlich ist.
- zum Infektionsschutzgesetz bei der Jugendarbeit sowie zur Hygiene bei Zeltlagern enthält die Broschüre „Arbeitshilfe zum Infektionsschutzgesetz“ des Landesjugendrings Baden-Württemberg, die im Internet unter www.ljrbw.de erhältlich ist.

Impressum

Regierungspräsidium Stuttgart, Landesgesundheitsamt

Wiederholdstr. 15, 70174 Stuttgart

Tel. 0711/1849-0, Fax 0711/1849-242

abteilung9@rps.bwl.de

www.rp-stuttgart.de, www.gesundheitsamt-bw.de

August 2005



Merkblatt

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln im Gastronomiebereich und bei der Gemeinschaftsverpflegung

Stand: November 2006

Bei lose abgegebenen Lebensmitteln gelten die Kenntlichmachungsbestimmungen des § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV) sowie der Gentechnik-Kennzeichnungs- und Rückverfolgbarkeitsverordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003.

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 ZZuV genannt.

Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E-Nummer	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe (Farbstoff) E 100 - E 180 (dazu gehören auch Beta-Carotin und Riboflavin)	„mit Farbstoff“	alkoholfreie Getränke (Fanta, Cola), Campari, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen
Konservierungsstoffe (Konservierungsstoff) E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239 E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105 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“	Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Beete), Käse, Anchosen, Fleischerzeugnisse
Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 310 - E 321	„mit Antioxidationsmittel“	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken
Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E 620 - E 635	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel
Schwefeldioxid/Sulfite (kein Klassenname) E 220 - E 228	„geschwefelt“	Essig, Trockenobst (z.B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich
Eisensalze (kein Klassenname) E 579, E 585	„geschwärzt“	schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel) E 901 - E 904, E 912, E 914	„gewachst“	Citrusfrüchte, Melonen, Apfel, Birnen
Süßstoffe (Süßstoffe) E 950 - E 952, E 954, E 957, E 959 andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole) (kein Klassenname) E 420, E 421, E 953, E 965 - E 968	„mit Süßungsmittel(n)“ bei Aspartam (E 951) zusätzlich: „enthält eine Phenylalanin- quelle“	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola- Getränke) Anmerkung: Wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich
Phosphate (Stabilisator) E 338 bis 341, E 450 bis E 452	„mit Phosphat“	Brühwürste, Kochschinken Anmerkung: Eine Kenntlichmachung Ist nur bei Verwendung in Fleischer- zeugnissen vorgeschrieben



Weitere Regelungen:

Zutat	Kenntlichmachung
Coffein (kein Klassennahme, keine E-Nummer)	„coffeinhaltig“
Chinin, Chininsalze (kein Klassennahme, keine E-Nummer)	„chininhaltig“

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

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 vorne genannten Zusatzstoffe 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. 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“).

Art und Weise der Kenntlichmachung:

Wie:

- Gut sichtbar, leicht lesbar und
- nicht verwischbare Schrift,

Wer, Wo:

a) in Gaststätten:

- auf Speise- und Getränkekarten
- Hinweis: Aushang/schriftliche Mitteilung entspr. b) nicht möglich*

b) in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung:

- auf Speise- und Getränkekarten
- oder in Preisverzeichnissen
- oder, soweit keine Speisekarten oder Preisverzeichnisse ausliegen oder werden, in einem sonstigen Aushang oder einer schriftlichen Mitteilung.

Was:

Für die Kenntlichmachung der jeweiligen Zusatzstoffe und gentechnisch veränderten Bestandteile muß der vorne in Spalte 2 „Kenntlichmachung“ angegebene Wortlaut verwendet werden.

Die Angaben dürfen in Fußnoten angebracht werden, wenn in der Verkehrsbezeichnung darauf hingewiesen wird.

Beispiele („Fußnotenlösungen“)

1. Italienischer Salat

Creation aus Hinterschinken, Nudeln, Erbsen, Essiggurken, Karotten, Oliven, Mayonnaise.

Der Hinterschinken wurde laut Zutatenverzeichnis unter Mitverwendung der Zusatzstoffe „Geschmacksverstärker, Natriumglutamat“ (1), „Antioxidationsmittel Natriumascorbat“ (2) und dem „Konservierungsstoff Natriumnitrit“ (3) hergestellt.

Der Farbstoff Eisen (II)-gluconat (4) ist in den schwarzen Oliven, das Süßungsmittel Saccharin (5) in den Essiggurken und der Mayonnaise enthalten.

Die Mayonnaise wurde laut Zutatenverzeichnis mit „Sojaöl“ genetisch verändert“ (6) hergestellt.

Die Angaben in der Speisekarte lauten: Italienischer Salat ^{1,2,3,4,5,6.}

Creation aus Hinterschinken, Nudeln, Erbsen, Essiggurken, Karotten, Oliven, Mayonnaise.

2. Belegte Brötchen

Als Belag wird der o.g. Schinken verwendet.

Die Angaben in der Speisekarte lauten:

Belegte Brötchen mit Schinken ^{1,2,3}

- 1 mit Geschmacksverstärker,
 - 2 mit Antioxidationsmittel,
 - 3 mit Konservierungsstoff
- oder
- mit Nitritpökelsalz
 - 4 geschwärzt
 - 5 mit Süßungsmittel
 - 6 enthält Sojaöl, aus genetisch veränderter Soja hergestellt.

CHEMISCHE UND VETERINÄRUNTERSUCHUNGSÄMTER BADEN-WÜRTTEMBERG



Kontakte:

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Stuttgart**, Schaflandstr. 3/2 + 3/3, 70736 Fellbach,
Tel. 0711 / 3426-1234, Fax: 0711 / 58 81 76;

eMail: poststelle@cvuas.bwl.de; Internet: <http://www.cvua-stuttgart.de>

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Karlsruhe**, Weißenburger Str. 3, 76187 Karlsruhe,
Tel.: 0721 / 926-3611, Fax: 0721 / 926-55 39;

eMail: poststelle@cvuaka.bwl.de; Internet: <http://www.cvua-Karlsruhe.de>

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Freiburg**, Bissierstr. 5, 79114 Freiburg

Tel.: 0761 / 88 55-0, Fax: 0761 / 88 55-100;

eMail: poststelle@cvuafr.bwl.de; Internet: <http://www.cvua-freiburg.de>

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Sigmaringen**, Hedinger Str. 2/1, 72488 Sigmaringen

Tel.: 07571 / 732-0, Fax: 07571 / 732-605;

eMail: poststelle@cvuasig.bwl.de; Internet: <http://www.cvua-Sigmaringen.de>

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:

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

Auszug aus dem Jugendschutzgesetz

Jugendschutzgesetz vom 23. Juli 2002 (BGBl. I S. 2730),
zuletzt geändert durch Artikel 3 Abs. 1 des Gesetzes vom 31. Oktober 2008 (BGBl. I S. 2149)

§ 1 Begriffsbestimmungen

(1) Im Sinne dieses Gesetzes

1. sind Kinder Personen, die noch nicht 14 Jahre alt sind,
2. sind Jugendliche Personen, die 14, aber noch nicht 18 Jahre alt sind,
3. ist personensorgeberechtigte Person, wem allein oder gemeinsam mit einer anderen Person nach den Vorschriften des Bürgerlichen Gesetzbuchs die Personensorge zusteht,
4. ist erziehungsbeauftragte Person, jede Person über 18 Jahren, soweit sie auf Dauer oder zeitweise aufgrund einer Vereinbarung mit der personensorgeberechtigten Person Erziehungsaufgaben wahrnimmt oder soweit sie ein Kind oder ein jugendliche Person im Rahmen der Ausbildung oder der Jugendhilfe betreut.

§ 2 Prüfungs- und Nachweispflicht

(1) Soweit es nach diesem Gesetz auf die Begleitung durch eine erziehungsbeauftragte Person ankommt, haben die in § 1 Abs. 1 Nr. 4 genannten Personen ihre Berechtigung auf Verlangen darzulegen. Veranstalter und Gewerbebetreibende haben in Zweifelsfällen die Berechtigung zu überprüfen.

(2) Personen, bei denen nach diesem Gesetz Altersgrenzen zu beachten sind, haben ihr Lebensalter auf Verlangen in geeigneter Weise nachzuweisen. Veranstalter und Gewerbebetreibende haben in Zweifelsfällen das Lebensalter zu überprüfen.

§ 4 Gaststätten

(1) Der Aufenthalt in Gaststätten darf Kinder und Jugendlichen unter 16 Jahren nur gestattet werden, wenn eine personensorgeberechtigte oder erziehungsbeauftragte Person sie begleitet oder wenn sie in der Zeit zwischen 5 Uhr und 23 Uhr eine Mahlzeit oder ein Getränk einnehmen. Jugendlichen ab 16 Jahren darf der Aufenthalt in Gaststätten ohne Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person in der Zeit von 24 Uhr und 5 Uhr morgens nicht gestattet werden.

(2) Absatz 1 gilt nicht, wenn Kinder oder Jugendliche an einer Veranstaltung eines anerkannten Trägers der Jugendhilfe teilnehmen oder sich auf Reisen befinden.

(3) Der Aufenthalt in Gaststätten, die als Nachtbar oder Nachtclub geführt werden, und in vergleichbaren Vergnügungsbetrieben darf Kindern und Jugendlichen nicht gestattet werden.

(4) Die zuständige Behörde kann Ausnahmen von Absatz 1 genehmigen.

§ 5 Tanzveranstaltungen

(1) Die Anwesenheit bei öffentlichen Tanzveranstaltungen ohne Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person darf Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren nicht und Jugendlichen ab 16 Jahren längstens bis 24 Uhr gestattet werden.

(2) Abweichend von Absatz 1 darf die Anwesenheit Kindern bis 22 Uhr und Jugendlichen unter 16 Jahren bis 24 Uhr gestattet werden, wenn die Tanzveranstaltung von einem anerkannten Träger der Jugendhilfe durchgeführt wird oder der künstlerischen

Betätigung oder der Brauchtumpflege dient.

(3) Die zuständige Behörde kann Ausnahmen genehmigen.

§ 6 Spielhallen, Glücksspiele

(1) Die Anwesenheit in öffentlichen Spielhallen oder ähnlichen vorwiegend dem Spielbetrieb dienenden Räumen darf Kindern und Jugendlichen nicht gestattet werden.

(2) Die Teilnahme an Spielen mit Gewinnmöglichkeit in der Öffentlichkeit darf Kindern und Jugendlichen nur auf Volksfesten, Schützenfesten, Jahrmärkten, Spezialmärkten oder ähnlichen Veranstaltungen und nur unter der Voraussetzung gestattet werden, dass der Gewinn in Waren von geringem Wert besteht.

§ 7 Jugendgefährdende Veranstaltungen und Betriebe

Geht von einer öffentlichen Veranstaltung oder einem Gewerbebetrieb eine Gefährdung für das körperliche, geistige oder seelische Wohl von Kindern oder Jugendlichen aus, so kann die zuständige Behörde anordnen, dass der Veranstalter oder Gewerbebetreibende Kindern und Jugendlichen die Anwesenheit nicht gestatten darf. Die Anordnung kann Altersbegrenzungen, Zeitbegrenzungen oder andere Auflagen enthalten, wenn dadurch die Gefährdung ausgeschlossen oder wesentlich gemindert wird.

§ 8 Jugendgefährdende Orte

Hält sich ein Kind oder eine jugendliche Person an einem Ort auf, an dem ihm oder ihr eine unmittelbare Gefahr für das körperliche, geistige oder seelische Wohl droht, so hat die zuständige Behörde oder Stelle die zur Abwendung der Gefahr erforderlichen Maßnahmen zu treffen. Wenn nötig, hat sie das Kind oder die jugendliche Person

1. zum Verlassen des Ortes anzuhalten,
2. der erziehungsberechtigten Person im Sinne des § 7 Abs. 1 Nr. 6 des Achten Buches Sozialgesetzbuch zuzuführen oder, wenn keine erziehungsberechtigte Person erreichbar ist, in die Obhut des Jugendamtes zu bringen.

In schwierigen Fällen hat die zuständige Behörde oder Stelle das Jugendamt über den jugendgefährdenden Ort zu unterrichten.

§ 9 Alkoholische Getränke

(1) In Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit dürfen

1. Branntwein, branntweinhaltige Getränke oder Lebensmittel, die Branntwein in nicht nur geringfügiger Menge enthalten, an Kinder und Jugendliche ,
2. andere alkoholische Getränke an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren
- 3.

weder abgegeben noch darf ihnen der Verzehr gestattet werden.

(2) Absatz 1 Nr. 2 gilt nicht, wenn Jugendliche von einer personensorgeberechtigten Person begleitet werden.

(3) In der Öffentlichkeit dürfen alkoholische Getränke nicht in Automaten angeboten werden. Dies gilt nicht, wenn ein Automat

1. an einem für Kinder und Jugendliche unzugänglichen Ort aufgestellt ist oder
2. in einem gewerblich genutzten Raum aufgestellt und durch technische Vorrichtungen oder durch ständige Aufsicht sichergestellt ist, dass Kinder und Jugendliche alkoholische Getränke nicht entnehmen können.

§ 20 Nr. 1 des Gaststättengesetzes bleibt unberührt.

(4) Alkoholhaltige Süßgetränke im Sinne des § 1 Abs. 2 und 3 des Alkopopsteuergesetzes dürfen gewerbsmäßig nur mit dem Hinweis „Abgabe an Personen unter 18 Jahren verboten, § 9 Jugendschutzgesetz“ in Verkehr gebracht werden. Dieser Hinweis ist auf der Fertigpackung in der gleichen Schriftart und in der gleichen Größe und Farbe wie die Marken- oder Phantasienamen oder, soweit nicht vorhanden, wie die Verkehrsbezeichnung zu halten und bei Flaschen auf dem Frontetikett anzubringen.

§ 10 Rauchen in der Öffentlichkeit, Tabakwaren

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

(2) In der Öffentlichkeit dürfen Tabakwaren nicht in Automaten angeboten werden. Dies gilt nicht, wenn ein Automat

1. an einem Kindern und Jugendlichen unzugänglichen Ort aufgestellt ist oder
2. durch technische Vorrichtungen oder durch ständige Aufsicht sichergestellt ist, dass Kinder und Jugendliche Tabakwaren nicht entnehmen können.

§ 11 Filmveranstaltungen

(1) Die Anwesenheit bei öffentlichen Filmveranstaltungen darf Kindern und Jugendlichen nur gestattet werden, wenn die Filme von der obersten Landesbehörde oder einer Organisation der freiwilligen Selbstkontrolle im Rahmen des Verfahrens nach § 14 Abs. 6 zur Vorführung vor ihnen freigegeben worden sind oder wenn es sich um Informations-, Instruktions- und Lehrfilme handelt, die vom Anbieter mit „Infoprogramm“ oder „Lehrprogramm“ gekennzeichnet sind.

(2) Abweichend von Absatz 1 darf die Anwesenheit bei öffentlichen Filmveranstaltungen mit Filmen, die für Kinder und Jugendliche ab zwölf Jahren freigegeben und gekennzeichnet sind, auch Kindern ab sechs Jahren gestattet werden, wenn sie von einer personensorgeberechtigten Person begleitet sind.

(3) Unbeschadet der Voraussetzungen des Absatzes 1 darf die Anwesenheit bei öffentlichen Filmveranstaltungen nur mit Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person gestattet werden

1. Kindern unter sechs Jahren,
2. Kindern ab sechs Jahren, wenn die Vorführung nach 20 Uhr beendet ist,
3. Jugendlichen unter 16 Jahren, wenn die Vorführung nach 22 Uhr beendet ist,
4. Jugendlichen ab 16 Jahren, wenn die Vorführung nach 24 Uhr beendet ist.

(4) Die Absätze 1 bis 3 gelten für die öffentliche Vorführung von Filmen unabhängig von der Art der Aufzeichnung und Wiedergabe. Sie gelten auch für Werbevorspanne und Beiprogramme. Sie gelten nicht für Filme, die zu nichtgewerblichen Zwecken hergestellt werden, solange die Filme nicht gewerblich genutzt werden.

(5) Werbefilme oder Werbeprogramme, die für Tabakwaren oder alkoholische Getränke werben, dürfen unbeschadet der Voraussetzungen der Absätze 1 bis 4 nur nach 18 Uhr vorgeführt werden.

§ 13 Bildschirmspielgeräte

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

(2) Elektronische Bildschirmspielgeräte dürfen

1. auf Kindern oder Jugendlichen zugänglichen öffentlichen Verkehrsflächen,
2. außerhalb von gewerblich oder in sonstiger Weise beruflich oder geschäftlich genutzten Räumen oder
3. in deren unbeaufsichtigten Zugängen, Vorräumen oder Fluren

nur aufgestellt werden wenn ihre Programme für Kinder ab sechs Jahren freigegeben und gekennzeichnet oder nach § 14 Abs. 7 mit „Infoprogramm“ oder „Lehrprogramm“ gekennzeichnet sind.

(3) Auf das Anbringen der Kennzeichnungen auf Bildschirmspielgeräten findet § 12 Abs. 2 Sätze 1 und 2 entsprechende Anwendung.

§ 28 Bußgeldvorschriften

(5) Die Ordnungswidrigkeit kann mit einer Geldbuße bis zu fünfzigtausend Euro geahndet werden.

Muster für die ordnungsgemäße Ausfertigung einer Speise- und/oder Getränkekarte

Speisekarte:

	Preis:
Schweinebraten mit Knödel und Salat	?
Gegrilltes Hähnchen mit Semmel	?
Currywurst ^{①②③} mit Pommes	?
Bratwurst ^{①②} mit Kartoffelsalat ^③	?
2 Paar Schweinswürste ^{①②} mit Kraut	?
Steckerlfisch (Makrele / Forelle), 100g	?
Pizza (Vorderschinken ^{①③④⑤} , Käse, Tomaten, Champignons)	?
Lachssemmel/Lachsbrötchen ^{③⑤⑦}	?
Fischbrötchen/Fischweckle ^③	?

Getränke:

	Menge	Preis
Bier	1 Liter	?
Radler	0,5 l	?
Pils	0,33 l	?
Spezi ^{⑥⑧}	0,5 l	?
Cola ^{⑥⑧}	0,5 l	?
Limo ^⑥	0,5 l	?
Tafelwasser / Mineralwasser	0,5 l	?
Wein (Qualitätsbezeichnung z.B. Tafelwein, Qualitätswein, Prädikatswein, usw.)		

① mit Phosphat

④ mit Antioxidationsmittel

⑦ Lachsesatz

② mit Geschmacksverstärker

⑤ mit Milch- oder Sojaweiß

⑧ koffeinhaltig

③ mit Konservierungsstoff

⑥ mit Farbstoff