

Infos für Feste



Auflagen zur Gestattung eines vorübergehenden Gaststättenbetriebes gem. § 12 Abs. 1 Gaststättengesetz (GastG)

1.1 Behördenvertreter

- 1.1.1. Den Bediensteten der Gemeinde, der Polizei und dem Kommandanten der Feuerwehr ist zu allen Bereichen des Veranstaltungsortes Zutritt zu gewähren. Der Ordnungsdienst ist entsprechend zu unterrichten.
- 1.1.2 Die Weisungen der Gemeinde, Polizei und des Feuerwehrkommandanten sind zu befolgen.

2.1 Speisenabgabe

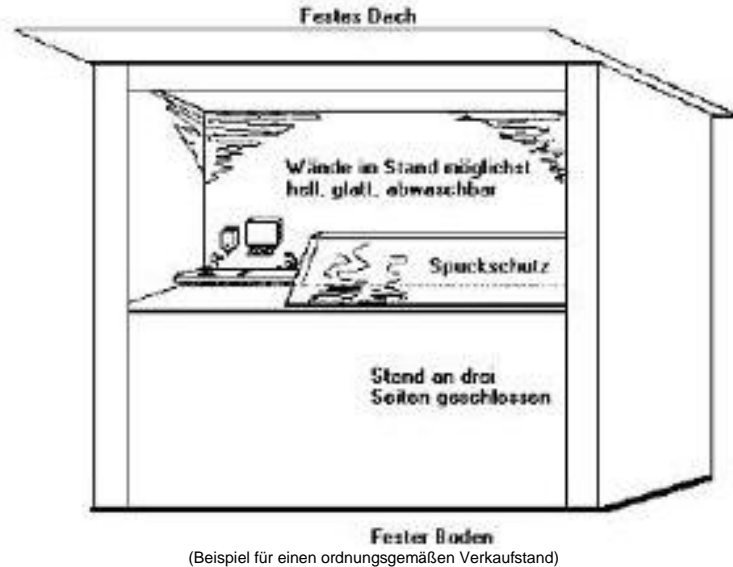
- 2.1.1 Gemäß § 43 des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) darf mit dem Behandeln, Herstellen oder In-Verkehr-Bringen von Lebensmitteln erstmalig nur beschäftigt werden, wer im Besitz eines gültigen Gesundheitszeugnisses nach dem Bundesseuchengesetz ist oder für wen durch eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes nachgewiesen ist, dass die Person in mündlicher und schriftlicher Form über ihre Verpflichtung zur Meldung von Krankheiten nach § 42 IfSG belehrt wurde und sie schriftlich erklärt hat, dass ihr keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind. Neben einer der genannten Bescheinigungen ist die Dokumentation der letzten Belehrung durch den Arbeitgeber am Betriebsort zur Einsicht bereitzuhalten.

Für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen wird auf den anhängenden Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln verwiesen.

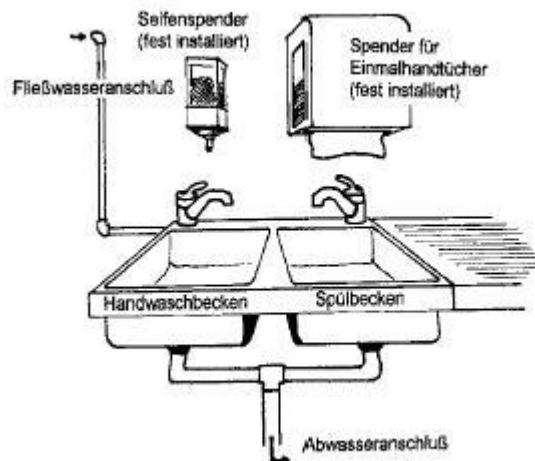
- 2.1.2 Die Aufstellungsorte für Lebensmittelverkaufsstände und deren angrenzende Bereiche müssen hierfür geeignet sein, damit eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel (z. B. Staunässe durch Witterungseinflüsse, Staubentwicklung u.a.) vermieden wird.
- 2.1.3 Lebensmittelverkaufsstände (einschl. Lebensmittellager und Transportwege zwischen den Verkaufsständen und den Lagern) sind so aufzustellen und zu gestalten, dass eine nachteilige Beeinträchtigung der Lebensmittel ausgeschlossen wird.
- 2.1.4 Lebensmittelverkaufsstände müssen ferner sauber und instand gehalten werden. Ihre Bodenflächen müssen leicht zu reinigen und zu entwässern sein. Die Arbeits- und Abstellflächen sowie die daran angrenzenden Wandbereiche müssen glatt und leicht zu reinigen sein.
- 2.1.5 In Bereichen, in denen Lebensmittel hergestellt, in Verkehr gebracht oder behandelt werden, dürfen betriebsfremde Gegenstände sowie Kleidungsstücke nur in geschlossenen Einrichtungen (z. B. Schränke, Boxen) aufbewahrt werden.
- 2.1.6 Werden leicht verderbliche Lebensmittel im Stand hergestellt, unverpackt behandelt bzw. unverpackt in Verkehr gebracht, müssen leicht erreichbare Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr in ausreichender Zahl sowie Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände zur Verfügung stehen.
- 2.1.7 Die Fleischerzeugnisse müssen von einer Metzgerei bezogen werden (tiefgefrorene Erzeugnisse u.U. auch von Lebensmittelbetrieben).
- 2.1.8 Bei tiefgefrorenen Lebensmitteln ist darauf zu achten, dass die Kühlkette nicht unterbrochen wurde und das eine Lagerung bei mindestens -18°C erfolgt.
- 2.1.9 Die hygienische Reinigung der Arbeitsgeräte und Einrichtungen muss gewährleistet sein.
- 2.1.10 Die Lagerung von Abfällen muss in geschlossenen und geeigneten Behältnissen erfolgen, damit die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung (z. B. Ungeziefer, Mäuse, Ratten, Vögel) der Lebensmittel und der Gerätschaften ausgeschlossen ist.
- 2.1.11 Die Entsorgung des von den Lebensmittelständen stammenden Brauch- und Schmutzwassers hat in geeigneter Weise zu erfolgen, dass die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel und Gerätschaften ausgeschlossen ist.
- 2.1.12 Auf eine sachgerechte Lebensmittelbehandlung ist zu achten (z. B. sachgemäße Kühlung, kein Abstellen auf dem Boden). Dies gilt auch für die Anlieferung vor Öffnung des Betriebs (keine Lagerung von Lebensmitteln im Freien, mit Ausnahme in geschlossenen Behältnissen).



- 2.1.13 Für leicht verderbliche Lebensmittel sind Kühlmöglichkeiten, die dauerhaft aktiv kühlen (z. B. Kühlschränke/-vitrinen), in ausreichender Zahl bereitzustellen.
- 2.1.14 In den Kühlungen hat eine sachgemäße Lebensmittellagerung (Warentrennung) zu erfolgen.
- 2.1.15 Der Waren- bzw. Spuckschutz, insbesondere beim Feilhalten der unverpackten Lebensmittel, muss gewährleistet sein.



- 2.1.16 Die Leitungen für Trinkwasser und Getränke müssen sich in einem einwandfreien hygienischen Zustand befinden und so gesichert sein, dass vorsätzliche nachteilige Beeinträchtigungen ausgeschlossen werden.
- 2.1.17 Das mit der Herstellung und Behandlung von offenen Speisen beschäftigte Personal muss saubere Schutzkleidung (einschl. Kopfbedeckung) tragen, ggf. in den Wintermonaten über der warmen Straßenkleidung.
- 2.1.18 Für das Personal müssen Toiletten mit Einrichtungen zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände zur Verfügung stehen.



(Beispiel für eine ordnungsgemäße Einrichtung zum hygienischen Reinigen der Hände)



- 2.1.19 Die Nutzung von öffentlichen Toilettenanlagen als Personaltoiletten ist unzulässig.
- 2.1.20 Die Preise für Speisen und deren Inhaltsstoffe sind gut sichtbar anzuschreiben. Ein Beispiel für eine ordnungsgemäß erstellte Speisekarte finden Sie als Anlage zu diesem Bescheid.

2.2 Getränkeausschank

- 2.2.1 Bei Verwendung einer Schankanlage für den Getränkeausschank sollte vor Inbetriebnahme eine Abnahmeprüfung durch einen Sachverständigen für Getränkeschankanlagen zu erfolgen.
- 2.2.2 Es ist stets das volle Schankmaß zu gewähren.
- 2.2.3 Das Schankpersonal ist zum richtigen Einschenken anzuhalten.
- 2.2.4 Zum Vor- und Nachspülen der Trinkgefäße müssen mindestens zwei große Spülwannen und zum Herbeiholen des Wassers genügend große rostfreie Behälter vorhanden sein.
- 2.2.5 Trinkgefäße dürfen bei Handspülung nur in fließendem Wasser geschwenkt werden. Bei der Reinigung der Trinkgefäße in Wasserbottichen ist dafür Sorge zu tragen, dass durch ständigen Zulauf von Wasser mit Trinkwasser-Qualität in diese Bottiche, ein permanenter Wasseraustausch gegeben ist.
- 2.2.6 Es müssen auch alkoholfreie Getränke auf Verlangen eines Gastes verabreicht werden. Davon darf mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer sein als das billigste alkoholische Getränk gleicher Menge.
- 2.2.8 Es ist verboten, in Ausübung eines Gewerbes alkoholische Getränke an erkennbar Betrunkene zu verabreichen.
- 2.2.9 Das Betreiben sogenannter „Flatrate Partys“ oder ähnlichen Veranstaltungen, die dem Alkoholmissbrauch Vorschub leisten, ist grundsätzlich verboten.
- 2.2.10 Die Getränkepreise sind unter Angabe der Menge bzw. des Inhalts gut sichtbar anzuschreiben. Ein Beispiel für eine ordnungsgemäß erstellte Getränkekarte finden Sie als Anlage zu diesem Bescheid.
- 2.2.11 Der Erdboden ist bei den Bierzapfanlagen mit einem Bretterbelag (Lattenrost) zu versehen.

2.3 Abwasserbeseitigung

- 2.3.1 Sämtliche anfallenden Abwässer (auch Spül- und Schankwasser) dürfen nicht in den Untergrund eingelassen werden.
- 2.3.2 Die Abwässer sind in die Kanalisation einzuleiten. Ist dies nicht möglich, sind die Abwässer in flüssigkeitsdichten Behältern aufzufangen und einer ordnungsgemäßen Abwasserbehandlung zuzuführen.

2.4 Abfallbeseitigung

- 2.4.1 Der bei der Veranstaltung anfallende Abfall (Müll) ist nach Wertstoffen zu trennen und ordnungsgemäß zu beseitigen. Entsprechende Behältnisse (z. B. Container, Tonnen, Müllsäcke etc.) sind bereitzustellen.
- 2.4.2 Leere Gläser und leere Dosen sind in die in der Gemeinde vorhandenen Sammelbehälter zu entsorgen.
- 2.4.3 Speisereste (beachte Ziffer 2.14.5) sind einer Biotonne zuzuführen. Eine entsprechende Tonne kann bei der zuständigen Gemeinde angefordert werden.
- 2.4.4 Restmüll ist in entsprechenden Restmüllsäcken, die ebenfalls bei der Gemeinde erhältlich sind, zu entsorgen.
- 2.4.5 Speisereste, die Tierkörperteile enthalten, oder Erzeugnisse, die von Tieren stammen (z. B. Fleisch, Eier, Milch), sind über die Tierkörperbeseitigungsanstalt oder durch Spezialbetriebe zu entsorgen. Sie dürfen auf keinen Fall Landwirten zur Verfütterung abgegeben werden.
- 2.4.6 Frittierfett und -öl ist getrennt zu sammeln und durch Verarbeitungsbetriebe zu entsorgen.
- 2.4.7 Papier und Kartonagen sind den Wertstoffeinrichtungen des Landkreises zuzuführen.



3.1 Brandschutz und Rettungswege

- 3.1.1 Zu- und Ausgänge, Durchfahrten, Durchgänge, Treppenträume und Verkehrswege, die bei einem Brand als Rettungswege und als Angriffsweg für die Feuerwehr dienen können, sind freizuhalten.
- 3.1.2 Es dürfen nur schwer entflammable Dekorationen (B 1 nach DIN 4102) verwendet werden. Der Zulassungsbescheid des Deutschen Institutes für Bautechnik oder ein Prüfungszeugnis eines anerkannten deutschen Prüfinstituts muss vorliegen.
- 3.1.3 Es sind in ausreichender Anzahl nicht brennbare Abfallbehälter mit dicht schließenden Deckeln bereitzuhalten.
- 3.1.4 Sämtliche Rettungswege sind bis auf die öffentliche Verkehrsfläche in voller Breite freizuhalten und zu kennzeichnen. Die Ausgänge sind unversperrt zu halten, sie dürfen nicht verhängt oder sonst unkenntlich gemacht werden.
- 3.1.5 Stände, Vorratslagerungen u. ä. im Freien dürfen Rettungswege nicht einengen.
- 3.1.6 Feuerstätten, Grill- und Kochanlagen sowie Friteusen u. ä. sind während des Betriebs ausreichend zu beaufsichtigen.

3.2 Feuerlöscher

- 3.2.1 An zentralen Stellen sind in ausreichender Zahl amtlich zugelassene, geeignete Feuerlöscher nach DIN 14 406 oder DIN EN 3 bereitzuhalten. Die Feuerlöscher müssen von einem Sachkundigen geprüft sein (mindestens alle zwei Jahre). Die Standplätze sind mit dem örtlich zuständigen Feuerwehrkommandanten abzusprechen.
- 3.2.2 Bei Koch- und Grillanlagen ist ein amtlich zugelassener Kohlendioxidlöscher (mind. 5 kg) nach DIN 14 406, DIN EN 3 bereitzustellen.
- 3.2.3 Zur Bekämpfung von Bränden in Friteusen bis zu 50 l Füllmenge ist ein geeigneter Feuerlöscher für Brände von Speiseöl und Speisefett bereitzuhalten. Er muss DIN 14406-5:2000-10 (Vornorm) entsprechen. Zusätzlich muss eine Löschdecke nach DIN 14155 staubgeschützt bereitgehalten werden.

3.3 Flüssiggasanlagen

- 3.3.1 Die Verwendung von Flüssiggas ist grundsätzlich untersagt. Kann auf Flüssiggasanlagen zu Grill- und Bratzwecken aus betrieblichen Gründen nicht verzichtet werden, dann sind die Flüssiggasflaschen in allseits geschlossenen, gekennzeichneten Blechschränken mit Bodenlüftung unterzubringen. Die Blechschränke sind grundsätzlich im Freien, frei zugänglich und gut sichtbar anzuordnen. Schläuche und Leitungen der Flüssiggasanlage sind so zu verlegen, dass sie zugentlastet und gegen mechanische Belastungen geschützt sind. Die ordnungsgemäße Beschaffenheit der Flüssiggasanlage muss bescheinigt werden. Die Bescheinigung ist auf Verlangen vorzulegen.
- 3.3.2 Vor Inbetriebnahme der Flüssiggasanlage ist die ordnungsgemäße Beschaffenheit der Anlage von einem Sachkundigen zu prüfen und bescheinigen zu lassen.
- 3.4.3 Im Freien aufgestellte Vorrats- und Gebrauchs-Flüssiggasflaschen (max. 2 Flaschen, Füllgewicht max. 14 kg je Flasche) müssen gegen den Zugriff Unbefugter gesichert sein (z. B. durch absperrbare, belüftete Blechschränke).

3.5 Elektrische Grill- und Kochanlagen

- 3.5.1 Elektrische Kocher, Grill- und ähnliche Elektrogeräte sind auf nicht brennbaren, wärmebeständigen Unterlagen so abzustellen, dass auch bei übermäßiger Erwärmung in der Nähe befindliche brennbare Gegenstände nicht entzündet werden können. Die Unterlage muss auf allen Seiten mindestens 20 mm über das Gerät hinausreichen.
- 3.5.2 Elektrogrill- oder Kochgeräte müssen den VDE-Vorschriften entsprechen (insbesondere Anschlüsse, Verteilungen)



3.6 Holzkohlegrillanlagen

- 3.6.1 Holzkohlegrillanlagen müssen nach den Seiten zu Bauteilen aus brennbaren Baustoffen Abstände von mindestens 40 cm haben, nach oben sind die doppelten Abstände einzuhalten.
- 3.6.2 Zum Anzünden dürfen keine leicht entzündlichen brennbaren Flüssigkeiten, wie z. B. Spiritus, verwendet werden.
- 3.6.3 Für jeden Holzkohlegrill ist je ein Wasserlöscher bereitzuhalten.

4.1 Lärmschutz für Besucher

- 4.1.1 Die musikalischen Darbietungen bei der o.g. Veranstaltung dürfen einen Mittelungspegel von 90 dB(A) - gemessen als Halbstundenmittelwert L_{Aeq} , ca. 10m vor den Lautsprechern – nicht überschreiten. Musikeinspielungen von Tonträgern (z.B. Pausenmusik) sind nur als Hintergrundmusik zulässig.
- 4.1.2 Als Veranstalter haben Sie die Einhaltung o.g. Wertes durch den Einbau einer Niederfrequenz-Pegelbegrenzungseinheit im Beschallungsweg der Musikanlage zwischen Endstufe/Verstärker und den Lautsprechern sicherzustellen.
- 4.1.3 Die Niederfrequenz-Pegelbegrenzungseinheit ist in geeigneter Weise (z. B. durch Plombieren der Bedienungselemente) gegen unbefugte Veränderungen zu schützen.
- 4.1.4 Die Installation, Justierung, Sicherung der Justierung gegen unbefugte Eingriffe sind von einem Fachbetrieb für Beschallungstechnik vornehmen zu lassen.
- 4.1.5 Werden der unter 4.1.1 genannte Immissionsort oder andere das Emissionsverhalten der Anlage bestimmende Faktoren (z. B. der Lautsprecherwirkungsgrad) nachträglich verändert, ist vor einer erneuten Inbetriebnahme der Anlage eine Neujustierung der Niederfrequenz-Pegelbegrenzungseinheit gem. Nr. 4.1.2 durchzuführen.
- 4.1.6 Der bei der Justierung gewählte, maßgebende Immissionsort (s. Ziffer 4.1.1) und die getroffenen Maßnahmen/eingestellte Werte sind vom Sachverständigen zu protokollieren. Die Protokolle müssen während des laufenden Betriebs am Veranstaltungsort verfügbar sein und mindestens 1 Jahr aufbewahrt werden. Den zuständigen Kontrollorganen sind diese auf Verlangen ohne Verzug auszuhändigen.

4.2 Außenlärm

- 4.2.1 Musikdarbietungen sind in der Lautstärke so zu bemessen, dass die umliegende Wohnbevölkerung nicht in unzumutbarer Weise gestört wird.
- 4.2.2 Lautsprecher sind so einzurichten, dass eine direkte Beschallung der Wohngebäude in unmittelbarer Nähe vermieden wird.
- 4.2.3 Entsprechend der technischen Anleitung zum Schutz gegen Lärm (TA-Lärm) dürfen Immissionsrichtwerte von 85 dB (A), gemessen beim nächstgelegenen Nachbarn, nachts nicht überschritten werden. Die Nachtzeit beginnt um 22.00 Uhr und endet um 06.00 Uhr.

4.3 Technische Einrichtungen

- 4.3.1 Elektrische Anlagen bzw. Leitungen sind entsprechend den VDE-Bestimmungen zu installieren.
- 4.3.2 Kabelverlegungen sind in ihrer gesamten Länge abzudecken oder mit auffallenden Klebestreifen zu befestigen.
- 4.3.3 Kabelleitungen sind in den Fluchtwegen und -gängen so zu verlegen, dass sie keine Behinderung (Stolperschwelle) darstellen.
- 4.3.4 Aufbauten, Lautsprecher u. Ä. sind entsprechend einschlägigen bautechnischen Normen stand- und unfallsicher aufzubauen.
- 4.3.5 Rechtzeitig vor Beginn der Veranstaltung ist der ordnungsgemäße Aufbau der technischen Einrichtungen (z. B. Scheinwerfer, Lautsprecher usw.) zu überprüfen.



5.1 Versicherung

- 5.1.1 Für die Veranstaltung ist eine ausreichende Versicherung (Veranstaltungs-Haftpflichtversicherung) abzuschließen, die alle mit der Veranstaltung verbundenen Risiken abdeckt.
- 5.1.2 Der Veranstalter haftet nach Maßgabe der gesetzlichen Bestimmungen für Schäden, die durch die Veranstaltung verursacht werden.
- 5.1.3 Der Veranstalter hat die Gemeinde bzw. die Verwaltungsgemeinschaft von allen Ersatzansprüchen freizustellen, die aus Anlass der Veranstaltung von Teilnehmern oder Dritten erhoben werden.

6.1 Plakatieren/Werbung

- 6.1.1 Ohne vorherige Erlaubnis der VG/Gemeinde/Markt ist das Anbringen von Plakaten an öffentlichen Plätzen nicht gestattet!
- 6.1.2f Die Erlaubnis ist von jeder VG/Gemeinde/Markt einzuholen, in der beabsichtigt wird, Plakate aufzustellen!

7.1 Parkplätze

- 7.1.1 Für die Veranstaltung sind auf privatem Grund Parkplätze für die Besucher/Gäste zur Verfügung zu stellen, und zwar in ausreichender Anzahl (1 Parkplatz je 10 Besucher und 1 Parkplatz je 50 m² Veranstaltungsfläche.)
- 7.1.2 Zur geregelten Parkordnung haben Sie als Veranstalter Parkeinweiser in ausreichender Zahl einzusetzen.

8.1 Jugendschutz

- 8.1.1 An den Ausschankstellen und am Einlass muss augenscheinlich auf die einschlägigen Bestimmungen des Gesetzes zum Schutz der Jugend in der Öffentlichkeit hingewiesen werden (Jugendschutzplakat).
- 8.1.2 Das Gesetz zum Schutze der Jugend in der Öffentlichkeit ist von Ihnen als Veranstalter zu beachten.
- 8.1.3 Kinder unter 14 Jahren dürfen nur in Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person eingelassen werden. In Zweifelsfällen ist der Zutritt von der Vorlage von Ausweispapieren abhängig zu machen. Auf die Altersbeschränkung ist an den Eingängen und an der Kasse augenfällig hinzuweisen.
- 8.1.4 Die Jugendschutzkontrollen an den Eingängen sind bis zum Ende der Veranstaltung beizubehalten. Die an den Eingängen tätigen Ordner sind über diese Aufgabe gesondert zu belehren.
- 8.1.5 Die Personen, die alkoholische Getränke ausgeben, sind über die Bestimmungen des Jugendschutzgesetzes (§ 9 Verabreichen alkoholischer Getränke) zu belehren. Dies ist schriftlich gegen Unterschrift zu dokumentieren und auf Verlangen den Behördenvertretern und der Polizei vorzulegen.

9.1 Geschirr/Gläser

- 9.1.1 Die Verwendung von Einweggeschirr, Einwegbechern, Einwegbesteck, von Dosen und sonstigen Einweggebinden ist – soweit diese aus Kunststoff bzw. beschichteter Pappe bestehen – aus Gründen des Umweltschutzes – unzulässig.
- 9.1.2 Wenn zerbrechliches Geschirr verwendet wird, sind geeignete Behälter für Scherben sowie Kehrgeräte bereitzuhalten.
- 9.1.3 Für das Mehrweggeschirr ist ggf. ein angemessenes Pfand festzusetzen.
- 9.1.4 Krüge, Gläser und andere Trinkgefäße sind vor und nach jedem Gebrauch unter fließendem Wasser zu spülen. Sie sind außerdem täglich unter Verwendung eines Spülmittels innen und außen mit einer Gläserbürste gründlich zu reinigen und so aufzubewahren, dass sie vor Staub und sonstiger Verunreinigung möglichst geschützt sind.
- 9.1.5 Schränke, Regale und andere zur Aufbewahrung und zum Abstellen der Trinkgefäße dienenden, ferner die zum Reinigen der Trinkgefäße zu verwendenden Gläserwaschbürsten sind stets sauber zu halten.



- 9.1.6 Sofern eine automatische Spülmaschine für Geschirr bzw. Trinkgefäße wie z.B. Krüge oder Gläser verwendet wird, ist auch ein herkömmliches Spülgefäß bereitzuhalten, damit bei Ausfall der Maschine eine Spülmöglichkeit besteht.
- 9.1.7 Zum Reinigen von Trink- und Essgefäßen muss eine hygienisch einwandfreie Spülmöglichkeit vorhanden sein. Es darf hierzu nur Wasser verwendet werden, das Trinkwasserqualität aufweist. Der Einsatz einer Spülmaschine mit einer Spültemperatur von mindestens 80°C wird empfohlen.

10.1 Reinigung

- 10.1.1 Die Schänken, sowie die Bereiche der Speisenzubereitung sind täglich gründlich abzuwaschen und zu bürsten.
- 10.1.2 Reinigung der Getränkeschankanlagen (Richtwerte nach DIN 6650-6:

Orientierungswerte für Reinigungsintervalle nach DIN 6650-6	
Getränk	Intervall
- Fruchtsaft - Fruchtnektar - Fruchtsaftgetränke	täglich
- Stilles Wasser - Alkoholfreies Bier	1 - 7 Tage
- Bier (außer alkoholfreies Bier)	alle 7 Tage
- Wein - Kohlensäurehaltiges, alkoholfreies Erfrischungsgetränk - Kohlensäurehaltiges Wasser	7 - 14 Tage
- Getränkegrundstoff - Spirituosen	30 - 90 Tage

11.1 Trinkwasserversorgung

- 11.1.1 Die verwendeten Schläuche und Bauteile müssen aus undurchsichtigem, für Trinkwasser geeignetem Material bestehen und dürfen keine Beschädigungen aufweisen. Die Schläuche müssen KTW/DVGW-W 270 geprüft sein. Entsprechende Zertifikate oder Bestätigungen sind beim Hersteller/Händler erhältlich und für eine Kontrolle durch das Gesundheitsamt bereitzuhalten.
- 11.1.2 Die Leitungsdurchschnitte sind möglichst klein zu dimensionieren, damit das Trinkwasser nicht unnötig lange in der Leitung stagniert.
- 11.1.3 Verbrauchsleitungen sind vor Inbetriebnahme – ab Hydrantenstandrohr – mit 1 – 2 m/s Fließgeschwindigkeit zu spülen.
- 11.1.4 Verschmutzte Kupplungsstücke und Auslassventile müssen vor dem Anschluss gründlich gereinigt und durch Einlegen in ein geeignetes Mittel desinfiziert werden.
- 11.1.5 Nach Verlegung und vor Betriebsbeginn eines jeden Tages sowie nach längeren Standzeiten ist der Leitungsinhalt mindestens einmal zu erneuern.
- 11.1.6 Es sind regelmäßige Kontrollen der oberirdisch verlegten, nicht geschützten Leitungen auf Unversehrtheit durchzuführen.
- 11.1.7 Bei Nichtgebrauch müssen die für die Trinkwasserversorgung bestimmten Schläuche in sauberer Umgebung trocken gelagert werden.

Beratung und Informationen zur ordnungsgemäßen Installation, der Reinigung und zum Betrieb einer Trinkwasseranlage erhalten Sie bei Ihrem zuständigen Gesundheitsamt 09071/51-4050 oder -4051



Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln

Für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen

Warum müssen beim Umgang mit Lebensmitteln besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

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

Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, haftet zivil und strafrechtlich dafür, dass dies einwandfrei erfolgt!

Durch welche Lebensmittel kommt es häufig zu Infektionen?

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

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

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

Wer bei einem Fest mit diesen Lebensmitteln direkt oder indirekt (z. B. über Geschirr und Besteck) in Kontakt kommt, trägt ein hohes Maß an Verantwortung für die Gäste und muss die folgenden Hygieneregeln genau beachten. Es muss dabei zwischen gesetzlichen Tätigkeitsverboten und allgemeinen Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln unterschieden werden:



Gesetzliche Tätigkeitsverbote

Personen mit

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

Typhus oder **Paratyphus**

Virushepatitis A oder **E** (Leberentzündung)

infizierten Wunden oder einer **Hautkrankheit**, wenn dadurch die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger in Lebensmittel gelangen und damit auf andere Menschen übertragen werden können

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

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

Vor allem folgende Symptome weisen auf die genannten Krankheiten hin, insbesondere wenn sie nach einem Auslandsaufenthalt auftreten:

Durchfall mit mehr als 2 dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber

Hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung sind Zeichen für Typhus und Paratyphus

Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel weisen auf eine Virushepatitis hin

Wunden und offene Hautstellen, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind

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

Wichtige Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln

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 Schutzkleidung (Kopfhaut, Kittel). Vermeiden Sie durch Einmalhandschuhe 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.

Weitere Informationen enthält die Broschüre **„Lebensmittelinfektionen vermeiden“**, die Sie im Internet unter der Adresse www.stmugv.bayern.de herunterladen oder beim Gesundheitsamt erhalten können.

Landratsamt

Dillingen a.d.Donau

Veterinärwesen und Verbraucherschutz

Stand Juli 2008

10/16



Sieben Hauptregeln zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln

Lebensmittel sind in der Regel nicht keimfrei, sondern enthalten erwünschte Mikroorganismen, wie z. B. Milchsäurebakterien und Kulturschimmel, oder nicht erwünschte Keime. Vor allem tierische, aber auch pflanzliche Produkte sind häufig mit Verderbniskeimen oder auch mit Krankheitserregern wie z. B. Salmonellen kontaminiert.

Nach Daten der Weltgesundheitsorganisation (WHO) sind nur wenige Fehler beim Umgang mit Nahrungsmitteln für einen großen Teil lebensmittelbedingter Erkrankungen verantwortlich. Allein in Deutschland werden jährlich rund 200.000 durch Lebensmittel verursachte Erkrankungsfälle gemeldet. Besonders anfällig sind Kinder, Schwangere, ältere und abwehrgeschwächte Menschen ("YOPIs": Young, Old, Pregnant and Immuno-compromised Persons).

Durch das Einhalten der folgenden sieben Regeln lassen sich Lebensmittelinfektionen und -vergiftungen weitgehend vermeiden. Durch die hier genannten Maßnahmen sollen Bakterien und Schimmelpilze entweder abgetötet oder an der Vermehrung, am Wachstum oder an der Bildung von giftigen Stoffwechselprodukten gehindert werden.

Obwohl man Bakterien nicht sehen, riechen oder schmecken kann, muss man immer mit ihrem Vorhandensein rechnen. Die Gefahr liegt dabei nicht unbedingt in der Besiedelung mit Keimen, sondern vor allem darin, dass sie sich in Lebensmitteln und auf Gegenständen schon bei Zimmertemperaturen sehr schnell vermehren können.

Unter idealen Bedingungen können durch Zellteilung innerhalb von 5 Stunden aus einem Bakterium eine Million Keime entstehen. Manche Schimmelpilze bilden auf Lebensmitteln giftige Stoffwechselprodukte bilden, die sogenannten Mykotoxine.



Regel 1: Richtig einkaufen

Lebensmittel sorgfältig auswählen, gegebenenfalls kühlen und zügig nach Hause bringen

Die hygienische Sicherheit von rohen Lebensmitteln beginnt bereits beim Einkaufen:

- Leichtverderbliche Lebensmittel, wie z. B. rohes Fleisch, Fleischerzeugnisse und rohen Fisch sowie andere, nicht stabilisierte Lebensmittel immer in der Kühltasche transportieren
- Kühlkette einhalten: Tiefgefrorene Lebensmittel als letzte kaufen, in der Kühltasche transportieren.
- Wärmebehandelte (z.B. pasteurisierte) Milch bevorzugen. Bedenke: Die Pasteurisierung von Milch wurde erfunden, um deren Sicherheit und Haltbarkeit zu verbessern.
- Bei Eiern auf Frische, Sauberkeit, Unversehrtheit und Kennzeichnung achten.
- Allgemein auf einwandfreie Ware achten.



Regel 2: Reinigen

Hände, Oberflächen und Gerätschaften regelmäßig reinigen und desinfizieren

Bei der Küchenarbeit können Bakterien u. a. über Arbeitsflächen, Schneidbretter, Besteck und Gerätschaften auf Lebensmittel übertragen werden. Der beste Schutz ist Sauberkeit:

- Immer Trinkwasser zum Waschen, Kochen und Spülen verwenden - auch im Urlaub.
- Vor jeder Essenszubereitung und vor dem Essen regelmäßig die Hände mit warmem Wasser und Seife, wenn nötig mit Bürste, waschen – vor allem nach dem Besuch der Toilette, nach dem Windelwechseln, Gartenarbeiten und Tierkontakten. Wunden an den Händen vor der Essenszubereitung mit wasserundurchlässigem Verband abdecken.
- Schneidbretter, Messer und andere Küchenutensilien nach jedem Kontakt mit rohem Fleisch, Geflügel, rohen Eiern, Fisch und Meerestieren sowie rohen pflanzlichen Produkten mit heißem Wasser und Reinigungsmittel waschen.
- Für die Zubereitung von Fleisch und Fisch Schneidbretter oder Unterlagen mit glatter Oberfläche verwenden. Diese bei Arbeitsende möglichst in der Spülmaschine reinigen – oder in sehr heißem Wasser mit Spülmittel abwaschen bzw. bürsten.
- Küchentücher regelmäßig wechseln und gründlich waschen (auskochen) oder Einmal-Papiertücher verwenden.

Regel 3: Trennen

Keimübertragungen vermeiden.

Unter Kreuzkontamination versteht man die Übertragung von Bakterien von einem Lebensmittel auf ein anderes. Sie ist besonders problematisch bei rohem Fleisch, Geflügel, Eiern, Fisch, Meerestieren und Salaten. Halten Sie diese Lebensmittel und davon austretende Flüssigkeiten unbedingt von verzehrfertigen Speisen fern!

- Rohes Fleisch, Geflügel, Fisch und Meerestiere (möglichst bereits beim Einkauf) von anderen Lebensmitteln trennen, auf dichte Verpackungen achten.
- getrennte Gerätschaften für rohe Fleischprodukte und verzehrfertige Lebensmittel, wie z.B. Salat oder bereits gegarte Speisen, verwenden.
- Auftauflüssigkeit und Verpackungsmaterial von gefrorenem Fleisch und Geflügel sorgfältig entfernen, den Kontakt mit anderen Speisen vermeiden.
- Niemals verzehrfertige Speisen, wie z.B. Salat oder bereits gegarte Produkte, in ein Geschirr geben, das vorher rohes Fleisch, Geflügel und rohe Eier, Fisch oder Meerestiere enthielt.
- Nicht auf Lebensmittel husten oder niesen.
- Handschmuck ablegen.
- Offene Wunden mit wasserdichtem Verband abdecken.



Regel 4: Erhitzen

Speisen gründlich durchgaren

Rohe Lebensmittel, vor allem Geflügel, Fleisch, Eier und Rohmilch, können mit Krankheitserregern, wie z. B. Salmonellen, kontaminiert sein. Gründliches Erhitzen von Fleisch auf Kerntemperaturen von 70 bis 80° C für die Dauer von mindestens 10 Minuten tötet diese Bakterien ab:

- Fleisch und Fleischgerichte daher völlig durchbraten oder garen. Dabei müssen alle Teile eine Temperatur von mindestens 70° C erreichen. Fleisch muss sich auch im Inneren von rot nach grau oder braun verfärben. Ein gebratenes Hähnchen, das am Knochen noch rötlich ist, unbedingt wieder in den Ofen stellen bis es gar ist.
- Zur Sicherheit für große Stücke ein Bratthermometer verwenden, das die Innentemperatur des Lebensmittels misst. Fleisch nicht am Tag vor dem Verzehr anbraten.
- Rühr- und Spiegeleier immer durchbraten, Frühstückseier mindestens 5 Minuten kochen.
- Frischen Fisch so lange garen, bis er undurchsichtig ist und sich mit einer Gabel leicht in Schichten zerteilen lässt.
- Muscheln und Austern nur in kleinen Mengen und mindestens 10 Minuten kochen. Muscheln und Austern, die nach dem Kochen geschlossen bleiben, dürfen nicht verwendet werden.
- Fertig gegarte Speisen möglichst sofort verbrauchen. Das gilt besonders für Kindernahrung! Zum Warmhalten ist eine Temperatur von mindestens 65° C erforderlich. Das stundenlange Stehenlassen von Speisen bei Raumtemperatur ist eine häufige Ursache von Lebensmittelvergiftungen.
- Beim Aufwärmen Speisenreste gründlich durchgaren.
- Rohe Milch (aus Milch ab Hof-Abgabe) vor dem Verzehr abkochen.
- Beim Garen in der Mikrowelle sicherstellen, dass die Speisen gleichmäßig und ausreichend lange erhitzt werden (Herstellen eines Temperatursausgleiches, Vermeiden von "cold spots"). Betriebsanleitung beachten.
- Zum sicheren Abtöten von Botulismuserregern ist beim Einmachen von gefährdeten Lebensmitteln, wie z. B. Bohnen oder Spargel, ein zweimaliges Erhitzen an zwei aufeinanderfolgenden Tagen notwendig. Inhalt aufgegangener Einmachgläser und bombierter Dosen (Deckel aufgewölbt) auf keinen Fall verzehren.



Regel 5: Kühlen

Verderbliche Lebensmittel und Speisen sofort ausreichend kühlen oder einfrieren.

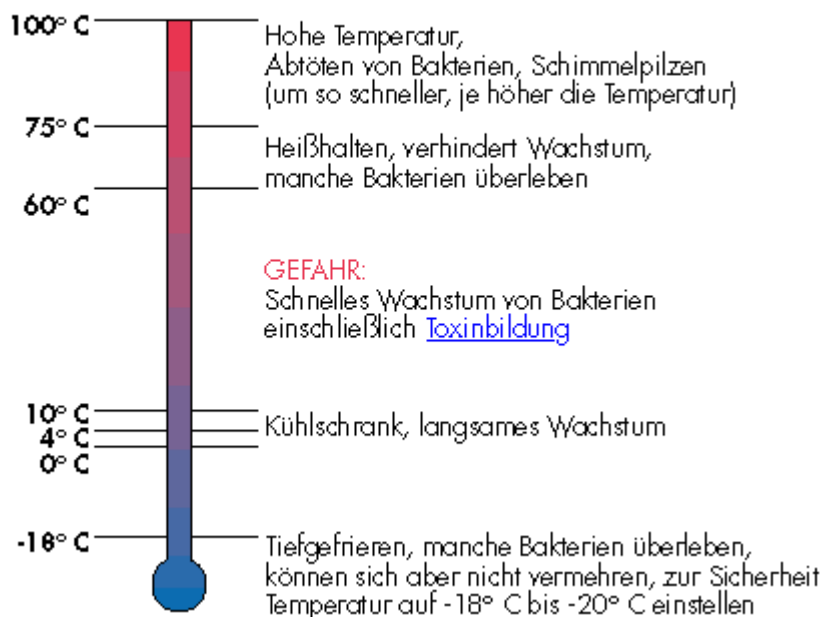
Mangelnde Kühlung steht an der Spitze der Ursachen von lebensmittelbedingten Erkrankungen.

Der Kühlschrank sollte auf eine Temperatur möglichst unter 7-8° C, der Gefrierschrank (bzw. die -truhe) auf -18 bis -20° C eingestellt sein.

Allgemein gilt, dass der Hauptvermehrungsbereich von Bakterien zwischen 10 und 60° C möglichst schnell durchschritten werden muss.

Temperaturbereich

Wirkung auf Mikroorganismen



- Verderbliche Lebensmittel, fertig gekochte Speisen und Speisereste sofort kühlen oder einfrieren. Das gilt vor allem für Hackfleisch und anderes zerkleinertes Fleisch, da beim Zerkleinern Keime von der Fleischoberfläche in der gesamten Fleischmasse verteilt werden. Dort finden sie ideale Vermehrungsbedingungen vor.
- Hackfleisch möglichst noch am Tag der Herstellung verarbeiten und durchgaren.
- Grundsätzlich Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatum beachten.
- Frischer Fisch und andere frische Fischereierzeugnisse dürfen nur bei Temperaturen unter +2° C ("bei annähernder Schmelzeisttemperatur") gelagert werden.
- Für lebende Schalentiere wie Muscheln und Austern sind Temperaturen nahe am Gefrierpunkt zu niedrig. Um ihre Lebensfähigkeit zu erhalten, sollte eine Kühlung bei +4 °C bis max. +10 °C erfolgen!
- Auftauen von Fleisch und Geflügel immer im Kühlschrank oder in der Mikrowelle, nie bei Zimmertemperaturen oder im warmen Wasserbad.

Landratsamt

Dillingen a.d.Donau

Veterinärwesen und Verbraucherschutz

Stand Juli 2008

14/16



- Speisen abkühlen lassen, bevor man sie in den Kühlschrank stellt. Größere Mengen portionieren, damit die Abkühlzeit nicht zu lang wird.
- Eier immer im Kühlschrank aufbewahren.
- Speisen, die rohe Eier, Eidotter oder Eischnee enthalten, z.B. Tiramisu, nur mit ganz frischen Eiern zubereiten, anschließend sofort kühlen und bald verzehren.

Regel 6: Waschen, Schälen, Blanchieren

Keime an Obst und Gemüse reduzieren.

Rohes Obst und Gemüse kann – wenn auch sehr viel seltener als tierische Produkte – mit Erregern von Lebensmittelinfektionen kontaminiert sein, vor allem, wenn es in Bodennähe gewachsen ist. Manche dieser Mikroorganismen vermehren sich bei der Verarbeitung und Lagerung auf ganzem oder nur wenig verarbeitetem bzw. geschnittenem Obst und Gemüse.

- Früchte, Salat und Gemüse immer mit Trinkwasser waschen. Wiederholtes Waschen ist besser als einmaliges Waschen in viel Wasser.
- Die Temperatur des Waschwassers sollte – wenn möglich – höher sein, als die von Obst und Gemüse.
- Obst und Gemüse nach dem Waschen nicht nass liegen lassen. Das kann den ganzen Wascheffekt aufheben.
- Schälen kann Kontaminationen wirksam reduzieren. Eine Keimbelastung ist weniger problematisch, wenn Rinde, Haut oder Schale entfernt werden können. Angeschimmeltes oder angefaultes rigoros wegwerfen.
- Durch kurzzeitiges Blanchieren (1 Minute) kann eine effektive Keimreduzierung erreicht werden.
- Auch andere mögliche Kontaminationen von Obst und Gemüse, wie z. B. Pflanzenschutzmittelrückstände, lassen sich durch die oben beschriebenen Maßnahmen wirksam reduzieren.

Regel 7: Schützen

Insekten, Nager und andere Tiere fernhalten.

Tiere tragen häufig Krankheitserreger, die Lebensmittelinfektionen und -vergiftungen verursachen können. Lebensmittel und fertige Speisen müssen deshalb zu jeder Zeit vor der Übertragung von Keimen durch Insekten, Nager und andere Tiere geschützt werden:

- Lebensmittel daher immer in geschlossenen Gefäßen lagern oder z.B. durch Folie abdecken.
- Fliegen verschleppen Bakterien und andere Krankheitserreger auf Speisen. Fertige Speisen nicht unabgedeckt stehen lassen. Wenn nötig in der Küche Leimfänger oder Fliegengitter verwenden.
- Haustiere stets von Lebensmitteln fernhalten



