

## Ausschank

### Ausschenken von alkoholhaltigen Getränken

Werden alkoholische Getränke mit Gewinnerzielungsabsichten (über den Selbstkostenpreis, auch wenn Gewinn gespendet werden soll) an einer Veranstaltung mit einem besonderen Anlass ausgeschenkt, ist in den meisten Fällen eine vorübergehende Gestattung für den Alkoholausschank der zuständigen Gemeinde notwendig. Für das Anbieten von Speisen und alkoholfreien Getränken ist keine gaststättenrechtliche Genehmigung notwendig; ebenso nicht für das Ausschanken von alkoholischen Getränken ohne Gewinnerzielungsabsicht.

Liegt kein besonderer Anlass vor, muss eine gaststättenrechtliche Erlaubnis beim Landratsamt Ostallgäu eingeholt werden. Dies trifft selten bei Veranstaltungen zu.

### Ausführliche Information

Für vorübergehende Veranstaltungen (bis zu 6 Wochen) kann die zuständige Gemeinde eine vorübergehenden Gestattung erteilen. Voraussetzungen für die Erteilung sind:

- ein schriftlicher Antrag
- ein besonderer Anlass
- der rechtzeitige Antrag bei der Gemeinde

Ein besonderer Anlass ist ein zeitlich begrenztes Ereignis von kurzfristiger Dauer, wie zum Beispiel

- Volks-, Straßen-, Bürger-, Frühlings-, Sommer-, Herbstfeste;
- Schul-, Jugend-, Vereinsfeste;
- Sport-, Open-Air-Veranstaltungen;
- Geschäftseröffnungen;
- Jubiläumsfeiern;
- Wein- und Bierfeste.

Ein besonderer Anlass fehlt, wenn der einzige Zweck in der Gewinnerzielung durch den Verkauf von Getränken und Speisen liegt.

**Ein Antrag auf Gestattung sollte mindestens 2 Wochen** vor der Veranstaltung bei der Gemeinde gestellt werden. Je größer die Veranstaltung desto früher sollte der Kontakt zur Gemeinde hergestellt werden. Die Vorlaufzeit ist notwendig, weil die Gemeinde Zeit zur Bearbeitung benötigt, weitere Stellen beteiligen muss (Polizei, Verbraucherschutz, Jugendschutz) und – zumindest bei größeren Veranstaltungen – vorab noch ein runder Tisch dieser Stellen mit dem Veranstalter sinnvoll ist.

Wichtig: Wird der Antrag nicht rechtzeitig gestellt, kann die Gemeinde die Gestattung verweigern. Es gibt keinen Anspruch auf die Erteilung einer Gestattung.

**Antragsteller** ist grundsätzlich der Einzelne, der die gastronomische Leistung erbringt. Denkbar ist auch, dass bei einer Vielzahl von Gewerbetreibenden ein Alleinverantwortlicher, der in allen Belangen weisungsbefugt ist und die Einnahmen erhält, die Gestattung auf sich beantragt. Auch juristische Personen, also z.B. ein Verein (vertreten durch seinen Vorstand), können eine Gestattung beantragen und erhalten.

### **Auflagen zur Gestattung**

Die vorübergehende Gestattung kann gegenüber einer Gaststätte zwar unter „erleichterten Voraussetzungen“ erteilt werden, dennoch sind eine Reihe von Auflagen üblich, u.a. in den Bereichen

- Brandschutz
- Einschenken
- Sanitätsdienst
- Sicherheit und Ordnung
- Toiletten
- Umweltschutz, usw.

Die Gestattung wird für einen bestimmten Ort und für bestimmte Betriebszeiten auf Widerruf erteilt. Dem Veranstalter können jederzeit Auflagen erteilt werden.

### **Kosten der Gestattung**

Die Gemeinden setzen die Gebühr für eine Gestattung, abhängig vom Arbeitsaufwand, innerhalb eines gesetzlich vorgegebenen Kostenrahmens zwischen 30 bis 2000 € fest.

### **Wichtig: Grenzen beim Ausschank von Alkohol**

Bestimmte gastronomische Vermarktungskonzepte, die bereits aus der Namensgebung ersichtlich sein können (z.B.: Veranstaltungen mit Namensgebung „Koma-Party“ oder „Saufen bis zum Umfallen“) und die geeignet sind, den Missbrauch oder den übermäßigen Konsum von Alkohol zu begünstigen, können keinen besonderen Anlass darstellen. Daher kann hier keine Gestattung erteilt werden.

Außerdem ist ein Veranstalter, der – wie es im Gaststättengesetz heißt – „dem Alkoholmissbrauch Vorschub leistet“ unzulässig und kann keine Gestattung erhalten. Dies ist der Fall, wenn er Vermarktungskonzepte einsetzt, bei denen ein Anreiz geschaffen wird, möglichst viele alkoholische Getränke zu konsumieren, z.B. weil diese zu einem gegenüber dem Einzelkauf vergleichsweise niedrigen einmal zu entrichtenden Fixpreis angeboten werden oder nur für kurze Zeit („Flatrate-Parties“, „Happy-Hour“, usw.).

Bereits die Werbung für solche Konzepte kann zur Versagung der Gestattung führen.

Außerdem ist es verboten, alkoholische Getränke an erkennbar Betrunkene zu verabreichen, oder das Verabreichen alkoholfreier Getränke von der Bestellung alkoholischer Getränke abhängig zu machen, oder bei der Nichtbestellung alkoholischer Getränke die Preise zu erhöhen.

**Wenn alkoholische Getränke ausgedient werden, sind auch alkoholfreie Getränke anzubieten.** Dabei darf mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer sein, als das billigste alkoholische Getränk. Der Preisvergleich erfolgt auf der Grundlage des hochgerechneten Preises für einen Liter der betreffenden Getränke.

Verstöße können zu Bußgeldern führen und zum Verlust der Zuverlässigkeit, so dass auch künftig eine Gestattung versagt wird.

## Aufgaben

- Prüfen, ob alkoholische Getränke mit Gewinnerzielungsabsichten (über den Selbstkostenpreis, auch wenn Gewinn gespendet werden soll) ausgedient werden sollen
- Prüfen, ob ein besonderer Anlass vorliegt
- Mind. zwei Wochen vor der Veranstaltung einen schriftlichen Antrag auf Gestattung bei der Gemeinde einreichen (je größer die Veranstaltung, desto früher beantragen)
- Sicherstellen, dass Missbrauch oder übermäßiger Konsum von Alkohol nicht begünstigt und beworben werden (Vermarktungskonzept, Namensgebung)
- Sicherstellen, dass keine alkoholischen Getränke an erkennbar Betrunkene ausgegeben werden und dass alkoholfreie Getränke unabhängig von alkoholischen Getränken erworben werden können
- Sicherstellen, dass wenn alkoholische Getränke ausgedient werden, auch alkoholfreie Getränke angeboten werden und diese nicht teurer sind, als das billigste alkoholische Getränk (Hochrechnung auf einen Liter der betreffenden Getränke)
- Weitere Auflagen zur Gestattung der Gemeinde einhalten

## Ansprechpartner

Landratsamt Ostallgäu  
Sicherheit und Ordnung  
Herr Marek Marquardt  
08342 911-322  
08342 911-557

### Zeitliche Fristen

Ein Antrag auf Gestattung sollte mindestens 2 Wochen vor der Veranstaltung bei der Gemeinde gestellt werden. Je größer die Veranstaltung ist, desto früher sollte der Kontakt zur Gemeinde hergestellt werden.

## Festsiegel „zünftig-vernünftig feiern“

Damit Organisatoren und Festbesucher Spaß am Feiern haben können, möchten die Landrätinnen und Landräte sowie die Bürgermeisterinnen und Bürgermeister des Allgäus die Festveranstalter mit dem Festsiegel unterstützen, die mit gutem Beispiel vorangehen. Ziel soll es sein, Feste mit Spaß und Freude veranstalten zu können und Sicherheit zu gewährleisten.

Um das Festsiegel zu erhalten, müssen Sie als Veranstalterin oder Veranstalter besondere Voraussetzungen erfüllen, die Ihre Veranstaltung jugendgerechter werden lässt. Im Gegenzug können sich Eltern und Jugendliche an der Auszeichnung orientieren und sicher sein, dass Sie als Veranstaltung auf einen jugendschutzgerechte Festkultur Wert legen und damit ein positives Engagement für die jungen Menschen zeigen.

Nähere Informationen finden Sie auf der Internetseite, die unten verlinkt ist. Hier können Sie auch in wenigen Schritten das Festsiegel beantragen.

### Links

- Informationen zum Festsiegel des Kuratoriums Sicheres Allgäu

## Jugendschutz

Das Jugendschutzgesetz hat den Zweck, Kinder und Jugendliche vor Gefahren und negativen Einflüssen u.a. in der Öffentlichkeit zu schützen. Das Jugendschutzgesetz gilt in der Öffentlichkeit, also an Orten, die der Allgemeinheit zugänglich sind wie beispielsweise Geschäfte, Gaststätten, Kinos und Diskotheken. Als öffentlich gelten auch Räume und Orte, wenn dort Eintrittsgeld zu zahlen ist oder, wenn vorher nicht klar ist, wer diese besuchen wird. Das Jugendschutzgesetz schützt Kinder und Jugendliche durch Beschränkungen, Verbote und Pflichten für Gewerbetreibende vor Gefährdungen in der Öffentlichkeit.

Wenn Sie vorhaben, Ihre Veranstaltung auch Jugendlichen zugänglich zu machen, müssen Sie einige zusätzliche Punkte beachten.

Sie als Veranstalter haben die Pflicht, dafür Sorge zu tragen, dass während der gesamten Veranstaltung das Jugendschutzgesetz eingehalten wird.

Unter bestimmten Umständen muss bei der Gemeinde ein Antrag auf Gestattung gestellt werden. Eine Gestattung nach § 12 GastG wird benötigt, wenn vorübergehend, zu einem bestimmten Anlass Alkohol ausschenkt werden soll. Weitere Informationen dazu finden Sie im Beitrag „Ausschenken von Alkohol“ oder erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde.

## Ausführliche Information

Wenn Sie vorhaben, Ihre öffentliche Veranstaltung auch Jugendlichen zugänglich zu machen, müssen Sie einige zusätzlich Punkte beachten.

Sie als Veranstalter haben die Pflicht, dafür Sorge zu tragen, dass während der gesamten Veranstaltung das Jugendschutzgesetz eingehalten wird.

Wichtig ist vorab, einen Jugendschutzbeauftragten festzulegen, der sich möglichst zeitnah mit dem Jugendamt, sowie der zuständigen Polizeidienststelle in Verbindung setzt und über die geplante Veranstaltung informiert. Der Jugendschutzbeauftragte ist während der gesamten Veranstaltung für die Einhaltung der Jugendschutzbestimmungen verantwortlich. Außerdem ist er Ansprechpartner für auftretende Probleme oder Fragen bezüglich des Jugendschutzes.

Im Vorfeld der Veranstaltung müssen alle Personen, die an der Veranstaltung beteiligt sind, über geltende Bestimmungen des Jugendschutzgesetzes informiert werden.

Während der Veranstaltung haben Sie als Veranstalter die gesetzliche Pflicht, die für Ihre Veranstaltung geltenden Vorschriften durch deutlich sichtbare und gut lesbare Aushänge bekannt zu machen. Einen Vordruck hierfür finden Sie unter dem Punkt Dokumente.

Die Anwesenheit von Jugendlichen erfordert sowohl beim Ausschank von Alkohol als auch bei der zeitlichen Anwesenheit die Beachtung der gesetzlichen Vorgaben.

**Zeitgrenzen:** In der Regel ist der Aufenthalt von Minderjährigen nach 24 Uhr nicht mehr gestattet.

	<b>Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren</b>	<b>Jugendliche ab 16 Jahren</b>
<b>Gaststättenbereich</b>	In Begleitung einer personensorge-berechtigten oder erziehungsbeauftragten Person bei Einnahme einer Mahlzeit oder eines Getränkes in der Zeit von 5 Uhr bis 23 Uhr gestattet.	Ohne Begleitung durch eine personensorge-berechtigte oder eine erziehungs-beauftragte Person in der Zeit von 24 Uhr bis 5 Uhr nicht gestattet
<b>Nachtbars und Nachtclubs oder vergleichbare Vergnügungsbetriebe</b>	nicht gestattet	
<b>Tanzveranstaltungen</b>	Ohne Begleitung einer personensorgeberechtigten oder einer erziehungsbeauftragten Person nicht gestattet. Kinder (unter 14 Jahren) bis 22 Uhr und Jugendliche (unter 16 Jahren) bis 24 Uhr, wenn es eine Veranstaltung eines anerkannten Trägers der Jugendhilfe oder eine Veranstaltung ist, die der künstlerischen Betätigung oder der Brauchtumspflege dient.	Ohne Begleitung einer personensorge-berechtigten oder erziehungs-beauftragten Person bis 24 Uhr gestattet.
<b>Spielhallen</b>	Anwesenheit in Spielhallen oder ähnlichen vorwiegend dem Spielbetrieb dienenden Räumen nicht gestattet.	
<b>Glücksspiele</b>	Teilnahme an Spielen mit Gewinnmöglichkeiten nur auf Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen gestattet, wenn Gewinn in Waren von geringem Wert besteht	

Sonderregel: Gem. § 5 Abs. 2 JuSchG darf die Anwesenheit von Kindern bis 22 Uhr und von Jugendlichen unter 16 Jahren bis 24 Uhr jeweils ohne Begleitung gestattet werden, wenn die Tanzveranstaltung von einem anerkannten Träger der Jugendhilfe durchgeführt wird. Weiterhin ist in diesen Zeiten Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren auch eine Teilnahme ohne Begleitung zu gestatten, wenn die Tanzveranstaltung der künstlerischen Betätigung oder der Brauchtumspflege dient.

Eine besondere Erlaubnis des Jugendamtes ist für Ausnahmen nach § 5 Abs. 2 JuSchG nicht erforderlich.

Der Einlass muss über die gesamte Veranstaltungsdauer kontrolliert werden, auch dann, wenn kein Eintrittsgeld mehr erhoben werden soll. Hierbei muss auch darauf geachtet werden, dass keine alkoholischen Getränke mit auf die Veranstaltung gebracht werden.

Sie sind als Veranstalterin oder Veranstalter dafür verantwortlich, dass spätestens um 24 Uhr alle Minderjährigen ohne Erziehungsberechtigten oder personensorgeberberechtigten Begleitpersonen die Veranstaltung verlassen.

**Ausweiskontrolle:** Nach dem Personalausweisgesetz ist das Einbehalten von

Personalausweisen zu Kontrollzwecken (z.B. bei einer Einlasskontrolle eines Festes) nicht gestattet. Dies gilt auch für das Einbehalten der Kopie des Ausweises. Begründet wird dies mit der Gefahr einer unkontrollierten Verbreitung sensibler Daten. Der PartyPass ist eine gute Möglichkeit für minderjährige (unter 18) Festbesucher, bei Festen eingelassen zu werden. Anstatt des Personalausweises wird der PartyPass (nach Kontrolle, ob die Angaben korrekt sind) abgegeben und nach der Veranstaltung wieder abgeholt. Damit kann das bewährte Verfahren am Einlass einer Veranstaltung weiter praktiziert werden. Vorlagen können Sie sich im Internet herunterladen.

**Rauchen:** Kinder und Jugendliche dürfen in der Öffentlichkeit nicht Rauchen. Der Konsum von Tabakware ist Kindern und Jugendlichen zu untersagen. Tabakware ist neben der klassischen Zigarette, die Shisha, jede Art von elektrischer Zigarette, elektrische Shisha, nikotinfreie (E-)Shisha und (E-) Zigarette, Zigarillo und Tabak und Schnupftabak. Sollten Sie einen Automaten betreiben, an dem Tabakwaren zu erwerben sind, so ist dieser so zu sichern, dass Kinder und Jugendlichen, z.B. durch technische Vorrichtungen keinen Zugriff auf den Inhalt haben.

**Alkohol Ausschank:** Der Einsatz von Jugendlichen hinter der Bar/Theke ist nicht gestattet. Das Thekenpersonal muss bezüglich der Einhaltung des Jugendschutzgesetzes explizit die darin inbegriffenen Vorgaben zum Ausschank von Alkohol beachten und umsetzen. Hier empfiehlt es sich, Jugendliche bereits beim Einlass z.B. durch andersfarbige Bändchen o.ä. zu kenntlich zu machen, andernfalls muss bei jedem Ausschank nach dem Ausweis gefragt werden.

Kindern, die noch keine 14 Jahre alt sind, darf weder Alkohol ausgeschenkt noch anderweitig zur Verfügung gestellt werden oder dessen Konsum gestattet werden (Ist ebenfalls zu überwachen, dass kein Alkohol von Erwachsenen oder Jugendlichen an Kinder weitergegeben wird). Kindern im Alter zwischen 14 und 15 Jahren darf unter Umständen der Konsum von Bier, Wein oder Sekt genehmigt werden, WENN die ELTERN dabei sind UND dies ausdrücklich erlauben. Verkauft werden darf der Alkohol an diese Altersgruppe nicht! Jugendlichen ab einem Alter von 16 Jahren darf kein brandweinhaltiger Alkohol (also Schnaps und Schnapsmischgetränke oder auch Alkopops) ausgeschenkt, anderweitig zur Verfügung gestellt oder dessen Konsum gestattet werden.

Veranstaltungen auf denen zu einem Festpreis unbegrenzt Alkohol konsumiert werden kann, sind in Deutschland seit einigen Jahren verboten. Auch die Werbung für eine so genannte „Flatrate-Party“ ist verboten und kann strafrechtlich verfolgt werden.

**Erziehungsbeauftragung:** Gemäß Jugendschutzgesetz können Eltern die Aufsichtspflicht und Erziehungsaufgaben für ihre minderjährigen Kinder zeitweise an andere volljährige Personen als „erziehungsberechtigte Person“ übertragen. Die Übertragung ist zeitlich begrenzt, sollte schriftlich erfolgen und muss durch die jeweiligen Ausweise nachgewiesen werden.

Durch die Übertragung der Erziehungsberechtigung kann minderjährigen Jugendlichen unter anderem der Aufenthalt auf Veranstaltungen nach 24 Uhr gestattet werden. Der Vordruck kann verwendet werden (siehe Dokumente). Sie als Veranstalterin oder Veranstalter haben die Pflicht, die Richtigkeit der Erziehungsbeauftragung zu prüfen. Sie müssen also feststellen, ob das Dokument vollständig und ordnungsgemäß ausgefüllt ist und ob die erziehungsberechtigte Person tatsächlich in der Lage ist, die Aufsichtspflicht

zu erfüllen (ist sie z.B. alkoholisiert, ist sie dazu nicht mehr in der Lage). Veranstalter oder Veranstalterinnen selbst dürfen die Erziehungsberechtigung nicht übernehmen.

**Bauwagenparty:** Ein Bauwagen, in dem eine Party veranstaltet wird, ist im Sinne des Jugendschutzgesetzes weder eine Gaststätte noch eine Verkaufsstelle. Der Bauwagen ist allerdings dann „öffentlich“, wenn ein nicht bestimmbarer und nicht bestimmter Personenkreis die Veranstaltung besuchen kann und besuchen wird. Wenn der Bauwagen auf Privatgrund steht, immer von denselben Jugendlichen besucht wird und Außenstehende keinen Zutritt haben, liegt keine öffentliche Veranstaltung vor. Wenn der Personenkreis allerdings zu groß wird und eventuell Eintritt verlangt wird, ist wieder von einer öffentlichen Veranstaltung auszugehen.

Liegt die Öffentlichkeit vor, muss sich an dafür geltenden Regeln und Gesetze gehalten werden und die Bauwagenbesitzerin oder der -besitzer wird verantwortlich. Neben allgemein zugänglichen Verkehrsflächen wie Straßen oder Anlagen gehören auch unbeschränkt zugängliche Gebäude und Einrichtungen zur Öffentlichkeit. Auch jene Gebäude und Einrichtungen die auf Privatgrund stehen sind dann „öffentlich“, wenn sie frei zugänglich sind. Eine Veranstaltung ist dann öffentlich, wenn die Teilnehmerinnen und Teilnehmer oder der Teilnehmerkreis allgemein nicht näher bestimmt ist. Jeder, der die Eintrittsbedingungen (Preis, Dresscode, Motto, etc.) akzeptiert, kann an der Veranstaltung teilnehmen. Selbst wenn der Teilnehmerkreis bestimmt werden kann, liegt eine öffentliche Veranstaltung vor, wenn es weder gegenüber Veranstalterinnen und Veranstalter noch gegenüber Teilnehmerinnen und Teilnehmer eine persönliche Bindung gibt. Maßgeblich ist nicht die Bezeichnung (z.B. „geschlossene Gesellschaft“), sondern immer der tatsächliche Charakter der Veranstaltung. Tatsächlich private Veranstaltungen wie Hochzeiten, Geburtstagsfeiern, Betriebsfeste oder Ähnliches sind nicht öffentlich. Werden diese Veranstaltungen allerdings geöffnet (z.B. durch die Einladung auf öffentliche Plattformen im Internet) ist dies nicht mehr der Fall.

Liegt die Öffentlichkeit vor, gelten alle Regeln des Jugendschutzgesetzes hinsichtlich der Öffentlichkeit (Aufenthalt, Aushang, Kontrollen, Verantwortlichkeit, etc.).

## Aufgaben

- Jugendschutzbeauftragten festlegen, der sich möglichst zeitnah mit dem Jugendamt, sowie der zuständigen Polizeidienststelle in Verbindung setzt und über die geplante Veranstaltung informiert
- Alle Personen, die an der Veranstaltung beteiligt sind, im Vorfeld der Veranstaltung über geltende Bestimmungen des Jugendschutzgesetzes informieren
- Während der Veranstaltung die für die Veranstaltung geltenden Vorschriften zum Jugendschutz durch deutlich sichtbare und gut lesbare Aushänge bekannt zu machen.
- Vorgaben für zeitliche Anwesenheit und Ausschank von Alkohol in Bezug auf Jugendliche einhalten
- Einlass über die gesamte Veranstaltungsdauer kontrollieren

- Sicherstellen, dass spätestens um 24 Uhr alle Minderjährigen ohne Erziehungsberechtigten oder personensorgeberechtigten Begleitpersonen die Veranstaltung verlassen
- Sicherstellen, dass Kinder und Jugendliche nicht rauchen
- Besonderheiten beim Ausschanken von Alkohol beachten und einhalten (z.B. Einsatz von Jugendlichen hinter der Bar nicht gestattet, Thekenpersonal muss Vorgaben zum Jugendschutz beim Ausschank von Alkohol umsetzen, Kinder unter 14 Jahre darf von niemandem Alkohol zur Verfügung gestellt werden)
- Wenn Übertragung der Erziehungsbeauftragung auf andere Personen zulassen wird, muss die Richtigkeit der Erziehungsbeauftragung geprüft werden (Sie müssen feststellen, ob das Dokument vollständig und ordnungsgemäß ausgefüllt ist und ob die erziehungsberechtigte Person tatsächlich in der Lage ist, die Aufsichtspflicht zu erfüllen (ist sie z.B. alkoholisiert, ist sie dazu nicht mehr in der Lage))

## Ansprechpartner

Landratsamt Ostallgäu  
Beauftragte für Kinder- und Jugendschutz  
Frau Luca Eckermann  
08342 911-129  
luca.eckermann@lra-oal.bayern.de

Kreisjugendring Ostallgäu/Kommunale Jugendarbeit  
08342 911-811  
info@kjr-ostallgaeu.de

## Dokumente zum Herunterladen

- Formular zur Erziehungsbeauftragung PDF-Datei, 35 KB
- Darstellung der Vorschriften des Jugendschutzgesetzes (z.B. für Aushang) PDF-Datei, 173 KB
- Formular für den Unterweisungsnachweis für Personen am Ausschank PDF-Datei, 44 KB
- Bekanntmachung zur Mitwirkung von Kindern und Jugendlichen bei Veranstaltungen PDF-Datei, 17 KB

## Links

- Jugendschutz aktiv - Informationen für Gewerbetreibende und Veranstalter:innen
- Der Kreisjugendring bietet vielfältige Unterstützungsmöglichkeiten für Jugendverbände/-vereine im Landkreis (z.B. Materialverleih für Veranstaltungen)
- Informationen zum Festsiegel des Kuratoriums Sicheres Allgäu

- Informationen zum Party-Pass

## Lebensmittelsicherheit

Lebensmittel müssen so behandelt werden, dass sie vor Staub, Schmutz, Gerüchen, Krankheitserregern, Schädlingen, Witterungseinflüssen etc. geschützt 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.

Der Leitfaden gibt Ihnen eine Orientierungshilfe, sich in diesem sensiblen Bereich richtig zu verhalten, damit gemeinschaftliches Essen und Trinken ungetrübt genossen werden können.

## Ausführliche Information

### Basishygiene

Großer Wert sollte auf die Ausstattung der Verkaufsstände gelegt werden, sie sind ein Aushängeschild des Festes. Folgende Grundregeln gelten für die Ausstattung von Verkaufsständen.

- Lebensmittel sollten nur in allseitig umschlossenen Räumen, die nur an einer Seite geöffnet sind, (Gebäude, Zelte, Verkaufshütten, Imbisswagen etc.) verarbeitet, behandelt und in Verkehr gebracht werden.
- Fußböden müssen befestigt sein.
- Wände in Bereichen, in denen Lebensmittel verarbeitet werden, müssen abwischbar sein. Dies kann z. B. durch einen PVC Bodenbelag erreicht werden, welchen man im Baumarkt kaufen kann und an den Wänden befestigt.
- Die Einrichtungsgegenstände und Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.
- Handwaschbecken mit fließend warmen und kaltem Wasser, Flüssigseife und Einmalhandtücher müssen vorhanden sein.
- Spülbecken mit fließend warmen und kaltem Wasser oder eine Spülmaschine muss vorhanden sein.
- Trinkwasserleitungen aus denen Wasser zum Spülen, Händewaschen und als Zugabe in Lebensmittel verwendet wird (Schläuche, starre Leitungsteile, Armaturen, Verteiler) müssen aus trinkwassereignetem Material bestehen (**keine Gartenschläuche**) und dürfen keine Beschädigungen aufweisen. Trinkwasserschläuche können ohne Problem als Meterware im Internet bestellt

werden.

- Abwasserentsorgung muss vorhanden sein.
- Bei der Abgabe von offenen Lebensmitteln ist auf einen ausreichenden Warenschutz (Spuckschutz) zu achten.
- Lebensmittel dürfen nur in Behältnissen aufbewahrt und feilgehalten werden, die die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflussen können (Lebensmittelechte Behältnisse/ Verpackungen).
- Behältnisse, in denen Lebensmittel aufbewahrt werden, dürfen nicht unmittelbar auf dem Boden abgestellt werden.
- Für die Lagerung kühlpflichtiger Lebensmittel müssen genügend Kühlmöglichkeiten vorhanden sein.

## **Personalhygiene**

- 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 Händetrocknen Einwegtücher.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab.
- Tragen Sie saubere Arbeitskleidung.
- Vermeiden Sie durch die Benutzung von Einmalhandschuhen oder Ausgabebesteck direkten Kontakt mit Lebensmitteln.
- Husten oder niesen Sie nicht auf Lebensmittel.
- Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster ab.
- Für das Personal sind eigene Toiletten bereit zu stellen.

## **Diese Temperaturanforderung sind einzuhalten**

- Frisches Fleisch und Wurstwaren max. + 7 °C
- Molkereiprodukte max. + 10 °C
- Kuchen mit nicht durchgebackener Füllung und Sahne + 7 °C
- Verzehrfertige, heiß zu haltende Speisen mind. + 65 °C im Kern

Um die Einhaltung der Kühltemperaturen auch während des Transports zu gewährleisten bieten sich Thermoboxen an, welche mit Kühlakkus gefüllt werden, in diesen werden dann die Lebensmittel transportiert.

## **Getränkeausschank**

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

- Bevor die Getränkeschankanlage in Betrieb genommen wird, muss eine Gefährdungsbeurteilung nach der Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV) durchgeführt werden. Diese muss an der Betriebsstätte ausliegen. Dies kann z. B. von der jeweiligen Brauerei oder vom Getränkeschankanlagenaufsteller durchgeführt werden.
- Die Getränkeschankanlage muss von einer befähigten Person abgenommen werden. Dies kann z. B. von der jeweiligen Brauerei oder vom Getränkeschankanlagenaufsteller durchgeführt werden.
- In der Nähe der Druckgasflaschen ist eine „Anweisung für Anschluss und Wechsel der Druckgasflaschen in Getränkeschankanlagen“ anzubringen.
- Bei manueller Reinigung der Krüge und Gläser müssen mindestens zwei Spülbecken vorhanden sein. Das Wasser muss in geeigneten Abständen regelmäßig gewechselt werden.
- Ein Spülbecken muss für die Warmwasserreinigung eingerichtet sein. Es genügt ein Spülbecken, wenn eine Gläserspülmaschine mit Vor- und Nachspülung vorhanden ist.
- Für eine Bar oder Pilsbar gelten die gleichen Spülvoraussetzungen wie beim Bierausschank: zwei Spülbecken, fließend Warm- und Kaltwasser oder eine Spülmaschine.

### **Kennzeichnung der in den Speisen enthaltenen Zusatzstoffe und Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können**

Seit Geltungsbeginn der europäischen Lebensmittelinformationsverordnung VO (EU) Nr. 1169/2011 im Dezember 2014 ist auch bei nicht vorverpackten Lebensmitteln, sogenannter loser Ware, über Stoffe zu informieren, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Zudem müssen die in den Lebensmitteln enthaltenen Zusatzstoffe ebenfalls kenntlich gemacht werden.

#### **Worüber ist zu informieren?**

##### **Allergene**

Glutenhaltiges Getreide namentlich z. B. Weizen, Roggen, Hafer etc., Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte namentlich z. B. Mandeln und Haselnüsse etc., Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulphite, Lupinen, Weichtiere und für alle vorgenannten Stoffe ebenfalls daraus hergestellte Erzeugnisse.

##### **Zusatzstoffe**

- Farbstoffe durch die Angabe „mit Farbstoff“,
- Konservierungsstoffe durch die Angabe „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“
- Antioxidationsmittel durch die Angabe „mit Antioxidationsmittel“,
- bei Lebensmitteln mit Nitrat oder Nitritpökelsalz durch die Angabe „mit Nitritpökelsalz“,
- Geschmacksverstärker durch die Angabe „mit Geschmacksverstärker“
- bei Fleischerzeugnissen mit Lebensmittelzusatzstoffen der Nummern E 338 bis E

- 341, E 343 und E 450 bis E 452 durch die Angabe „mit Phosphat“
- bei Oliven mit Eisen-II-gluconat (E 579) oder Eisen-II-lactat (E 585) durch die Angabe „geschwärzt“,

### **Wie ist zu informieren?**

- Auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels
- Auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen
- Durch einen Aushang in der Verkaufsstätte
- Durch sonstige schriftliche oder elektronische Informationsangebote sofern die Angaben unmittelbar und leicht zugänglich sind
- Mündlich, wenn eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist und darauf bei dem betreffenden Lebensmittel oder mit einem Aushang hingewiesen wird

### **Einer der oben genannten Informationswege reicht aus.**

### **Wann ist zu informieren?**

- Die Angaben sind so bereitzustellen, dass der Verbraucher vor Kaufabschluss und vor Übergabe des Lebensmittels von Ihnen Kenntnis nehmen kann.

### **Schulung im Umgang mit Lebensmitteln**

Da auch der Veranstalter eines Vereinsfests, bei dem Ehrenamtliche tätig sind, gegenüber den Besuchern für den einwandfreien Umgang mit Lebensmitteln verantwortlich ist, ist eine Belehrung der Helferinnen und Helfer empfehlenswert. Sie finden im Beitrag „Schutz vor Infektionen“ weitere Informationen dazu.

## **Aufgaben**

- Sorgen Sie dafür, dass die Basishygiene eingehalten werden kann.
- Jeder der mit Lebensmitteln auf der Veranstaltung umgeht, muss die Personalhygiene beachten und einhalten.
- Machen Sie sich mit den Temperaturanforderungen je nach Lebensmittel vertraut und halten Sie diese durch geeignete Maßnahmen ein.
- Halten Sie die Vorgaben für Getränkeschankanlagen ein und sorgen Sie für geeignete und ausreichende Spülmöglichkeiten.
- Bereiten Sie notwendige Kennzeichnungen der Lebensmittel zu enthaltenen Zusatzstoffen und Stoffen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können vor.

## Ansprechpartner

Landratsamt Ostallgäu  
Lebensmittelüberwachung  
Herr Stefan Fischer  
08342 911-210  
08342 911-559  
stefan.fischer@lra-oal.bayern.de

Landratsamt Ostallgäu  
Lebensmittelüberwachung  
Frau Johanna Paschke  
08342 911-474  
08342 911-559  
johanna.paschke@lra-oal.bayern.de

Landratsamt Ostallgäu  
Lebensmittelüberwachung  
Frau Anja Bader  
08342 911-208  
08342 911-559  
anja.bader@lra-oal.bayern.de

Landratsamt Ostallgäu  
Lebensmittelüberwachung  
Herr Tobias Specht  
08342 911-210  
08342 911-559  
tobias.specht@lra-oal.bayern.de

Landratsamt Ostallgäu  
Lebensmittelüberwachung  
Frau Bettina Hörmann  
08342 911-209  
08342 911-559  
bettina.hoermann@lra-oal.bayern.de

Landratsamt Ostallgäu  
Lebensmittelüberwachung  
Frau Regina Kämpf  
08342 911-833  
08342 911-559  
regina.kaempf@lra-oal.bayern.de

## Dokumente zum Herunterladen

- Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln (StMUV, November 2015) PDF-Datei, 30 KB