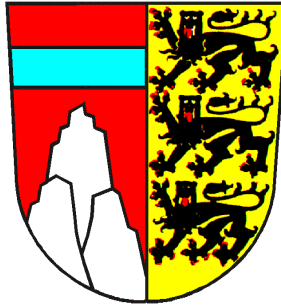


Landratsamt  
Oberallgäu



Für alle  
die ein  
**Fest**  
planen

Tipps und Hinweise aus lebens-  
mittelrechtlicher Sicht für  
Veranstalter und Organisatoren

So nicht!



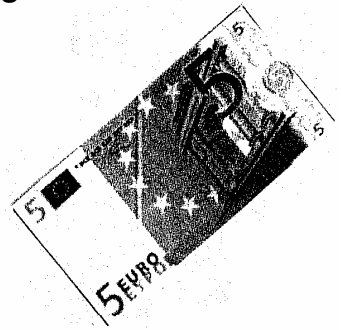
# HALT,

werfen Sie mich nicht weg!

Ich helfe Ihnen, Verdruss und Ärger abzustellen und Geld zu sparen.

Ein Leitfaden für das Einhalten von *lebensmittelrechtlichen Vorschriften* und Verordnungen bei *öffentlichen* Veranstaltungen wie:

Stadt-, Garten-, Frühlings-, Jubiläums- und anderen Festen, bei denen eine Bewirtung gegen Entgelt stattfindet.



## **Begriffsbestimmung:**

**Verbraucher** ist derjenige, an den Lebensmittel, Tabakerzeugnisse, kosmetische Mittel oder Bedarfsgegenstände zur persönlichen Verwendung oder zur Verwendung im eigenen Haushalt abgegeben werden.

**Lebensmittel** sind alle Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind oder von denen nach vernünftigem Ermessen erwartet werden kann, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden.

- Zu „Lebensmitteln“ zählen auch Getränke, Kaugummi sowie alle Stoffe — einschließlich Wasser —, die dem Lebensmittel bei seiner Herstellung oder Ver- oder Bearbeitung absichtlich zugesetzt werden.

Wann ist eine Veranstaltung **„gewerbsmäßig“**?

Sobald eine Gewinnerzielungsabsicht vorliegt, handelt es sich um eine „gewerbsmäßige Veranstaltung“ im Sinne des Gesetzes. Es ist dabei unerheblich, wozu der Gewinn (Spende, Jugendarbeit und dgl.) verwendet wird!

Das Lebensmittelrecht findet für ihre „privaten Feiern“ im häuslichen Bereich keine Anwendung.

Um keine Missverständnisse aufkommen zu lassen:

**„privat ist privat und bleibt privat“**

# Veranstaltungen

Woran erkennt ein Verantwortlicher, um welche Art von Veranstaltung es sich handelt?

Hier sind drei wesentliche Merkmale genannt:

## 1. **Private Einladung:**

rein privat, kein Entgelt, kein Unkostenbeitrag

## 2. **Anzeigepflichtige Veranstaltungen:**

Teilnehmer sind Verbraucher im Sinne von (siehe Seite 4)

## 3. **Genehmigungspflichtige Veranstaltungen:**

Eine Gestattung nach § 12 Gaststättengesetz ist durch die zuständige Gemeinde/Stadtverwaltung erforderlich.

### 1) **Private Einladung**

- nur geladene Gäste
- bestimmter Personenkreis
- kein Eintritt

### 2) **Anzeigepflichtige Veranstaltung**

Die zuständige Behörde entscheidet, ob eine Gestattung nach § 12 erforderlich ist.

Fragen sie rechtzeitig bei ihrer Stadt- bzw. Gemeindeverwaltung nach.

### 3) **Genehmigungspflichtige Veranstaltung**

Abgabe von Speisen und Getränken

- Teilnehmer sind Verbraucher
- gegen Entgelt/Eintritt u. dgl.
- Gewinnerzielungsabsicht
- unbestimmter Personenkreis

## Allgemeines :

- ◆ Wenn Sie als Vereinsvorstand oder auch als Privatperson ein Fest, z. B. Gründungs-, Frühlings-, Gartenfest abhalten wollen und dazu die Bevölkerung einladen, so möchte diese Informationsschrift von Nutzen sein.
- ◆ In dieser Informationsschrift sind die wichtigsten lebensmittelrechtlichen Vorschriften aufgeführt.
- ◆ Die Einhaltung der einschlägigen Verordnungen wird durch das Ordnungsamt bzw. durch Beamte der Lebensmittelüberwachung überprüft.
- ◆ Ein Antrag auf Gestattung nach § 12 GastG ist rechtzeitig bei der zuständigen Gemeinde- bzw. Stadtverwaltung zu beantragen - denn Festveranstaltungen sind genehmigungs - pflichtig.
- ◆ Das Zeltbuch bei Festzelten nicht vergessen.
- ◆ Toilettenwagen bzw. öffentliche Toiletten müssen vorhanden sein.
- ◆ Geeignete Helfer müssen ausreichend eingeteilt sein.

## Achten Sie auf die richtige Wahl des Platzes:

- ◆ Klären Sie die Platzwahl mit der Gemeinde- oder der Stadtverwaltung sowie dem Grundstücksbesitzer und den Nachbarn rechtzeitig ab.
- ◆ Achten Sie dabei auch auf Zu- und Abfahrtswege für Transportfahrzeuge, Rettungswagen und Feuerwehrfahrzeuge nach DIN 14090.
- ◆ Stellen Sie sicher, dass ausreichend Parkplätze für die Besucher vorhanden und gekennzeichnet sind.
- ◆ Die Verkaufsstände oder -wagen müssen so aufgestellt sein, dass Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden können. Von Dungstätten, Abortanlagen, Stallungen und anderen Stätten, die Fliegen anziehen oder die Lebensmittel beeinträchtigen können, müssen diese ausreichend entfernt sein.
- ◆ Lärmschutz und rechtliche Bestimmungen beachten.

## **Festzelt, Festplatz, Festhalle:**

- ◆ Das Festzelt ist standsicher nach der geprüften Typenstatik bzw. den Konstruktionsplänen aufzustellen. Zum Aufbau des Zeltes ist von der Verleihfirma eine zuverlässige Fachkraft zur Verfügung zu stellen.
- ◆ Fliegende Bauten dürfen nur in Gebrauch genommen werden, wenn die Aufstellung der Bauaufsichtsbehörde mind. eine Woche zuvor unter Vorlage des Prüfbuches angezeigt worden ist. Das Prüfbuch ist für die Dauer des Festbetriebes beim Veranstalter zu hinterlegen.
- ◆ Die Zugänge zum Festplatz und Festzelt sind in sicher begehbarem Zustand (auch bei nasser Witterung) herzurichten und zu unterhalten. Für ausreichende Beleuchtung ist zu sorgen.
- ◆ Im Festzelt sind die Tisch- und Bankgarnituren so anzuordnen, dass zwischen den Reihen ausreichend breite Gänge sowie ein Hauptdurchgang verbleiben, der im Panik- oder Katastrophenfall eine rasche Räumung des Zeltes ermöglicht. Fluchtwege müssen vorhanden sein.
- ◆ Das Zelt ist ausreichend zu beleuchten; die Leitungen sind so zu verlegen, dass eine Gefährdung des Publikums ausgeschlossen ist. Die Vorschriften der Landesverordnung zur Verhütung von Bränden sind zu beachten.

## **Anwendung:**

- ◆ Öffentliche Veranstaltungen sind bei der Gemeinde oder Stadtverwaltung rechtzeitig anzumelden.
- ◆ Bei Nichtanmeldung kann eine Geldbuße auferlegt werden.



## Allgemeine Bestimmungen

- ◆ Verständlicherweise ist diese Informationsschrift nur ein Auszug einschlägiger Bestimmungen.
- ◆ Gemeinde- oder Stadtverwaltungen können über die erwähnten Vorschriften hinaus noch weitere Auflagen erteilen, z. B.
  - Aufstellen von Feuerlöschern wegen Brandgefahr
  - Errichten von Fluchtwegen
  - Regelung über Ruhezeiten des Festes usw.
- ◆ Ein Festveranstalter übernimmt auch hinsichtlich einer ordnungsgemäßen Abfallentsorgung eine große Verantwortung gegenüber unserer Umwelt. Hier gilt deshalb besonders
  - **Abfallvermeidung geht vor Abfallverwertung**
  - schnellstmögliche Entsorgung anfallender Abfälle in geeigneten Behältnissen
  - wenn im Rahmen einer Veranstaltung möglich, sollten wiederverwertbare Altstoffe wie Altpapier, Altglas, Altkunststoffe u. ä. auch gesammelt und ordnungsgemäß entsorgt werden.**Beachten Sie auch hier die örtlichen Bestimmungen.**
- ◆ Speiseabfälle tierischer Herkunft sind über ein zugelassenes Entsorgungsunternehmen zu entsorgen.
- ◆ Abgabe von gebrauchtem Fritürefett an Wiederverarbeitungsbetriebe ist vorzunehmen.

*schon viel besser!*



PREISLISTE

BIER 0.2L 3.-  
COLA 0.3L 2.-  
Limo 0.3L 2.-  
... ..

1-

3-

2-

5-

S.B.  
02/11

## **Personelle Voraussetzungen beim Umgang mit LM bei Veranstaltungen**

**Seit 1.1.2001 gilt das Infektionsschutzgesetz. Dieses Gesetz löste das Bundesseuchenschutzgesetz (Gesundheitszeugnis) ab und wirkt sich in zwei Paragraphen auf Personen aus, die gewerblich bestimmte Lebensmittel behandeln, bearbeiten oder in den Verkehr bringen.**

### **Infektionsschutzgesetz**

#### **§ 42 Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote**

(1) Personen, die

1. an Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E erkrankt oder dessen verdächtig sind,
2. an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können,
3. die Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrionen ausscheiden,

#### **dürfen nicht tätig sein oder beschäftigt werden**

- a) beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen der in Absatz 2 genannten Lebensmittel, wenn sie dabei mit diesen in Berührung kommen, oder
- b) in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung.

Satz 1 gilt entsprechend für Personen, die mit Bedarfsgegenständen, die für die dort genannten Tätigkeiten verwendet werden in Berührung kommen.

(2) Lebensmittel im Sinne des Absatzes 1 sind

1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
3. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
4. Eiprodukte
5. Säuglings- und Kleinkindernahrung
6. Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
7. Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
8. Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen.

### **§ 43 Belehrung, Bescheinigung des Gesundheitsamtes**

Die bisherige **Belehrungspflicht** nach § 43 Abs. 1 IfSG, die für Personen gilt, die gewerbsmäßig mit der Behandlung von Lebensmitteln zu tun haben, ist seit Anfang 2005 für ehrenamtliche Helferinnen und Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen entfallen, da dieser Personenkreis nicht "gewerbsmäßig" im Sinne der Vorschrift tätig ist.

Dem Infektionsschutz der Bevölkerung wird bei solchen Veranstaltungen nunmehr dadurch Rechnung getragen, dass der Personenkreis, der Lebensmittel herstellt und behandelt durch ein Merkblatt *"Leitfaden für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen beim Umgang mit Lebensmitteln"*, *entsprechend aufgeklärt wird.*

Das Merkblatt wird über die jeweilige Gemeindeverwaltung oder z.B. über die Internetadresse der Lebensmittelüberwachung zur Verfügung gestellt.

Es unterrichtet über die wesentlichen infektiions- und lebensmittelhygienischen Grundregeln und es wird hier auch besonders auf die zivilrechtliche Haftung und die strafrechtliche Verantwortung eines Jeden hingewiesen, der Lebensmittel in Verkehr bringt.

## Verkaufsstände:

Legen Sie großen Wert auf die Ausstattung der Verkaufsstände, sie sind ein Aushängeschild des Festes.

- ◆ Der Verkauf von Lebensmitteln darf nur aus allseitig geschlossenen Räumen oder Verkaufsständen erfolgen. Sie dürfen an der Vorderseite im oberen Teil offen sein und das Dach muss an der offenen Seite zum Schutz gegen das Wetter überstehen. Die Stände/ Räume müssen einen festen staubfreien Boden (z.B. Bretterboden, --> kein Kies oder Grasboden) aufweisen
- ◆ An den Seiten- und Rückwänden der Verkaufsstände dürfen Lebensmittel nur aufgehängt oder gelagert werden, wenn die Wände mit einem hellen abwaschbaren Ölanstrich versehen oder mit weißen Leinen oder abwaschbarem Werkstoff bespannt oder bedeckt sind.
- ◆ Behältnisse, in denen Lebensmittel aufbewahrt oder feilgehalten werden, dürfen nicht unmittelbar auf dem Boden abgestellt werden.
- ◆ Der Abstand der Lebensmittel vom Boden muss mindestens 40 cm betragen.
- ◆ In Behältnissen dürfen nur Lebensmittel und solche Waren aufbewahrt und feilgehalten werden, die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflussen können.
- ◆ Für die Aufnahme genussuntauglicher Lebensmittel müssen ausreichend große, verschließbare und gekennzeichnete Behälter vorhanden sein.
- ◆ Lebensmittel sind so aufzubewahren und feilzuhalten, dass sie von Kunden nicht berührt, angehaucht oder angehustet werden können (Warenschutz).

## Gegenstände:

### Beachten Sie die Anforderungen an Gebrauchsgegenstände.

- ◆ Gegenstände, die beim Behandeln mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen rost- und korrosionsfrei sein,
  - sich in sauberem und einwandfreiem Zustand befinden,
  - frei von vermeidbaren Resten der verwendeten Reinigungsmittel sein,
  - so beschaffen sein, dass sie keine gesundheitsgefährdenden oder ekelerregenden Stoffe an die Lebensmittel abgeben.
- ◆ Die Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, dürfen nicht aus Zink oder verzinktem Material sein.
- ◆ Verkaufs- und Arbeitstische müssen leicht zu reinigen und mit glatten, riss- und spaltfreien, leicht abwaschbaren Platten oder Belägen versehen sein.
- ◆ Verpackungsmaterial, das mit Lebensmitteln in Berührung kommt, muss hygienisch einwandfrei, insbesondere sauber, unbenutzt und farbfest (kein Zeitungspapier) sein.
- ◆ Versorgungsleitungen für Trinkwasser müssen aus hyg. einwandfreiem Material hergestellt sein. **Zweckentfremdete Schlauchleitungen** dürfen nicht zur Beförderung von Trinkwasser, das für die **Herstellung** bzw. **Zubereitung von Lebensmitteln** oder zur Reinigung von **Bedarfsgegenständen** verwendet wird, eingesetzt werden.

## Allgemeine hygienische Bestimmungen:

Diese Grundsätze sollten Sie sich besonders vor Augen halten.

- ◆ Wer Lebensmittel behandelt, muss sauber gekleidet sein.
- ◆ Lebensmittel müssen so behandelt werden, dass sie unter Beachtung der erforderlichen Sorgfalt weder unmittelbar noch mittelbar einer gesundheitlichen nachteiligen oder ekelerregenden Einwirkung, insbesondere durch Staub, Schmutz oder Gerüche, Krankheitserreger, menschliche oder tierische Ausscheidungen, Schädlinge, Schädlingsbekämpfungsmittel oder Witterungseinflüssen ausgesetzt werden.
- ◆ Werden Lebensmittel mit Wasser behandelt, so darf hierfür nur **Trinkwasser** verwendet werden.
- ◆ Fleisch- und Wurstwaren sind getrennt von anderen Lebensmitteln (Salate, Getränke) aufzubewahren.
- ◆
- ◆ Werden Lebensmittel unbedeckt oder unverpackt ausgestellt, so ist ein Aufsatz so anzubringen, dass der Kunde die Ware nicht berühren, anhauchen, an Husten oder sonst beeinträchtigen kann (Warenschutz).
- ◆ Für die mit der Zubereitung von Speisen und Getränken beauftragten Personen ist eine besondere Handwaschgelegenheit zu installieren. Neben dem Handwaschbecken sind Seife und Einmalhandtücher bereitzuhalten.
- ◆ Die Fritturefetttemperatur darf nicht höher als 175°C sein. Fritturefett ist rechtzeitig (nach Bedarf) auszuwechseln.  
- **Hinweis für Entsorgung beachten** -

## Toilettenanlagen:

- ◆ **Toilettenräume** müssen leicht erreichbar, in ausreichender Zahl und getrennt nach Geschlechtern vorhanden sein. Sie müssen mit Handwaschgelegenheit, Flüssigseife und Einmalhandtüchern versehen sein
- ◆ Die Zugänge zu den Toiletten sind sicher begehbar herzustellen und zu unterhalten; die Wege und die Toiletten sind bei Dunkelheit ausreichend zu beleuchten. Auf die Toiletten ist im Festzelt und auf dem Festplatz durch Schilder hinzuweisen.
- ◆ Die Abwässer der Abortanlage sind - soweit eine anderweitige Beseitigung z. B. durch Einleitung in die Kanalisation nicht möglich ist - in dichtschießende Gruben, die mit einer sicheren Abdeckung versehen sind, einzuleiten.
- ◆ Die Toiletten sind laufend sauber zu halten. Eine geeignete Person zur ständigen Nachschau wird empfohlen.
- ◆ **Für die in der Küche beschäftigten Personen** müssen separate Toiletten mit Flüssigseife und Einmalhandtüchern vorhanden sein.
- ◆ Ein geeigneter **Sichtschutz** zwischen Damen- und Herrentoilette ist anzubringen.



## Besondere Bestimmungen:

Überprüfen Sie, ob in Ihrem Bereich spezielle Bestimmungen gelten.

- ◆ Speiseeis zum Ausportionieren darf nur zum Verkauf vorrätig gehalten, feilgehalten und in den Verkehr gebracht werden, wenn es nach dem Gefrieren eine Temperatur von -12 °C nicht überschritten hat. Andere tiefgefrorene Lebensmittel sind bei -18°C aufzubewahren.
- ◆ Diese Temperaturen sind zu überwachen.
- ◆ **Tiefgefrorene, aufgetaute Lebensmittel** dürfen nicht erneut eingefroren werden.
- ◆ **Jugendschutzbestimmungen beachten und aushängen!** Bitte beachten Sie folgendes: Gemäß § 6 Gaststättengesetz ist mindestens ein alkoholfreies Getränk (z. B. Tafelwasser oder Spezi) nicht teurer zu verabreichen als das billigste alkoholische Getränk in gleicher Menge.
- ◆ Die Abgabe alkoholischer Getränke an Kinder ist nicht zulässig!

## Getränkeausschank:

- ◆ Die Getränkeleitungen, der Schanktisch, die Spülvorrichtungen, die Kühleinrichtungen und Räume, in denen angeschlossene Getränkebehälter lagern, sind hygienisch einwandfrei zu halten
- ◆ Zum Spülen der Schankgefäße darf nur **Trinkwasser** verwendet werden.
- ◆ Die Spüleinrichtung muss zwei Spülbecken haben. Ein Spülbecken muss für **Warmwasserreinigung eingerichtet** sein. Es genügt ein Spülbecken, wenn eine Gläserspülmaschine mit Vor- und Nachspülung vorhanden ist.
- ◆ Getränkeschankanlagen dürfen im Freien **nicht** ohne ausreichende Schutzvorrichtungen (festes Dach, trittfester, sauberer Fußboden sowie Abschirmung des Ausschank- und Spülbereiches) betrieben werden. Jede witterungsbedingte, durch Menschen und Tiere mögliche nachteilige Beeinflussung ist durch geeignete Schutzmaßnahmen auszuschließen.
- ◆ Bierzapfstellen müssen mit einem festen Boden (Bretter o. ä.) ausgestattet sein.
- ◆ **Bei größeren Festen ist eine Gläserspülmaschine erforderlich.**
- ◆ Schankgefäße sind vor der ersten Benutzung grundsätzlich nochmals gründlich zu reinigen.
- ◆ **Neig- und Tropfbier** darf nicht an Gäste abgegeben werden.

## Kennzeichnung:

Beachten Sie, dass durch falsche Kennzeichnung der Verbraucher irreführt werden kann.

- ◆ Wenn Sie Waren anbieten, so wird erwartet, dass der Preis mit angegeben wird.
- ◆ Diese Preise sind als Inklusivpreise anzugeben.
- ◆ Die Preisauszeichnung besteht aus:
  1. Verkehrsbezeichnung z. B. Festbier
  2. Füllmenge z. B. 1 Liter/1 Maß
  3. Preis ..... Euro
- ◆ Zusätze zu Lebensmitteln sind gesondert auf den Preisverzeichnissen zu kennzeichnen;  
zum Beispiel:
  - „mit Phosphat“ (z.B. bei Brühwürsten)
  - „mit Farbstoff“ (z.B. bei Lachersatz)
  - „konserviert“ (z.B. bei Essiggurken)
  - „mit Geschmacksverstärker“ (z.B. Wurst)
- ◆ Festbier muss 13 % Stammwürze haben.  
Fragen Sie ihre Brauerei oder Lieferanten!
- ◆ Bei geistigen Getränken sind neben der Verkehrsbezeichnung auch die Füllmenge und die Vol.-% anzugeben.
- ◆ Der Ausschank muss **in geeichten Gläsern** erfolgen.

## ♦ **Beförderung:**

Beachten Sie auch, wie die Lebensmittel befördert werden müssen.

- ♦ Frisches Fleisch, frischer Fisch und andere unverpackte Lebensmittel tierischer Herkunft, dürfen nur in solchen Fahrzeugen, Einrichtungen oder Behältnissen befördert werden, die in dem Teil, der zur Aufnahme der Lebensmittel bestimmt ist, glatte Seitenwände und einen glatten, wasserundurchlässigen, leicht abwaschbaren Boden haben.
  
- ♦ Offene Lebensmittel sind so zu transportieren, dass eine nachteilige Beeinflussung ausgeschlossen ist. Eine Abdeckung mit sauberen Tüchern oder Papier ist erforderlich.  
Die Transportbehältnisse müssen aus abwaschbarem Material sein. Erforderliche Kühltemperaturen sind beim Transport einzuhalten.
  
- ♦ Unverpackte Lebensmittel müssen so getragen werden, dass sie mit dem Körper des Tragenden und den Kleidern nicht in Berührung kommen.

## Kühlung:

Vergessen Sie nicht, auch an die Kühlung der Lebensmittel zu denken.

- ◆ Speiseeis zum Ausportionieren darf nur zum Verkauf vorrätig gehalten, feilgehalten und in den Verkehr gebracht werden, wenn es nach dem Gefrieren eine Temperatur von  $-12\text{ °C}$  nicht überschritten hat. Andere tiefgefrorene Lebensmittel sind bei  $-18\text{ °C}$  aufzubewahren.
- ◆ **Tiefgefrorene, aufgetaute Lebensmittel** dürfen nicht erneut eingefroren werden.
- ◆
- ◆ **Höchsttemperaturen zur Aufbewahrung von Lebensmitteln:**

Lebensmittel	Max Temp.
Milcherzeugnisse	$10\text{ °C}$
Käse	$10\text{ °C}$
Torten	$7\text{ °C}$
Fisch-, Krusten-, Schalen-, Weichtier-erzeugnisse	$7\text{ °C}$
Frischer Fisch	unter $2\text{ °C}$
Tiefgefrorene Lebensmittel	$-18\text{ °C}$

Lebensmittel	Max Temp.
Konsummilch pasteurisiert	$10\text{ °C}$
Mayonaise, Feinkostsalate und ähnliche Erzeugnisse	$7\text{ °C}$
Frisches Fleisch, Fleisch und Wurstwaren	$7\text{ °C}$
Hackfleisch	$4\text{ °C}$
Geflügel	$4\text{ °C}$

## **Hackfleischprodukte:**

Besonderes Augenmerk muss auf

- ◆ rohe Bratwürste, Fleischbrät Schaschlik und in ähnlicher Weise hergestellte Erzeugnisse
- ◆ Fleischzuschnitte wie Steaks, Filets, Schnitzel, die mit Mürbeschneidern oder Geräten ähnlicher Wirkung behandelt wurden (z. B. geklopft)
- ◆ Erzeugnisse aus zerkleinertem Fleisch wie Fleischklöße Fleischklopse, Frikadellen, Bouletten, Fleischfüllungen

gelegt werden.

Hackfleisch und Hackfleischerzeugnisse sind sehr leicht verderblich. Erzeugnisse dieser Art dürfen daher nur aus zugelassenen oder registrierten Betrieben stammen, sie müssen in Kühleinrichtungen gelagert werden, deren Innentemperatur + 4°C nicht überschreitet und sie sind alsbaldig zuzubereiten und abzugeben oder durch zu erhitzen.

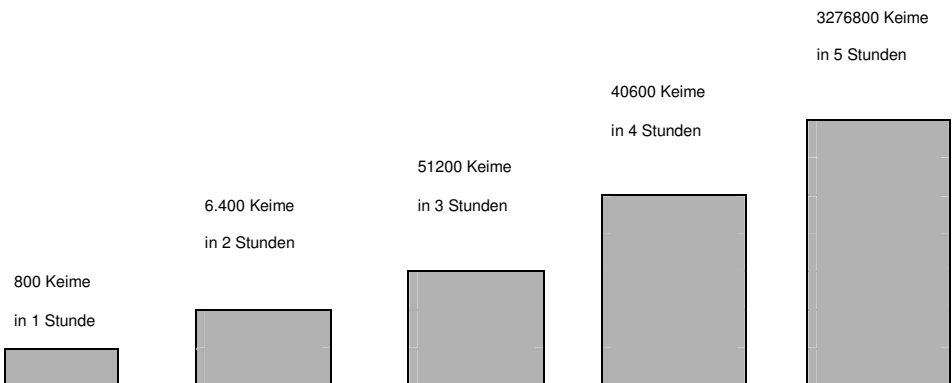
## Kleine Helfer oder Gesundheitsgefahr - Mikroorganismen

Bakterien, Pilze, Mikroorganismen allgemein sind einerseits nützliche Helfer z. B. Hefe bei der Brotgärung, Bakterien, die Sauermilch bilden, Essigsäurebakterien bei der Alkoholgärung usw., andererseits können sie Krankheiten verursachen (Salmonellen, E-COLI, Fadenpilze usw.). Die Bakterien bedienen sich dabei der gleichen „Nahrungsquelle“ wie der Mensch: unserer Lebensmittel.

Bakterien vermehren sich indem sie sich teilen. Diese Teilung kann unter günstigen Umständen (feucht- und temperaturabhängig) alle 20 Minuten stattfinden. Aus 100 Bakterien zum Zeitpunkt 0 werden nach 20 Minuten 200 Bakterien, nach 40 Minuten 400, nach 1 Stunde 800 und nach 1 Stunde 20 Minuten 1600 usw..

Geht man davon aus, dass sich auf einer ungewaschenen Hand bis zu 10 Millionen Bakterien befinden, wird deutlich, welches Gefährdungspotential hier besteht, wenn sich unter diesen Bakterien auch **pathogene** d. h. **krankmachende Keime** (sogenannte Lebensmittel-Vergifter) befinden und auf Lebensmittel durch unsachgemäße Behandlung übertragen werden.

### Keimvermehrung:



**Anmerkung:**

Herstellung von Lebensmitteln mit **rohen Eiern**, die nicht erhitzt werden (z. B. Käsesahnetorte, Tiramisu und dgl.)

Die Abgabe von zubereiteten Lebensmitteln bei deren Herstellung „**rohe Eier**“ verwendet wurden, stellt ein zusätzliches Risiko dar. Verzichten Sie nach Möglichkeit auf die Abgabe derart hergestellter Lebensmittel bei Kuchenbuffets, denn durch Salmonellen in rohen Eiern können Lebensmittelvergiftungen hervorgerufen werden. Sollten Sie dennoch zubereitete Lebensmittel mit **rohen Eiern** an ihre Gäste abgeben, beachten Sie, dass nur am „**Tag der Herstellung**“ abgegeben werden dürfen.



Sehr geehrte Vereinsvorstände,  
werte Veranstalter von Festen nach § 12 GastG bitte achten Sie in  
ihrem eigenen Interesse auf folgende rechtliche Situationen:

1. Bei öffentlichen Festen und Veranstaltungen nach § 12 Abs. 1  
Gaststättengesetz (GastG) haften Sie für Schäden, die beim un-  
sachgemäßen Umgang mit Lebensmitteln bei ihren Gästen Ge-  
sundheitsschädigungen hervorrufen, in vollem Umfang.

Nach § 823 Bürgerliches Gesetzbuch (BGB) ist nach Art und  
Umfang zum **Schadenersatz verpflichtet**, wer vorsätzlich oder  
fahrlässig das Leben, den Körper, **die Gesundheit**, das  
Eigentum oder ein sonstiges Recht eines anderen widerrechtlich  
**verletzt**.

2. Nach dem **Produkthaftungsgesetz** (ProdHaftG) ist zum  
Schadenersatz der Hersteller/Inverkehrbringer von Le-  
bensmitteln verpflichtet.

§ 1 lautet:

Wird durch den Fehler eines Lebensmittels jemand getötet, sein  
Körper oder seine Gesundheit verletzt oder eine Sache  
beschädigt, so ist der Hersteller des Lebensmittels (Produktes)  
verpflichtet, dem Geschädigten den daraus entstandenen  
Schaden zu ersetzen.

Nach dem ProdHaftG haftet der Hersteller für fehlerhafte  
Produkte unabhängig vom Nachweis seines Verschuldens. Er  
kann sich nur in bestimmten Einzelfällen entlasten. Insofern  
enthält das ProdHaftG gegenüber den allgemeinen  
Haftungsvorschriften eine Beweislastumkehr.

Bei der Abgabe verdorbener Speisen dürfte es nahezu  
unmöglich sein, einen Entlastungsbeweis zu führen.

## **Salmonellen:**

### **Wirt muss an die Gäste zahlen**

**Karlsruhe (dpa).** Ein Gastwirt, dessen Gäste sich den Magen verderben, muss im Streitfall den Beweis dafür antreten, dass er für den Fehler der Speisen nicht verantwortlich ist. Die verbraucherfreundlichen Grundsätze zur Umkehr der Beweislast bei der **Produzentenhaftung** gelten auch für Kleinbetriebe, wie der Bundesgerichtshof jetzt in einem Urteil entschied. Bisher war die Beweislastumkehr nur bei Schäden durch industrielle Produkte anerkannt. Im entschiedenen Fall hatten sich 54 Gäste einer Hochzeitsgesellschaft an einem mit Salmonellen vergifteten Pudding den Magen verdorben. Das junge Ehepaar konnte seine Hochzeitsreise erst verspätet antreten. Untersuchungen ermittelten die Wirtsleute und deren Tochter als „Salmonellenausscheider“. Sie mussten dem Brautpaar 3000 Mark für das Festessen erstatten sowie ein Schmerzensgeld von je 1500 Mark bezahlen

Die Sorgfaltspflicht eines Gewerbetreibenden;  
Veranstalter einer Gestattung nach § 12 GastG  
Organisatoren einer öffentlichen Veranstaltung

## 1. Kenntnis von Vorschriften

Wer ein Lebensmittel herstellt oder damit handelt, muss wissen, welche Rechtsvorschriften für seine Ware gelten. Er ist verpflichtet und hat im Rahmen seiner Möglichkeiten dafür zu sorgen, dass diese Vorschriften eingehalten werden. Er muss sich außerdem über Änderungen dieser Rechtsvorschriften unterrichten. Erforderlichenfalls muss er sachkundigen Rat einholen.

## 2. Prüfung der Ware

Ein Gewerbetreibender/Veranstalter muss sich davon überzeugen, dass die von ihm hergestellten und in den Verkehr gebrachten Lebensmittel allen für dieses Produkt betreffenden Vorschriften entsprechen. Dazu muss er die Waren im Rahmen seiner Möglichkeiten selbst prüfen oder prüfen lassen. In welchem Umfang solche Prüfungen durchzuführen sind, richtet sich nach Art und Menge der Ware und deren Zusammensetzung.

Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt und in Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt **keine Gefahr für den Verbraucher** hervorrufen können.

Zur Herstellung von Lebensmittel und zur Reinigung von Bedarfsgegenständen darf nur Wasser verwendet werden, das **Trinkwasserqualität** aufweist.

### **3. Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen nach VO EG 852/2004 Artikel 5**

Auszugsweise:

Wer Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, hat durch **Kontrollen** die für die Entstehung gesundheitlicher Gefahren durch Faktoren biologischer, chemischer oder physikalischer Natur kritischen Punkte im Prozeßablauf festzustellen und zu gewährleisten, dass angemessene **Sicherungsmaßnahmen** festgelegt, durchgeführt und überprüft werden.

Dies sind u. a.:

- ordnungs- und sachgemäße Lagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln
- Einhaltung der Kühlkette (Überprüfung der Lagertemperatur)
- ausreichende Erhitzung bzw. Kühlung der Lebensmittel
- Anbringung von Warenschutz um jegliche **nachteilige Beeinflussungen** zu vermeiden.

Wer Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, hat im Rahmen betriebseigener Maßnahmen zu gewährleisten, dass Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit und unter Berücksichtigung ihrer Ausbildung in Fragen der Lebensmittelhygiene unterrichtet oder geschult werden.

Personen die Lebensmittel verarbeiten müssen Kenntnisse über den Umgang mit Lebensmittel besitzen.

auch nicht so...



Werter Veranstalter, bedenken Sie bitte, dass während der genehmigten Veranstaltung (Gestattung nach § 12 GastG) an Sie und ihre Mitarbeiter (Vereinsmitglieder) die **gleichen hygienischen Maßstäbe** bei der Lagerung, Herstellung, Verarbeitung und Abgabe von Lebensmittel gefordert werden müssen, wie an einen konzessionierten Gaststättenbetrieb, da Sie während dieser Zeit **gewerbsmäßig** und **gegen Entgelt** für einen **unbestimmten Personenkreis** tätig sind.

In dieser Zeit sind die gleichen gesetzlichen Bestimmungen für ihren Betriebsbereich anzuwenden wie bei einem Gastwirt. Verstöße gegen bestehende Rechtsvorschriften müssen geahndet werden.

Hier gibt es keine Ausnahmeregelungen bzw. Erleichterungen, denn während ihrer Veranstaltung werden Sie einem Gaststättenbetrieb gleichgestellt und sind danach auch zu beurteilen.

Ansprechpartner und Verantwortlicher für die Kontrollorgane und die Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen ist grundsätzlich der **Konzessionsinhaber** bzw. dessen Vertreter.

Diese Aufgabe und Verantwortung sollte Ihnen bei der Ausrichtung eines Festes in vollem Umfang bewusst sein. Denn nach dem Motto handeln: „es wird schon alles gut gehen“ - „bisher hat auch alles geklappt“ - „so eng darf man das Ganze nicht sehen“, wäre sicherlich falsch und stellt im rechtlichen Sinne „grob fahrlässiges Handeln dar“.

**Ihr Engagement, ihre Weitsicht und Planung und der gezielte Einsatz ihrer Mithelfer je nach Beruf und Eignung sind entscheidend für das Gelingen und den Ablauf ihrer Veranstaltung.**

## Überwachung/Kontrolle:

- ◆ Die mit der Überwachung beauftragten Personen sind befugt:
  - Grundstücke und Betriebsräume, in oder auf denen Lebensmittel usw. gewerbsmäßig hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, sowie die dazugehörenden Geschäftsräume während der üblichen Geschäftszeit oder Betriebszeit zu betreten und alle erforderlichen Auskünfte einzuholen,
  - Proben nach ihrer Wahl zum Zwecke der Untersuchung zu entnehmen,
  - Abschriften oder Auszüge aus geschäftlichen Aufzeichnungen anzufertigen.
- ◆ Die Maßnahmen der Kontrolle sind zu **dulden** und die in der Überwachung tätigen **Personen** bei der Erfüllung ihrer Aufgaben **zu unterstützen**.

Mit diesen Hinweisen möchte Sie das Landratsamt Oberallgäu -Abteilung Lebensmittelüberwachung und Verbraucherschutz- vor möglichen persönlichen und wirtschaftlichen Schäden, Regress -ansprüchen Dritter und Sanktionen der Behörden, die gegen Sie gerichtet werden können, bewahren.

Hiermit ist lediglich beabsichtigt, **die Bedeutung ihrer Verantwortung in vollem Umfang aufzuzeigen und hervorzuheben**.

Die Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen liegt daher in ihrem Interesse.

Durch die Einhaltung der Vorschriften können Sie sich vor Strafe schützen und viel Ärger und Geld sparen.

Abschließen wünschen wir Ihnen allen viel Spaß bei der Organisation, viel Glück mit dem Wetter und sehr viele nette, zufriedene Gäste.

## Wer kann weiterhelfen?

In den Landratsämtern oder Ordnungsämtern der kreisfreien Städte sind ausgebildete Fachleute beschäftigt, die Ihnen verbindliche Auskünfte geben können.

Die Lieferanten (Bäckereien, Konditoreien, Metzgereien, Brauereien usw.) von Lebensmitteln können Ihnen häufig gute Tipps für die Gestaltung des Festes und die richtige Handhabung der Lebensmittel geben

Fragen Sie auch bei der Polizei, ob eventuelle sicherheitsrelevante Vorschriften zu beachten sind.

- ◆ Sollten Sie als Verantwortlicher eines genehmigungspflichtigen Festes nach Durchsicht dieses Leitfadens in lebensmittel- und gaststättenrechtlicher Hinsicht noch Fragen haben, so können Sie telefonische Auskünfte bei den LÜ-Beamten des Landkreises Oberallgäu einholen.  
Folgende Telefonnummer stehen Ihnen dazu zur Verfügung:

Landratsamt Oberallgäu: 08321/612336

(Herausgeber im Sinne des Bayer. Pressegesetzes)



## **Fundstellennachweis:**

Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)

Verordnung EG Nr. 852/2004

Verordnung EG Nr. 853/2004

Infektionsschutzgesetz (IfSG) vom 20.07.2000 BGBl I S. 1045

Eichgesetz vom 22.02.1985, BGBl I S. 2089

und andere Verordnungen und Bestimmungen in der jeweils gültigen Fassung.

---

Herausgeber: Landratsamt Oberallgäu, Lebensmittelüberwachung

Diese Broschüre ist entstanden in Zusammenarbeit mit der Lebensmittelüberwachung des Landratsamtes Ostallgäu

WO WAS WANN WER

## **Was ist sonst noch zu erledigen?**

Für handschriftliche Notizen

## Inhaltsverzeichnis

Stand 04/2007

Lebensmittelhygiene VO	Seite 4
Veranstaltungen	Seite 5
Festzelt, Festplatz, Festhalle	Seite 8
Allgemeine Bestimmungen	Seite 9
BSG-Zeugnis/Infektionsschutzgesetz	Seite 10/12/13
Verkaufsstände	Seite 14
Gebrauchsgegenstände	Seite 15
Allgemeine hygienische Bestimmungen	Seite 16
Toilettenanlagen/Sichtschutz	Seite 17
Besondere Bestimmungen	Seite 18
Getränkeschankanlagen	Seite 19
Kennzeichnung	Seite 20
Beförderung von Lebensmitteln	Seite 21
Kühlung von Lebensmitteln	Seite 22
Verarbeitung von rohen Eiern	Seite 25
Produkthaftungsgesetz/Schadensersatz	Seite 26/27
Sorgfaltspflicht eines Veranstalters	Seite 28
Betriebseigene Maßnahmen	Seite 29/31
Überwachung/Kontrolle	Seite 32
Informationen/Tel-Nr.	Seite 33
Fundstellennachweis	Seite 34