



Checkliste und Informationen

Gemeinde
GRENZACH-WYHLEN

VEREINS-, STRAßEN- ODER

SONSTIGE FESTE

IN DER ÖFFENTLICHKEIT

Stand: 16. August 2017



Sehr geehrte Damen und Herren,

wie Sie Berichten der Tageszeitungen und sonstigen Medien entnehmen können nehmen die Gewalt und der Alkoholkonsum, vor allem bei Festen stetig zu.

Dank sehr guter Zusammenarbeit zwischen den Vereinen, dem örtlichen Polizeiposten sowie unserem Ordnungsamt konnte in Grenzach-Wyhlen erreicht werden, dass in diesem und den zurückliegenden Jahren kaum nennenswerte Vorfälle vorgekommen sind.
Sicherlich auch deshalb, weil:

1. bei größeren Veranstaltungen bereits im Vorfeld Gespräche über Sicherheitsmassnahmen stattgefunden haben.
2. Seit etlichen Jahren bei größeren Veranstaltungen der Polizeivollzugsdienst anwesend war, ein professioneller Sicherheitsdienst (Security) zusammen mit Ordnern des Veranstalters eingesetzt wird und
3. seit einiger Zeit bei Veranstaltungen wie der Fasnacht sowie dem Sommerfestival keine Alkopops verkauft und strikt bei der Eingangskontrolle auf bereits betrunkene und nicht erwünschte Besucher geachtet wurde.

Diese Maßnahmen verursachten nicht nur bei den Vereinen sondern auch bei der Polizei und unserem Ordnungsamt einen nicht unwesentlichen Verwaltungsaufwand und Personaleinsatz.

Wir haben uns daher überlegt, wie in der Regel ohne solche Vorgespräche ein Fest durchgeführt werden kann, die öffentlichen Sicherheit und Ordnung aber trotzdem gewährleistet ist und die Überlegungen des bei uns vorhandenen Sicherheitskonzeptes umgesetzt werden können.

Sie sind gefordert!

Die von Ihnen geplante Veranstaltung führt zu einer Zusammenkunft von vielen Menschen, die zu den verschiedensten Störungen führen kann.

Das bedeutet unter anderem auch für Sie eine Gratwanderung zwischen optimaler Sicherheit und möglichst wenig Ordnungsmaßnahmen, damit die Besucher der Veranstaltung diese genießen können, ohne dass es zu Störungen kommt.



Die Gewährleistung der öffentlichen Sicherheit und Ordnung während Ihrer Veranstaltung stellt somit eine besondere Herausforderung für all diejenigen dar, die in dem Bereich der Gefahrenabwehr tätig sind.

Nachdem Ihnen die allgemeinen Empfehlungen und Forderungen des Ordnungsamtes und der Polizei bekannt sein dürften, wollen wir probeweise auf die, wie bereits erwähnt durchgeführten Gespräch vor- und nach der Veranstaltung verzichten, Ihnen aber eine **Checkliste** und **allgemeinen Informationen** an die Hand geben, damit Sie für „Ihre Veranstaltung“ bestens vorbereitet sind.

Bitte prüfen Sie anhand der nachfolgenden Liste sorgfältig, ob alle von uns dort angesprochenen Dinge berücksichtigt/beantragt worden sind. **Bitte nehmen Sie sich etwas Zeit und füllen Sie diese Liste aus, unterschreiben diese und übersenden uns diese mindestens 1 Monat vor der Veranstaltung!**

+++++

Vom Innenministerium und dem Ministerium für Ernährung und Ländlicher Raum Baden-Württemberg, der Akademie der Polizei Baden-Württemberg und der Villa Schöpflin, Zentrum für Suchtprävention wurden Merkblätter zum Thema Vereins-, Straßen- oder sonstigen Festen unter anderem auch mit dem Inhalt Sicherheit und Alkohol herausgegeben, die wir Ihnen nicht vorenthalten wollten. Sicherlich finden Sie wertvolle Hinweise für Ihr nächstes Vereinfest.

Folgende Unterlagen liegen dieser Info bei:

- Checkliste (bitte unbedingt zurück senden).
- Merkblatt zu Veranstaltung von Vereins-, Straßen- oder sonstigen Festen in der Öffentlichkeit (unter anderem Anmeldung/Genehmigung/Rechte und Pflichten des Veranstalters etc.)
- Leitfaden des Ministeriums Ernährung und Ländlicher Raum Baden-Württemberg für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten.
- Ratschläge zum Verhalten von Ordnungskräften in Gefahrensituationen
- Info der Polizei und der Akademie der Polizei Baden-Württemberg über die Jugendschutzbestimmungen
- Kurzinformation über Alkoholische Getränke/Modegetränke und Jugendschutz,



- Tipps der Villa Schöpflin, Zentrum für Suchtprävention für Festveranstalter und Muster der Erklärung zur Durchführung von Festanlässen.
- Tipps der Polizeidirektion Lörrach für Veranstalter zur Organisation und Durchführung von Veranstaltungen.

Für weitere Fragen steht Ihnen Herr Käufelin oder Frau Mutter vom Amt für öffentliche Ordnung der Gemeinde Grenzach-Wyhlen zur Verfügung. Sie erreichen Herrn Käufelin unter der Telefonnummer 07624/ 32 – 103 oder per E-Mail unter: ordnungsamt@grenzach-wyhlen.de. Frau Mutter hat die Telefonnummer 32-100.

Viel Spaß beim Durchlesen.

Mit freundlichen Grüßen

A handwritten signature in black ink that reads 'Tobias Benz'. The signature is written in a cursive style with a horizontal line above the first name.

Dr. Benz
Bürgermeister



CHECKLISTE – Version 05

(Bitte ausfüllen, unterschreiben und 1 Monat vor der Veranstaltung an die Gemeinde Grenzach-Wyhlen, Ordnungsamt zurück senden)

Info – Tätigkeit – Sachverhalt	
1	Ort und Tag der Veranstaltung:
2	Veranstalter:
3	Thema der Veranstaltung:
4	Programmpunkte bei der Veranstaltung:
5	Musikdarbietung: <input type="checkbox"/> Live <input type="checkbox"/> Konserve Musikrichtung: _____
6	Zielgruppe der Besucher mit Alterangabe/Altersbegrenzung: _____ Jahre Wenn unter 18 Jahren wie wird der Jugendschutz gewährleistet. Kennzeichnung mit <input type="checkbox"/> Stempel <input type="checkbox"/> ID Kontrolller in den entsprechenden Farben <input type="checkbox"/> _____ <i>Hinweis!</i> <i>Wir empfehlen ID Kontrolller rot = unter 16 Jahren, gelb = ab 16 aber unter 18 Jahren und grün = volljährig.</i>
7	Wird Eintrittsgeld erhoben <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Vorverkauf ____ € <input type="checkbox"/> Veranstaltung ____ €
8	Beginn und Ende der Veranstaltung:
9	Verantwortliche Person mit Handynummer: _____ Name, Vorname, Funktion, Handynummer
10	Nach welchem Hallenplan findet die Veranstaltung statt: Nr. _____
11	Wie viele Besucher werden voraussichtlich erwartet: _____ Personen



	<input type="checkbox"/> Wurde beantragt
18	Fluchtwege werden freigehalten.
19	Ein Notfallplan wurde/wird aufgestellt <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein Falls ja angekreuzt wurde diesen bitte beifügen.
20	Kasse und Einlasskontrolle werden getrennt eingerichtet <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> Ja
21	Eingangsschleuse wird eingerichtet <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> Ja
22	Es wird darauf geachtet, dass die Besucherinnen/Besucher die Halle nicht ohne wichtigen Grund verlassen. <i>Hinweis!</i> <i>Wir empfehlen folgenden Info im Ein- Ausgangsbereich anzubringen:</i> <i>„Beim Verlassen der Halle erlischt der Eintritt“.</i>
23	Am Eingang wird erfahrenes Personal zusammen mit dem Sicherheitsdienst eingesetzt <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
24	Sicherheitsdienst und Ordner werden vor der Veranstaltung, insbesondere auch über die Jugendschutzbestimmungen (falls Besucherkreis unter 18 Jahre alt ist), mitgebrachte alkoholische Getränke und unerlaubte Gegenstände eingewiesen.
25	Schild mit Altersgrenze und Hinweisen am Eingang wird angebracht.
26	Ausweiskontrolle (falls nötig) ist gewährleistet/wird durchgeführt (Personal, Sachkenntnis, Aufbewahrungsbehältnis)
27	Taschen/Rucksäcke werden auf mitgebrachte alkoholische Getränke und unerlaubte Gegenstände geprüft.
28	Regelung bezüglich Kontrolle der Personensorgeberechtigung/Erziehungsbeauftragung ist erfolgt.
29	Bei Zulassung von Gästen unter 16/18 Jahren werden entsprechende Durchsage, Licht und Pause dazu, durchgeführt (Gegebenenfalls 22 Uhr oder 24 Uhr)
30	Ich wünsche ein Gespräch mit dem Ordnungsamt / der Polizei. <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> Ja
Zusätzliche Hinweise!	
A	Personaleinteilung, genaue Aufgabenverteilung und Einweisung beachten.
B	Keine legalen und illegalen Suchtmittel für die Verantwortlichen.
C	Preisangabe und Kennzeichnung, alkoholfreie Getränke billiger verkaufen.
D	Am Ausschank geeignetes und erfahrenes Personal einsetzen.
E	Thekenpersonal sollte selbst entsprechendes Alter haben.
F	Security Einsatz bis zum Schluss. Das heißt bis ALLE Gäste das Fest bzw. verlassen haben.
G	Veranstaltungen mit Musikdarbietungen sind – wenn Sie öffentlich sind – bei der GEMA in Augsburg anzumelden. Anschrift: GEMA, Stettenstr. 6/8, 68150 Augsburg, Tel. (08 21) 5 03 08-0, E-Mail: bd-a@gema.de
H	Kein Alkohol an erkennbar Betrunkene. Kein Zutritt an Betrunkene.
I	Eigene Ordner müssen erkennbar sein.
J	Erreichbarkeit sämtlicher Ansprechpartner bereithalten (Veranstalter, Ordner,



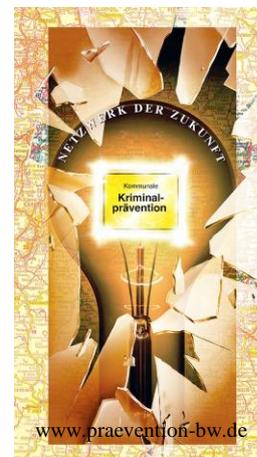
Security, Polizei, Feuerwehr, Rettungsdienst, Gemeinde, etc.).
--

Ort:	
Datum:	
Unterschrift:	Mit dieser Unterschrift versichere ich die Punkte 1 – 30 gelesen zu haben.



Merkblatt

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



1. Vorbemerkung.....	10
2. Anmeldung / Genehmigung.....	10
2.1 Was hat der Veranstalter bei seiner Anmeldung zu beachten?.....	10
2.2 Was gibt es zusätzlich zu beachten?	11
3. Rechte und Pflichten des Veranstalters	12
3.1 Pflichten	12
3.2 Rechte.....	15
4. Lebensmittel und Getränke	16
4.1 Preisangabe und Kennzeichnung	16
4.2 Speisezubereitung und Hygieneanforderungen	17
4.3 Getränkeschankanlagen	17
4.4 Zulässige und nicht zulässige Erzeugnisse.....	18
4.5 Sonstige Hinweise.....	18



1. Vorbemerkung

Öffentliche Veranstaltungen wie Vereins- und Straßenfeste werfen für die Verantwortlichen oft eine ganze Reihe von Fragen auf; sei es im Zusammenhang mit der Genehmigung, der Umsetzung erteilter Auflagen, der Einhaltung des Jugendschutzgesetzes oder dem Umgang mit Störenfrieden. Wie melde ich eine Veranstaltung an, was muss ich beachten, wie verhalte ich mich gegenüber „Störern“? Wichtige Fragen für die Verantwortlichen und ihre Helfer.

Nehmen Sie rechtzeitig mit den Behörden Kontakt auf. Eine gute und vertrauensvolle Zusammenarbeit zwischen Ihnen, Ihrer Polizei und der örtlichen Polizeibehörde sorgt für den reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung. Mit diesem Merkblatt wollen wir Ihnen einen Überblick über die wichtigsten Bestimmungen im Zusammenhang mit Ihrer Veranstaltung geben.

2. Anmeldung / Genehmigung

Veranstaltungen wie Vereins- und Straßenfeste unterliegen dem Gaststättengesetz, wenn

- Getränke
(Schankwirtschaft),
- zubereitete Speisen
(Speisewirtschaft),

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

2.1 **Was hat der Veranstalter bei seiner Anmeldung zu beachten?**

Wer ein Gaststättengewerbe in diesem Sinne ausübt, bedarf einer Gestattung nach §12 Gaststättengesetz. Die Genehmigung ist mindestens 14 Tage vor dem Veranstaltungstermin beim örtlich zuständigen Bürgermeisteramt / Ordnungsamt schriftlich zu beantragen. Hier ist auch das Formblatt „Antrag auf Gestattung nach §12 Gaststättengesetz“ zu erhalten. Sollte die Dauer der Veranstaltung mehr als vier Tage betragen, ist die Gestattung bei der zuständigen Gaststättenbehörde zu beantragen.

Für den schriftlichen Antrag sind folgende Angaben erforderlich:

- Name des Veranstalters,



- Verantwortliche Person für die Veranstaltung,
- Anlass und Begründung der Bewirtung,
- Ort und Dauer der Veranstaltung,
- die Inanspruchnahme öffentlichen Verkehrsraumes (Sondernutzung),
- Beteiligung der Gastronomie bei der Bewirtung,
- welche Getränke und Speisen sollen abgegeben werden.

Die Gebühr ist von der Größe der Grundfläche abhängig. In der Regel wird die Genehmigung unter bestimmten Auflagen (z.B. Ordnerdienst, Sperrzeit) erteilt.

2.2 Was gibt es zusätzlich zu beachten?

2.2.1 Hilfsdienste

Nimmt der Veranstalter Feuerwehr und / oder Rettungsdienste in Anspruch (oft wird auch von der Behörde eine entsprechende Auflage erteilt), fallen zusätzliche Kosten an.

2.2.2 GEMA

Veranstaltungen mit Musikdarbietungen sind - wenn sie öffentlich sind - bei der GEMA in Stuttgart anzumelden. Dies gilt nicht nur für Live-Darbietungen, sondern auch für das Abspielen von Tonträgern. §13a Urheberrechtswahrnehmungsgesetz verpflichtet den Veranstalter, vor seiner Veranstaltung die Urheberrechte unverzüglich schriftlich, mündlich oder per Mail bei der GEMA zu erwerben. Die Gebühren richten sich entweder nach der Nutzungsfläche der Veranstaltung oder nach der Zahl der Besucher. Die Mindestgebühr beträgt beispielsweise für 100m² oder 150 Personen 19,80 Euro bei Live-Musik und 23,76 Euro für das Abspielen von Tonträgern.

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

Anschrift:

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

Achtung:

Die GEMA unternimmt selbst Nachforschungen, indem sie z.B. Pressemitteilungen oder Plakate durch ihre Außendienstmitarbeiter überprüfen lässt. Bei



Fehlen einer Genehmigung wird pauschal ein Zuschlag von 100 % der Gebühr als Strafe erhoben.

2.2.3 *Finanzamt*

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

2.2.4 *Lotterie / Tombola*

Eine öffentliche Lotterie oder Ausspielung (sog. Tombola) muss rechtzeitig bei der Rennwett- und Lotteriesteuerstelle des Finanzamtes Karlsruhe-Durlach angemeldet werden und bedarf grundsätzlich einer Genehmigung. Diese Einzelgenehmigung entfällt, wenn sich der Veranstalter an die vom Regierungspräsidium Karlsruhe erteilte allgemeine Erlaubnis für die Veranstaltung von öffentlichen Lotterien und Ausspielungen hält. Anmeldeformulare mit verschiedenen Hinweisen und Verhaltenshilfen sind bei den örtlichen Ordnungsämtern vorhanden. Aufgrund der umfassenden Materie wird empfohlen, direkt mit der Rennwett- und Lotteriesteuerstelle Kontakt aufzunehmen.

Anschrift (für ganz Baden-Württemberg):
Finanzamt KA-Durlach, Prinzessenstrasse 2, 76227 Karlsruhe, Tel.: 0721-994-2160.

3. Rechte und Pflichten des Veranstalters

3.1 *Pflichten*

3.1.1 *Sicherheit*

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

Maßnahmen für eine sichere Gestaltung der Veranstaltung können sein:

- Einlasskontrollen (Waffen und gefährliche Gegenstände),
- eigene Ordner (sollten erkennbar sein),
- private Sicherheitsfirmen (Security),



- Parkplatzwächter (schneller Zugang für Einsatz-/ und Rettungsfahrzeuge),
- „glasfreier“ Getränkeausschank.

3.1.2 Haus- und Haftungsrecht, Garantenpflicht

Sofern der Veranstalter den Veranstaltungsort anmietet, ist er auch für die Durchsetzung des Hausrechts verantwortlich.

In der Praxis sieht dies so aus, dass der Veranstalter einem „Störer“ ein Hausverbot aussprechen und zum Verlassen der Veranstaltung auffordern kann. Zur Durchsetzung des Hausrechts kann der Einsatz körperlichen Zwangs rechtmäßig sein, sofern er die Grenzen der gebotenen Notwehr nicht überschreitet und die Beachtung der Verhältnismäßigkeit Anwendung findet.

Besondere Hinweise zum Thema „Verhalten in Gefahrensituationen“ können dem beigefügten Merkblatt entnommen werden.

Achtung:

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

Tipp:

Der Veranstalter kann zivilrechtlich für aufkommende Schäden, die durch

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

Es empfiehlt sich der Abschluss einer anlassbezogenen Haftpflichtversicherung.

3.1.3 Jugendschutz

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



Besondere Hinweise zum Thema „Alkopops“ können den beigegeführten Merkblättern entnommen werden.

Achtung:

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

2. Die Anwesenheit bei öffentlichen Tanzveranstaltungen ohne Begleitung eines Personensorgeberechtigten darf Kindern und Jugendlichen unter sechzehn Jahren nicht und Jugendlichen ab sechzehn Jahren bis 18 Jahre längstens bis 24 Uhr gestattet werden (§5JuSchG).
Abweichend hiervon darf die Anwesenheit von Kindern bis 22.00 Uhr und Jugendlichen unter sechzehn 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 (§5JuSchG).
3. Das Rauchen in der Öffentlichkeit darf Kindern und Jugendlichen unter achtzehn Jahren nicht gestattet werden (§10JuSchG).
4. Veranstalter und Gewerbetreibende haben die nach §§ 4-13 des JuSchG. für ihre Veranstaltungen und Betriebseinrichtungen geltenden Vorschriften durch einen deutlich sichtbaren und gut lesbaren Aushang bekannt zu machen.
(§ 3 JuSchG)

3.1.4 Nichtraucherschutzgesetz

Sobald Sie eine Gestattung zum Wirtschaftsbetrieb erhalten gilt das Nichtraucherschutzgesetz. Nach § 7 dieses Gesetzes gilt Rauchfreiheit in Gaststätten. Hierzu zählen u.a. auch die Hoahrhainhalle und der Festsaal im Haus der Begegnung. Folgendes ist geregelt:

1.

In Gaststätten ist das Rauchen untersagt.

Gaststätten im Sinne dieses Gesetzes sind Betriebe, die Getränke oder zubereitete Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle verabreichen, wenn der Betrieb jedermann oder bestimmten Personen zugänglich ist und den Vorschriften des Gaststättengesetzes in der Fassung vom 20. November 1998 (BGBl. I [S. 3419](#)) unterliegt.

Satz 1 gilt nicht für Bier-, Wein- und Festzelte sowie die Außengastronomie und die im Reisegewerbe betriebenen Gaststätten.

2.

Abweichend von Absatz 1 ist das Rauchen zulässig



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

3.

In Diskotheken ist abweichend von Absatz 1 das Rauchen in vollständig abgetrennten Nebenräumen ohne Tanzfläche zulässig, wenn der Zutritt zur Diskothek auf Personen ab vollendetem 18. Lebensjahr beschränkt ist und die Nebenräume in deutlich erkennbarer Weise als Raucherräume gekennzeichnet sind.

4.

Arbeitsschutzrechtliche Bestimmungen bleiben unberührt.

3.2 Rechte

3.2.1 Vorläufige Festnahme durch Jedermann (§127 StPO)

Nach § 127 StPO hat Jedermann das Recht zur vorläufigen Festnahme eines anderen, wenn dieser auf frischer Tat (z.B. Sachbeschädigung, Körperverletzung, Diebstahl) betroffen oder verfolgt wird und ferner der Flucht verdächtig ist oder seine Identität nicht sofort festgestellt werden kann.

Achtung:

Eine Verpflichtung zur vorläufigen Festnahme ergibt sich daraus nicht. Festnahme bedeutet dabei, dass der Verdächtige festgehalten und damit verhindert wird, dass er sich entfernt. Die Anwendung körperlicher Gewalt bei der Festnahme - etwa das „feste Zupacken“ - wird für zulässig erachtet (vgl. 3.1.2 - *Haus- und Haftungsrecht, Garantenpflicht*).

3.2.2 Notwehr / Nothilfe (§32 StGB / 227 BGB)

Wer in Notwehr / Nothilfe handelt, führt eine Handlung zu seiner oder der Verteidigung eines Dritten durch; dabei muss die Handlung erforderlich, geeignet und geboten sein, um den Angriff zu beenden.

Achtung:

Die Notwehrhandlung darf sich nur gegen den Angreifer richten, nicht gegen die Rechtsgüter Dritter. Der Verhältnismäßigkeitssatz muss besondere Beachtung finden (vgl. 3.1.2 - *Haus- und Haftungsrecht, Garantenpflicht*).



3.2.3 *Selbsthilfe §229 BGB*

Das Recht zur Selbsthilfe hat nur geringe praktische Bedeutung, da die Voraussetzungen der Vorschrift sehr eng gefasst sind: Sie betrifft nur Fälle, in denen zivilrechtliche Ansprüche gefährdet sind und staatliche Hilfe (Polizei) nicht rechtzeitig zu erlangen ist.

Beispiel:

Hält eine Bedienung einen Gast, der das Lokal / Verkaufsstelle ohne Bezahlung verlassen will, zurück, um seine Personalien festzustellen, so handelt sie in Ausübung eines Selbsthilferechts. Dem Gast steht gegenüber dem Festhalten durch die Bedienung kein Notwehrrecht zu.

3.2.4 *Einsatz von eigenem oder fremdem Sicherheitspersonal*

Eigene und private Sicherheitskräfte haben keinerlei Hoheitsrechte wie sie der Polizei zustehen. Sie dürfen ausschließlich privatrechtlich tätig werden. Prinzipiell stehen solchen Sicherheitskräften nur die so genannten „Not- und Jedermannrechte“ zu (vgl. 3.2.1 - *Vorläufige Festnahme durch Jedermann (§127 StPO)* und 3.2.2 - *Notwehr / Nothilfe (§32 StGB / 227 BGB)*).

Wird eigenes Sicherheits- und Ordnungspersonal eingesetzt, sollten Sie sich vorab über die Möglichkeiten und Grenzen des Einschreitens bei Störungen informieren.

4. Lebensmittel und Getränke

4.1 *Preisangabe und Kennzeichnung*

Es muss ein für Jedermann deutlich sichtbares Verzeichnis vorhanden sein, aus dem die Warenart, die Menge und die Preise zu ersehen sind.

Mindestens ein alkoholfreies Getränk muss billiger als das billigste alkoholische Getränk gleicher Menge sein.

Sind Zusatzstoffe in den angebotenen Lebensmitteln vorhanden, so sind diese zu kennzeichnen (in Form von Fußnoten erlaubt), z.B.:

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

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



4.2 Speisezubereitung und Hygieneanforderungen

4.2.1 Betriebsstätte

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

4.2.2 Personal

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

4.3 Getränkeschankanlagen

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



- Eine Spüleinrichtung (nur für Gläser) mit 2 Spülbecken (ein Becken mit Reinigungsmittel und ein Becken mit Klarwasser) ist erforderlich.

4.4 Zulässige und nicht zulässige Erzeugnisse

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

Achtung:

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

4.5 Sonstige Hinweise

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



Im übrigen wird auf den nachfolgend abgedruckten Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten des Ministeriums für Ernährung und Ländlicher Räume Baden-Württemberg hingewiesen.



Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG UND LÄNDLICHEN RAUM



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

**Dieser Leitfaden ist kostenlos erhältlich beim
Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum Baden-Württemberg
Postfach 10 34 44, 70029 Stuttgart
www.mlr.baden-wuerttemberg.de**

**und kann unter
http://www.mlr.baden-wuerttemberg.de/mlr/allgemein/bro_leitfaden.pdf
heruntergeladen werden.**

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



Vorwort

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

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.

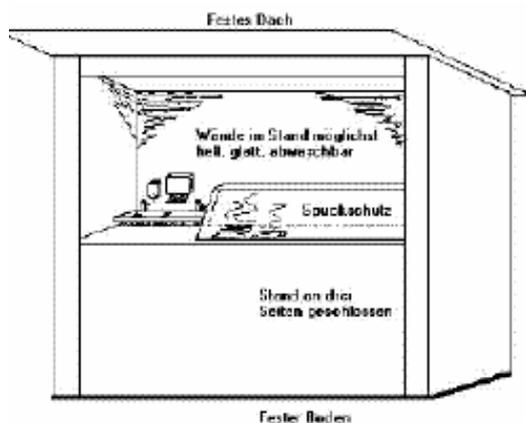
Dieser Leitfaden wurde überreicht durch:



Bauliche und sonstige Voraussetzungen

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

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

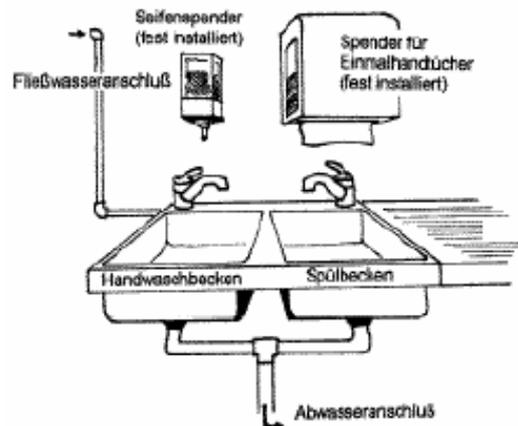


Offene Lebensmittel müssen an der Vorderseite des Verkaufsstandes durch eine ausreichende Abschirmung (z.B. vor Husten oder Niesen von Kunden und Passanten) geschützt werden.

Bereiche zur Herstellung, Behandlung oder Lagerung von Lebensmitteln müssen trocken und staubfrei sein. Die Wände müssen aus festem, leicht zu 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 zwischengereinigt werden. Beschädigte oder gesplitterte Behältnisse dürfen nicht verwendet werden. Aus Umweltgründen sollte zum Verzehr der Lebensmittel an Ort und Stelle Mehrweggeschirr und -besteck verwendet werden.

Für den Verkauf von Speisen zum Mitnehmen sind, soweit erforderlich, geeignete



und hygienisch einwandfreie Behältnisse bereitzustellen.

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



Von Kunden mitgebrachte_ Behältnisse sollten nicht befüllt werden.

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

Die **Reinigung von Geschirr und Trinkgläsern** sollte vorzugsweise maschinell erfolgen. Alternativ müssen für eine sachgerechte manuelle Reinigung 2 Spülbecken genutzt werden, eines mit heißem Wasser (so heiß wie möglich) und Spülmittel, eines mit sauberem, warmen 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. Trinkwasserschlauch-

leitungen 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 Gemeindecatsungen sind zu beachten.

Abfallentsorgung

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

Es wird empfohlen, sich bei der Entsorgung von Lebensmittelabfällen mit anderen Anbietern abzusprechen und ein Entsorgungsunternehmen mit der Beseitigung der



Speiseabfälle zu beauftragen. Eine Entsorgung über die Biotonne ist nicht zulässig.

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

Toiletten

Toilettenräume müssen leicht erreichbar, in ausreichender Zahl und getrennt nach Geschlechtern vorhanden sein.

Toiletten für Beschäftigte sollten getrennt bereitgestellt werden.

Sie müssen mit einer Handwaschgelegenheit mit Warm- und Kaltwasser, Flüssigseife und Einmalhandtüchern versehen sein.

Falls keine ortsfesten Toiletten zur Verfügung stehen, wird das Aufstellen von Toilettenwagen empfohlen. Die Toiletten sollten an die Wasser- und Abwasserleitungen angeschlossen werden. Ist dies nicht möglich, sind ausreichend Wasser- und Auffangbehälter zur nachfolgenden Beseitigung in Kläranlagen bereitzustellen. Verordnungen der Gemeinden sind zu beachten.

Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln

Grundsätze

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

- ☞ Nicht verpackte Lebensmittel dürfen nur in Behältern und abgedeckt transportiert werden. Transportbehältnisse und Verpackungsmaterialien müssen sauber und für Lebensmittel geeignet sein.
- ☞ Bei der Aufbewahrung muss Rohware getrennt von verzehrfertigen Lebensmitteln gelagert werden, auch in Kühlbehältnissen.
- ☞ Kühlgeräte sind so einzustellen, dass die Temperatur den produktspezifischen Temperaturanforderungen entspricht. Diese können vom Etikett der Produkte abgelesen oder vom Lebensmittelhersteller bzw. -lieferanten erfragt werden und sind einzuhalten.
- ☞ Lebensmittel, die nicht durcherhitzt werden, sollten nicht unter Verwendung roher Eianteile hergestellt werden (Salmonellengefahr).

- ☞ Zu garende Speisen sollen (bis in den Kern) durcherhitzt werden.
- ☞ Warm verzehrte Speisen sind bis zur Abgabe durchgängig heiß zu halten (Produkttemperatur über 65°C) und nicht länger als 3 Stunden vorrätig zu halten.
- ☞ Verzehrfertige (dazu zählen auch Speisen, die nicht zubereitet werden müssen, wie Backwaren, Rauchenden, Bockwürste etc.) Speisen sollen nicht mit der bloßen Hand angefasst werden (Empfehlung: Einweghandschuhe oder entsprechendes Besteck).
- ☞ Tiere sind von der Speisezubereitung und -abgabe fernzuhalten.
- ☞ Vorratsgefäße müssen vor dem Wiederauffüllen gereinigt werden.
- ☞ Länger vorrätig gehaltene Lebensmittel sollten grundsätzlich vor der frisch nachgelegten Ware verwendet bzw. abgegeben (First-In-First-Out-Prinzip) werden.
- ☞ Bei der Zubereitung von kühlpflichtigen Lebensmitteln ist darauf zu achten, dass die Lebensmittel der Kühlung bedarfsgerecht und nicht in zu großem Vor-



rat 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, Kremtorten, 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 abgesehenen 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 **Frittiertem** soll die Friteuse auf max. 175°C eingestellt werden, um eine unerwünschte Acrylamidbildung zu vermeiden (siehe auch Merkblatt "Frittierfette")

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

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

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



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

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

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

Getränke

Für **Getränke aus Getränkeshankanlagen** sollten verwendungsfertige, transport-

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

table 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. 853/2004 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.

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:

- Glutenhaltiges Getreide (z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)
- Fisch und Krebstiere
- Eier
- Soja
- Milch (einschließlich Laktose)
- Nüsse
- Sellerie



- Senf
- Sesamsamen
- Schwefeldioxid und Sulfite

Wein

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

- bei Tafelwein durch das Herkunftsland (z. B. "Deutscher Tafelwein")
- bei Landwein durch das Landweingebiet (z. B. "Südbadischer Landwein")

- bei Qualitätswein durch das bestimmte Anbaugebiet (z. B. "Baden" oder "Württemberg").

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

Preisauszeichnung

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

Personalhygiene

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

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

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

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

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

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

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/LebensmittelhygieneVerordnungen/VO_852-2004_templateld=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/LebensmittelhygieneVerordnungen/VO_853-2004_templateld=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
 - TRSK 500 (Betrieb von Getränkeschankanlagen)
 - TRSK 501 (Reinigung von Getränkeschankanlagen)
 - TRSK 502 (Betrieb von mobilen Getränkeschankanlagensystemen)
- ♣ DIN-Normen zur Lebensmittelhygiene (erhältlich unter <http://www.beuth.de/>)
 - DIN-Taschenbuch 280 Lebensmittelhygiene enthält u.a.:
 - DIN 6650 „Getränkeschankanlagen“
 - DIN 10508 „Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel“
 - DIN 10519 „Lebensmittelhygiene – Selbstbedienungseinrichtungen für unverpackte Lebensmittel- Hygieneanforderungen“



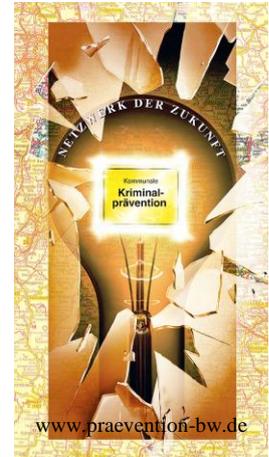
Merkblätter:

- ♣ Merkblatt „Vermeidung von Lebensmittelinfektionen für Ehrenamtliche bei Vereinsfesten, Freizeiten und ähnlichen Veranstaltungen“ des Regierungspräsidiums Stuttgart Landesgesundheitsamt www.gesundheitsamt-bw.de/servlet/PB/menu/1188888_11/index.html
- ♣ Verbrauchertipps zu Lebensmittelhygiene, Reinigung und Desinfektion www.bfr.bund.de/cm/238/verbrauchertipps_zu_lebensmittelhygiene_reinigung_und_desinfektion.pdf
- ♣ Temperaturanforderungen für bestimmte Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels lose oder selbst verpackt abgegeben werden www.bll.de/download/themen/hygiene/leitlinie_temperaturanforderungen_2006.pdf
- ♣ Merkblatt: „Frittierfette“ www.untersuchungsaeamter-bw.de/pdf/merkblatt_frittierfette.pdf
- ♣ Merkblatt „Salatebüfets und -Theken zur Selbstbedienung“
- ♣ Merkblatt „Kennzeichnung von unverpacktem Speiseeis“ der Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter Baden-Württemberg www.untersuchungsaeamter-bw.de/pdf/merkblatt_speiseeis.pdf
- ♣ Merkblatt „Kenntlichmachung von Zusatzstoffen im Gastronomiebereich“ der Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter Baden-Württemberg www.untersuchungsaeamter-bw.de/pdf/merkblatt_zusatzstoffe.pdf
- ♣ Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis – Eigenkontrollen in ortsveränderlichen Betriebsstätten der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN)
- ♣ Hinweise zur Trinkwasserversorgung auf Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen
Informationen des DVGW zur Trinkwasser-Installation www.dvgw.de/pdf/twin08_03.pdf

Herausgeber: Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum Baden-Württemberg
Postfach 10 34 44, 70029 Stuttgart
www.mlr.baden-wuerttemberg.de
Erstellt: April 1998, Überarbeitet: Februar 2007



Ratschläge zum Verhalten von Ordnungskräften in Gefahrensituationen



1. Vorbereiten!

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

2. Ruhig bleiben!

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

3. Aktiv werden!

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

4. Verlassen Sie die Ihnen zugewiesene Opferrolle!

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

5. Halten Sie Kontakt zum Angreifer!

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



6. Reden und Zuhören!

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

7. Nicht drohen oder beleidigen!

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

8. Holen Sie Hilfe!

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

9. Tun Sie das Unerwartete!

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

10. Vermeiden Sie möglichst jeden Körperkontakt!

Wenn Sie jemandem zu Hilfe kommen, vermeiden Sie möglichst, den Angreifer anzufassen, es sei denn, Sie sind in der Überzahl, so daß Sie jemanden beruhigend festhalten können.

Körperkontakt ist in der Regel eine Grenzüberschreitung, die zu weiteren Aggressionen führt. Wenn nötig, nehmen Sie lieber direkten Kontakt zum Opfer auf.



Das Jugendschutzgesetz (JuSchG)

erlaubt nicht erlaubt (Dieses Gesetz gilt nicht für verheiratete Jugendliche)

Eltern müssen nicht alles erlauben, was das Gesetz gestattet. Sie tragen bis zur Volljährigkeit die Verantwortung.

		Kinder	Jugendliche	
		unter 14 Jahre	unter 16 Jahre	unter 18 Jahre
§ 4	Aufenthalt in Gaststätten			bis 24 Uhr
	Aufenthalt in Nachtbars, Nachtclubs oder vergleichbaren Vergnügungsbetrieben			
§ 5	Anwesenheit bei öffentlichen Tanzveranstaltungen, u. a. Disco <small>(Ausnahmegenehmigung durch zuständige Behörde möglich)</small>			bis 24 Uhr
	Anwesenheit bei Tanzveranstaltungen von anerkannten Trägern der Jugendhilfe. Bei künstl. Betätigung o. zur Brauchtumpflege	bis 22 Uhr	bis 24 Uhr	bis 24 Uhr
§ 6	Anwesenheit in öffentlichen Spielhallen. Teiln. an Spielen mit Gewinnmöglichkeiten			
§ 7	Anwesenheit bei jugendgefährdenden Veranstaltungen und in Betrieben <small>(Die zuständige Behörde kann Alters- und Zeitbegrenzungen sowie andere Auflagen anordnen.)</small>			
§ 8	Aufenthalt an jugendgefährdenden Orten <small>(Die zuständige Behörde kann Maßnahmen zur Gefahrenabwehr treffen.)</small>			
§ 9	Abgabe / Verzehr von Branntwein, branntweinhaltigen Getränken u. Lebensmitteln			
	Abgabe / Verzehr anderer alkoholischer Getränke; z. B. Wein, Bier o. ä. <small>(Ausnahme: Erlaubt bei 14- u. 15-jährigen in Begleitung einer personensorgeberechtigten Person [Eltern])</small>			
§ 10	Abgabe und Konsum von Tabakwaren			NEU!
§ 11	Kinobesuche Nur bei Freigabe des Films und Vorspanns: „ohne Altersbeschr. / ab 6 / 12 / 16 Jahren“ <small>(Kinder unter 6 Jahren nur mit einer erziehungsbeauftragten Person. Die Anwesenheit ist grundsätzlich an die Altersfreigabe gebunden! Ausnahme: „Filme ab 12 Jahren“; Anwesenheit ab 6 Jahren in Begleitung einer personensorgeberechtigten Person [Eltern] gestattet.)</small>	bis 20 Uhr	bis 22 Uhr	bis 24 Uhr
	Abgabe von Filmen o. Spielen (auf DVD, Video usw.) nur entsprechend der Freigabekennzeichen: „ohne Altersbeschr. / ab 6 / 12 / 16 Jahren“			
§ 13	Spielen an elektron. Bildschirmspielgeräten ohne Gewinnmög. nur nach den Freigabekennzeichen: „ohne Altersbeschr. / ab 6 / 12 / 16 Jahren“			

= Beschränkungen } werden durch die Begleitung einer erziehungsbeauftragten Person aufgehoben.
 Zeitliche Begrenzungen }



Akademie der Polizei Baden-Württemberg
 Müllheimer Straße 7 • 79115 Freiburg



Jugendschutz-Tabelle

Die aktuelle Jugendschutztablette ist vom drei-w-Verlag entwickelt worden. Sie beinhaltet die wichtigsten Regelungen des Jugendschutzgesetzes (JuSchG). – siehe Internet: www.drei-w.de –
 → 1000 Stück kosten ca. 80,00 Euro





Alkoholische Mischgetränke/Modegetränke und Jugendschutz

In letzter Zeit häufen sich die Anfragen an die Hotline der Akademie der Polizei bezüglich der Problematik, welche alkoholischen „Mischgetränke“ nach dem Gesetz zum Schutze der Jugend in der Öffentlichkeit an über 16jährige Jugendliche abgegeben und von diesen konsumiert werden dürfen.

Die Abgabe des Alkohols und auch der Konsum in der Öffentlichkeit wird geregelt durch § 9 JuSchG, hier der Gesetzestext:

§ 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 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 Vorrichtung oder durch ständige Aufsicht sichergestellt ist, dass Kinder und Jugendliche alkoholische Getränke nicht entnehmen können.

§ 20 Nr. 1 des Gaststättengesetzes bleibt unberührt.

Bei den in den letzten Jahren verstärkt auftretenden Mischgetränken, die sich bei der Jugend auch einer immer größeren Beliebtheit erfreuen, besteht jedoch das Problem festzustellen, ob das Getränk unter § 9 Abs. 1 Nr. 1 oder 2 JuSchG fällt.

Unabhängig von den Misch- oder Modegetränken können folgende Grundsätze aufgestellt werden:

1. Getränke, die nur aus Branntwein (auch Spirituosen) bestehen, dürfen weder an Kinder noch an Jugendliche abgegeben bzw. von diesen in der Öffentlichkeit konsumiert werden. Gemeint sind damit Getränke, die in einem Destillationsverfahren gewonnen wurden.
2. Das gleiche gilt für solche Getränke, die Branntwein (Spirituosen), enthalten, unabhängig davon, in welcher Konzentration.
3. Getränke, deren Alkohol nicht durch Destillation, sondern durch Gärung oder Hinzufügung von anderen Stoffen (nicht Branntwein/Spirituose) entstand, dürfen an Jugendliche abgegeben werden, die das 16. Lebensjahr vollendet haben. Hierbei handelt es sich um Getränke wie z.B. Bier, Wein oder Sekt.

Bei den Mischgetränken muss nun im EINZELFALL festgestellt werden, ob es sich um ein Getränk handelt, welches unter Grundsatz Nr. 2 oder unter Nr. 3 fällt. Diese Einordnung kann nur durch die Analyse der Inhaltsstoffe erfolgen. Die Volumenkonzentration in Prozent, die der Hersteller auf dem Etikett ausweist, spielt für die Einordnung keine Rolle.

Die Einordnung soll an folgenden Beispielen deutlich gemacht werden, wobei die im Handel erhältlichen Getränke

Rigo, Caipi, Desperado, Smirnoff-Ice, und Two Dogs

betrachtet werden sollen.



Marke	aus der Etikettierung ersichtlich	Analyse	Alter
Rigo	Vertrieb: Bacardi GmbH, Hamburg Etiketten-Text: Rigo Bacardi Kohlensäurehaltiges Getränk mit Limettengeschmack und Rum, Rumgehalt 12,9%, Alc. 5,4 % vol.	beinhaltet Rum, dieser wird im Destillationsverfahren gewonnen	ab 18
Desperado siehe auch Hinweise	Vertrieb: Brasserie Fischer, Schiltigheim, France Etiketten-Text: Desperado, Bier, aromatisiert mit Tequila Bier aromatisiert mit Tequila, 5,9% vol.	zwar steht als Zusatz das Wort Tequila auf dem Etikett, es handelt sich allerdings nur um den Aromastoff, nicht um Tequila selbst.	ab 16
Caipi	Vertrieb: Borco-Marken-Import, Hamburg Etiketten-Text: Caipi Chill, Cachaça mixed drink Kohlensäure- und fruchtsafthaltiges Getränk mit Cachaça, Cachaça 13,5%, Fruchtsaftgehalt 5,0%, 5,4 % vol.	bei dem Inhaltsstoff Cachaça handelt es sich um Zuckerrohrschnaps, wird ebenfalls durch Destillationsverfahren gewonnen	ab 18
Two Dogs	Vertrieb: Eichbaum Brauerei AG, MA Etiketten-Text: Two Dogs, Lemon Brew Alkoholisches Getränk, gebraut aus Malz- und Fruchtauszügen, 4,5 Vol	etwas exotisches Getränk von der Insel, eigentlich nur Bier mit Limonen-Geschmack	ab 16
Smirnoff	Vertrieb: Diageo Deutschland GmbH, Rüdeshelm Etiketten-Text: Smirnoff Vodka mit dem erfrischenden Geschmack der Zitrone Mix-Getränk mit 13,8 % Wodka, 5,6 % vol.	Limonade mit Wodka versetzt, Wodka ist Branntwein/Spirituose.	ab 18

Für die Prüfung gilt also festzuhalten:

- | | |
|---|--------------------------|
| 1. bei Getränk handelt es sich um Branntwein/Spirituose | grundsätzlich erst ab 18 |
| 2. Getränk beinhaltet Nr. 1 | grundsätzlich erst ab 18 |
| 3. Getränk beinhaltet Aromastoff eines Getränkes nach Nr. 1 | bereits ab 16 |
| 4. alle anderen alkoholischen Getränke | bereits ab 16 |

Sanktion: Bei Abgabe oder wenn der Gewerbetreibende zwar an über 18jährige abgibt, aber den Konsum durch Jugendliche ohne das erforderliche Alter in seinem Betrieb gestattet, OWi gem. § 28 Abs. 1 Nr. 10 JuSchG.
 Wenn eine vorsätzliche Begehung aus Gewinnsucht oder beharrlicher Wiederholung vorliegt, Straftat gem. § 27 Abs. 2 Nr. 2 JuSchG.

Noch zwei Hinweise:

- Aufgrund neuester Erkenntnisse ist es möglich, dass DESPERADO Tequila nicht nur als Aromastoff enthält. Somit würde auch in diesem Fall eine Abgabe nur an über 18 jährige möglich sein. Entsprechende Ermittlungen wurden eingeleitet.
- Am 01.04.2003 trat das neue Jugendschutzgesetz (JuSchG) in Kraft. Bezüglich der alten Regelungen aus dem JÖSchG ergaben sich keine Veränderungen.

Fachbereich Kriminalitätsbekämpfung: andreas.jaeckel@akadpol.bwl.de



Tipps für Festveranstalter

Villa Schöpflin - Zentrum für Suchtprävention
Franz-Ehret-Str. 7, 79541 Lörrach-Brombach
Tel.: 07621-914 90 90 Fax: 0761-914 90 99
E-Mail: info@villa-schoepflin.de
www.villa-schoepflin.de

**VILLA
SCHÖPFLIN**



Für die Planung schöner, erfolgreicher und sicherer Feste: Empfehlungen, Planungshilfen und gesetzliche Grundlagen

Mit diesen Tipps für Festveranstalter fassen wir die Informationen und Erfahrungen von Festveranstaltern, Schülersprechern, Ordnungsämtern und der Polizei im Landkreis Lörrach zusammen. Immer mehr Gemeinden und Veranstalter setzen sie erfolgreich um. Durch eine sorgfältige Planung und ein hohes Augenmerk auf den Jugendschutz leisten Sie einen wichtigen Beitrag zur Suchtvorbeugung bei Jugendlichen. Sicher finden Jugendliche in Einzelfällen immer wieder Möglichkeiten, solche Regelungen zu umgehen. Erfahrungsgemäß führt aber eine gute Vorbereitung und ein verantwortungsbewusster Umgang mit Alkohol zu weniger Betrunkenen, weniger Sachbeschädigungen und Schlägereien und damit insgesamt zu mehr Sicherheit und Vergnügen für Ihre Gäste. Bitte rufen Sie uns an, wenn Sie Fragen zur Planung haben oder Materialien für Ihre Veranstaltung benötigen!

Planung und Verantwortung

- Im Team plant es sich besser: Verteilen Sie Arbeit und Verantwortung auf mehrere Schultern. Es ist von Vorteil, für die verschiedenen Bereiche der Veranstaltung (Einlasskontrolle, Getränkeverkauf, Sicherheit etc.) verantwortliche Personen zu benennen. Es sollte eine Liste mit Handynummern vorliegen, damit im Notfall die zuständigen Personen erreicht werden können.
- Bei Verstößen gegen das Jugendschutzgesetz sind die Veranstalter haftbar.
- Personen die im Rahmen der Veranstaltung beschäftigt sind haben Vorbildfunktion, dementsprechend bleiben alle nüchtern.
- Vorab sollte ein Notfallplan im Team erstellt werden, wie bei Tätlichkeiten/Problemen vorgegangen wird.
 1. Zunächst Versuch der Deeskalation, evtl. Aussprache eines Hausverweises und Informierung der Polizei. Bitte die Polizei frühzeitig kontaktieren, meist verhindert bereits ihr Erscheinen eine Eskalation.
 2. Wie und durch wen (Team) fällt die Entscheidung, die Polizei zu rufen? Wichtig ist, dass die Polizei einen Ansprechpartner vorfindet, deshalb: wer bei der Polizei angerufen hat, steht den Beamten dann für Informationen zur Verfügung.

Sicherheit

- Leuchten Sie den Bereich vor der Festhalle gut aus, das sorgt für mehr Sicherheit.
- Bei größeren Veranstaltungen unterstützt die Polizei Sie bei der Planung oder gegebenenfalls kann Sie auch ein professioneller Sicherheitsdienst beraten. Die Namen der Festorganisatoren/Ansprechpartner sollten der Polizei genannt werden (inkl. Handynummern).
- Festordner bzw. Security-Personal verpflichten. Pro ca. 50 Besucher ist erfahrungsgemäß eine Ordnungsperson erforderlich. Die Namen der Ordner schriftlich festhalten und der Polizei im Vorfeld mitteilen.
- Der Verantwortungsbereich der Ordner gilt für den Veranstaltungsort selbst, aber auch für den Eingangsbereich und die Parkplätze. Auch im Toilettenbereich Stichproben machen, da es dort häufig zu Vandalismus kommt.
- Für die Erhöhung der Sicherheit und Sauberkeit: Gläserpfand erheben. Noch einfacher: Hartplastikbecher mit Pfand abgeben.



- Sicherer Heimweg für die Gäste: Bus- und Zugfahrpläne aushängen.
- Sicherer Heimweg für betrunkene Gäste: Freunde ansprechen, evtl. Taxi rufen.
- Telefonnummern für Taxidienste für Anfragen bereit halten.
- Notrufnummern vorbereiten und am Fest deutlich sichtbar aushängen.

Organisation der Einlasskontrollen

- Verantwortungsbewusste, volljährige Personen am Einlass einsetzen.
- Bewährt hat sich beim Einlass die Alterskennzeichnung der jungen Gäste mit verschiedenen farbigen Bändern oder Stempeln. Als Hilfe schreiben Sie sich das genaue Datum auf, ab welchem eine Person 16 Jahre alt ist und ab welchem 18 Jahre alt.
- Achtung: Durch das neue Gesetz zum Personalausweis vom 01.11.2010 ist es nicht mehr erlaubt, den Ausweis von unter 18-Jährigen einzubehalten, wie es früher empfohlen wurde (§1 Abs. 1 Satz 3 PAuswG).
- Kein Einlass von bereits alkoholisierten Personen - hier gilt das Hausrecht!
- Die Einlasskontrolle muss auch nach 24 Uhr bestehen bleiben und auch dann, wenn kein Eintritt mehr verlangt wird. Nur so kann garantiert werden, dass sich Minderjährigen nicht im Nachhinein wieder auf die Veranstaltung „mogeln“.

Umgang mit Alkohol und Zigaretten

- Verantwortungsbewusste und nur volljährige Personen beim Alkoholverkauf einsetzen! Eine noch so verantwortungsbewusste Planung bewirkt nichts, wenn der Jugendschutz durch das Verkaufspersonal nicht konsequent umgesetzt wird. Abgabe von Alkohol nur nach Alterskontrolle (Bänder oder Stempel in unterschiedlichen Farben erleichtern die Kontrolle).
- Veranstalter können entscheiden, welche Alkoholika ausgeschenkt werden sollen. Viele Veranstalter entscheiden sich gegen den Verkauf von Alcopops, da sie als „Einstiegsdroge“ für den massiven Alkoholkonsum bei Jugendlichen gelten. Durch die steuerliche Belastung sind sie mittlerweile auch weniger attraktiv geworden.
- Bieten Sie Ihren Gästen etwas Besonderes, z.B. attraktive alkoholfreie Getränke (Cocktails), die Sie relativ günstig abgeben. Es gibt vorgemixte Mischungen, sie können aber auch leicht selbst vorbereitet werden, Rezepte bei der Villa Schöpflin.
- Unbedingte Einhaltung des sog. „Apfelsaftgesetzes“: das günstigste alkoholfreie Getränk darf nicht teurer sein als das günstigste alkoholische Getränk vergleichbarer Menge. Ansonsten drohen Geldbußen.
- Verzicht auf Aktionen, die finanzielle Anreize für das schnelle Trinken von Alkohol schaffen! Fördern sie stattdessen den Konsum von alkoholfreien Getränken durch preisliche Anreize z.B. Happy hour für alkoholfreie Getränke.
- Keine Abgabe von Alkohol an Personen, die bereits betrunken sind.
- Kein Verkauf von Zigaretten.
- In Baden-Württemberg herrscht in Mehrzweckhallen, Gaststätten, Jugendhäusern und Diskotheken seit dem 01. August 2007 ein striktes Rauchverbot. Lediglich in Gaststätten darf in speziell abgetrennten Räumen geraucht werden, dies gilt aber nicht für Hallen und Diskotheken.
- Hinweise zum Jugendschutzgesetz besorgen (große Plakate, Schilder und Infokarten für Jugendliche bei der Villa Schöpflin).
- Verteilen Sie die roten Infokarten für Jugendliche an das Verkaufspersonal. Auf den Karten sind alle wichtigen Infos zum Jugendschutz zusammen gefasst. Die Karten unterstützen bei der Umsetzung des Jugendschutzes, da sie helfen, langwierige Diskussionen zu vermeiden.

Hinweis: Veranstalter haben das Hausrecht und daher immer die Möglichkeit, falls sie es für sinnvoll erachten, individuell strengere Regelungen für ihre Veranstaltung festzulegen, als vom Gesetz verlangt wird. Der Veranstalter kann beispielsweise entscheiden, dass es sich um eine alkoholfreie Veranstaltung handelt oder dass Alkohol grundsätzlich nur an Volljährige ausgeschenkt wird.



Gesetzliche Bestimmungen

Alkohol & Rauchen (§ 9 und 10 JuSchG)

- Die Abgabe von Alkohol an unter 16-Jährige ist nicht erlaubt. Jugendliche unter 16 Jahren dürfen in der Öffentlichkeit keinen Alkohol kaufen oder konsumieren.
- An Jugendliche ab 16 Jahren dürfen Bier, Wein und Sekt (gegärte Alkoholika) abgegeben werden sowie Mixgetränke, welche diese Stoffe enthalten (z.B. Radler).
- Erst ab 18 Jahren sind branntweinhaltige Getränke erlaubt, wie z.B. Wodka, Rum oder Whisky und Alkoholmixgetränke, die diese Stoffe enthalten (z. B. Rigo, Caipi, Smirnoff etc.).
- Wenn Alkohol mit dem Wissen an Erwachsene verkauft wird, dass sie es an Jüngere weitergeben, kann die verkaufende Person haftbar gemacht werden.
- *Ausnahme:* Das Gesetz erlaubt, dass Jugendliche im Beisein der Eltern bereits ab 14 Jahren Bier, Wein oder Sekt trinken dürfen, unter der Voraussetzung dass der Alkohol von den Eltern oder in ihrer Anwesenheit gekauft wurde. Zum Schutz von Jugendlichen wird jedoch empfohlen, Alkohol erst an 16-Jährige auszuschenken. Hier gilt das Hausrecht des Veranstalters mit dem damit verbundenem Entscheidungsspielraum (s.o.).
- Verkaufspersonal, das die gesetzlichen Altersbegrenzungen nicht einhält, muss mit einer hohen Geldbuße rechnen (das Gesetz spricht von bis zu 50.000 Euro).
- Wenn Jugendliche etwa unter Alkoholeinfluss zu Schaden kommen oder einen Unfall verursachen, können diejenigen haftbar gemacht werden, die den Alkohol an sie verkauft oder für sie besorgt haben.
- Die Abgabe von Alkohol an betrunkene Personen ist gesetzlich verboten. Kommen betrunkene Personen zu Schaden, können diejenigen haftbar gemacht werden, die ihnen trotz deutlich alkoholisiertem Zustand Alkohol gegeben haben.
- Für Jugendliche unter 18 Jahren besteht in der Öffentlichkeit seit September 2007 ein Rauchverbot. Tabakwaren dürfen zudem nicht an sie verkauft werden. Veranstalter, die dies nicht beachten, müssen mit Bußgeldern rechnen.
- Insgesamt ist aber nicht nur der Verkauf von Alkohol und Tabak an Minderjährige begrenzt, Veranstalter dürfen auch keinen Konsum auf ihrem Gelände dulden!

Besuch von Veranstaltungen (§ 5 JuSchG)

- Kinder unter 14 Jahren und Jugendliche unter 16 Jahren dürfen Tanzveranstaltungen nicht besuchen, außer im Beisein ihrer Eltern oder eines volljährigen Erziehungsbeauftragten.
- Jugendliche unter 18 Jahren dürfen die Veranstaltung nur bis 24 Uhr besuchen, außer in Begleitung von Eltern oder Erziehungsbeauftragten.
- Bei Tanzveranstaltungen von anerkannten Trägern der Jugendhilfe oder zur Brauchtumpflege dürfen Jugendliche unter 14 Jahren bis 22 Uhr anwesend sein, Jugendliche unter 16 Jahren bis 24 Uhr und Jugendliche unter 18 Jahren ebenfalls bis 24 Uhr.

Erziehungsbeauftragte (§1 JuSchG)

- Erziehungsbeauftragte Personen erhalten ihre Beauftragung, in schriftlicher Form, direkt von den Eltern des Jugendlichen, der begleitet wird. Sie haben die Aufgabe das Wohl des begleiteten Minderjährigen sicherzustellen.



Suche

Diese Erklärung ist Bestandteil der Festbewilligung – Bitte sichtbar aushängen



Für eine schöne Festkultur !

HaLT

Erklärung zur Durchführung von Festanlässen:

Wir halten das Jugendschutzgesetz (JÖSchG) ein

- Wir geben keinen Alkohol an unter 16-Jährige ab.
- Wir geben keine Spirituosen (Whisky, Rum, Wodka usw.) und branntweinhaltige Mixgetränke (Rigo, Bacardi-Breezer etc.) an unter 18-Jährige ab.
- Wir beachten die Altersgrenzen beim Einlass und im Festverlauf!

Wir bieten attraktive alkoholfreie Getränke an

- Das günstigste Getränk ist ein attraktives alkoholfreies Getränk und wird auf der Preisliste besonders hervorgehoben.

Wir sorgen für die Sicherheit für unsere Gäste

- Wir beauftragen Festordner. Sie sind verantwortlich für die Sicherheit in der Festhalle, auf dem Festvorplatz und den Parkplätzen. Bei Aggressivität/Tätlichkeiten wirken sie beruhigend ein. Bei Bedarf informieren sie die Polizei.
- Wir führen Einlasskontrollen durch: Alterskontrollen; mitgebrachter Alkohol wird abgenommen; bei illegalen Drogen erfolgt eine Anzeige; Waffen aller Art sind verboten; kein Einlass von betrunkenen Personen.
- Wir informieren unsere Gäste über Busverbindungen und Taxidienste.
- Wir schenken keinen Alkohol an Betrunkene aus.

Wir übernehmen Verantwortung und sind Vorbild

- Wir informieren die Polizei, falls Jugendliche Alkohol mitbringen. Sie nimmt diesen den Alkohol ab.
- Wir bemühen uns um einen sicheren Heimweg für Gäste, die stark betrunken sind, insbesondere für Jugendliche: Ansprechen von Freunden, Beauftragung eines Taxis. Bei Schwierigkeiten informieren wir das DRK oder die Polizei.
- Wir sind uns als Veranstalter und Ordner unserer Vorbildfunktion bewusst und bleiben nüchtern.

Datum/Unterschrift des Veranstalters: _____

Wir unterstützen Veranstalter mit Materialien und praxiserprobten Ideen: Villa Schöpflin Lö-914-909-0, Polizei Lö-176-500, Stadt Lörrach 415-341.



Hart am Limit - HaLT ist ein Suchtpräventionsprojekt der Villa Schöpflin – Zentrum für Suchtprävention, Lörrach (Kontakt: 07621/914-9090) in Zusammenarbeit mit: Landkreis Lörrach „Life goes on“, Stadt Lörrach, Polizei, Narrengilde, Vereinen, Beauftragte für Suchtprophylaxe des Oberschulamtes, Schülervertretungen, Kinderklinik Lörrach und Schulsozialarbeit des Caritasverbandes. HaLT wird als Pilotprojekt vom



4. Persönliche Verantwortlichkeiten

- Der Veranstalter (Vereinsvorsitz) ist für die sichere Durchführung der Veranstaltung persönlich verantwortlich. Diese Verantwortlichkeit kann zu strafrechtlichen Konsequenzen führen und/oder privatrechtliche Folgen haben.
- Verstöße gegen Bestimmungen, insbesondere auch gegen das Jugendschutzgesetz, können im Einzelfall mit einer erheblichen Geldbuße (bis 50.000 €) geahndet werden. Bei gravierenden Verstößen oder im Wiederholungsfall ist sogar eine Freiheitsstrafe möglich.
- Damit Ihr Fest möglichst ohne unangenehme Zwischenfälle verläuft, haben wir für Sie einige Tipps und Hinweise zusammengestellt. Dann auch die Polizei ist um einen positiven Verlauf Ihrer Veranstaltung bemüht und wird im Rahmen der Möglichkeiten zum Gelingen Ihres Festes beitragen.

Ihre
Polizeidirektion Lörrach
- P r ä v e n t i o n -
Weinbrennerstr. 5
79539 Lörrach
Tel. 07621/176-0
praevention@pdlo.bwl.de

5. Allgemeine Hinweise

- Die Durchführung der alljährlichen Vereinsfeste im Landkreis Lörrach geht zum Teil auf historische begründete Traditionen zurück und bereichert das Zusammenleben in den Städten und Gemeinden.
- In der Vergangenheit war jedoch zu beobachten, das solche Veranstaltungen zunehmend von jungen Menschen besucht wurden, die bis in die frühen Morgenstunden durch übermäßigen Alkoholkonsum und dessen Folgen auffielen.
- Um dieser Entwicklung Einhalt zu gebieten, sollen mit diesem Faltblatt den Festveranstalter Informationen, Tipps und Hinweise der Polizei, insbesondere zu jugendschutzrechtlichen Bestimmungen, an die Hand gegeben werden.
- Die Polizeidirektion Lörrach wird bei Veranstaltungen mit jungem Publikum verstärkt Kontrollen durchführen und festgestellte Verstöße konsequent ahnden.

Organisation

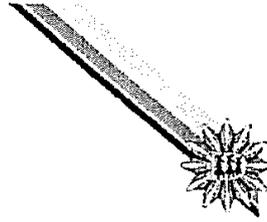
und

Durchführung

von

Veranstaltungen

Tipps Ihrer Polizei
für Veranstalter



Polizeidirektion Lörrach
www.polizei-loerrach.de



<p><u>1. Anwesenheit Jugendlicher</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Im Veranstaltungsraum sollte gut sichtbar (durch Plakate) auf die Bestimmungen des Jugendschutzgesetzes hingewiesen werden. ➤ Weisen Sie das Personal in die Jugendschutzbestimmungen ein und achten Sie auf deren strikte Einhaltung. ➤ Planen Sie Einlasskontrollen. ➤ Ein getrennter Ein- und Auslass, ggf. ein „Korridor“ zu den Toiletten, hat sich bewährt. ➤ Kein Einlass für Betrunkene. ➤ Führen Sie die Alterskontrollen sehr sorgsam durch. Ohne Alterskontrolle kein Einlass. ➤ Sie dürfen von Jugendlichen unter 18 Jahren den Ausweis einbehalten und ab 24 Uhr wieder ausgeben. ➤ Jugendliche unter 16 Jahren dürfen bei öffentlichen Tanzveranstaltungen ohne „Erziehungsbeauftragte Person“ gar nicht und Jugendliche von 16 bis 18 Jahren bis max. 24 Uhr anwesend sein. ➤ Lassen Sie sich die Berechtigung des Erziehungsbeauftragten mit Unterschrift der Erziehungsberechtigten schon bei der Einlasskontrolle nachweisen. ➤ Veranlassen Sie um 24 Uhr Lautsprecherdurchsagen und fordern Sie die Jugendlichen zum Verlassen der Veranstaltung auf. 	<p><u>2. Abgabe alkoholischer Getränke</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Bewährt hat sich die Verwendung von verschiedenen farbigen Einweg-Armbändern für Jugendliche und Erwachsene bereits bei der Einlasskontrolle. Dies erspart eine weitere Alterskontrolle bei der Abgabe von Alkohol. ➤ Keine Abgabe alkoholischer Getränke an Jugendliche unter 16 Jahren (Dulden Sie auch kein Rauchen unter 16 Jahren). ➤ Keine Abgabe brantweinhaliger Getränke (darunter fallen auch sog. Alcopops) an Jugendliche unter 18 Jahren. ➤ Keine Abgabe alkoholischer Getränke an Betrunkene. ➤ Kalkulieren Sie die Preise so, dass alkoholfreie Getränke günstiger sind als die gleiche Menge an alkoholischen Getränken. ➤ Bieten Sie keine Sonderangebote oder sogenannte „Happy hours“ für alkoholische Getränke. ➤ Bitten Sie alternativ eine „Happy Hour“ für alkoholfreie Getränke an. ➤ Verhindern Sie die Mitnahme alkoholischer Getränke in den Veranstaltungsraum. ➤ Lassen Sie sich deshalb den Inhalt mitgeführter Taschen und Rucksäcke zeigen. Verwehren Sie im Rahmen Ihres Hausrechts bei Verweigerung oder Mitführen von Alkohol den Einlass. 	<p><u>3. Weitere Sicherungsmaßnahmen</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Suchen Sie rechtzeitig vor der Veranstaltung den Kontakt zu Ihrem Polizeirevier und teilen Sie die Erreichbarkeit des Verantwortlichen während der Veranstaltung mit. ➤ Weisen Sie schon in der Werbung für Ihre Veranstaltung in Presse und auf Plakaten auf die strikte Einhaltung des Jugendschutzgesetzes und die Durchführung von Alters- bzw. Ausweiskontrollen hin. Insbesondere sollten diese auch im Bereich der Theken durchgeführt werden. ➤ Auch ein Hinweis auf den Eintrittskarten kann sinnvoll sein. ➤ Setzen Sie Ordner ein (Faustformel: 2 Ordner pro 100 Teilnehmer), die in Ihre Aufgabenbereiche eingewiesen und deutlich als Ordner erkennbar sind (z.B. durch Armbinden). Für diese sollte ein striktes Alkoholverbot gelten. ➤ Keine Überfüllung des Veranstaltungsraums. Notausgänge und Zufahrten für Rettungskräfte unbedingt freihalten. ➤ Machen Sie bei gravierenden Ordnungsstörungen konsequent von Ihrem Hausrecht Gebrauch und rufen Sie ggf. die Polizei (Notruf 110). ➤ Das Hausrecht gilt auch auf Park- und Vorplätzen der Halle oder des Veranstaltungsraumes.
--	---	--