



LANDKREIS GÜNZBURG

Wir planen ein Fest

Tipps und Hinweise für
Organisatoren
öffentlicher Veranstaltungen
und
öffentlicher Vereinsfeste

Herausgeber:
Landratsamt Günzburg
An der Kapuzinermauer 1
89312 Günzburg

Stand: September 2007

Vorwort

„Feste soll man feiern wie sie fallen.“ Diese Redewendung soll auch für Veranstaltungen und Festivitäten im Landkreis Günzburg gelten. Handelt es sich allerdings um eine öffentliche Veranstaltung, so sind dazu einige wichtige Grundsätze zu beachten.

Diese Grundsätze sind aber nicht die oftmals viel zitierte „Schikane“ einer Behörde, sondern dienen vielmehr zum Schutz von Veranstalter und Verbraucher gleichermaßen. Gemäß dem Motto „Vorbeugen ist besser als Heilen“ will das Landratsamt mit diesem Merkblatt dafür Sorge tragen, daß Organisatoren, Veranstalter und Verbraucher am Ende eines gelungenen Festes rundum zufrieden sind und nicht von Klagen und Beschwerden überschüttet werden.

Gerne stehen die zuständigen Mitarbeiter des Landratsamtes zu weiteren Rückfragen bereit. In diesem Sinne wünsche ich allen Veranstaltern viel Erfolg bei der Erledigung ihrer Aufgabe.



Ihr

Hubert Hafner

Hubert Hafner
Landrat

10. Checkliste für Veranstaltungen

- ✓ Information der zuständigen Behörden/ Institutionen - Anmeldungen und Genehmigungen (z.B. Gemeinde – Gestattungsantrag, Polizei, Bauamt, Brandwache, Sanitätsdienst...)
- ✓ Genaue Festlegung der Verantwortlichkeiten z.B. Wer ist Hauptverantwortlicher? Wer ist zuständig für die Aufsicht?
- ✓ Jugendschutz - Projekt “ 1+3 aus 10 “ mit in Planung einbeziehen
- ✓ Sorgfältige Auswahl des Sicherheitspersonals
- ✓ Wer hat Zutritt?
- ✓ Werbung?
- ✓ Einlasskontrollen?
- ✓ Alkoholausschank z.B. klare Einweisung des Personals durch Veranstalter, Kontrolle der Altersgrenzen?
- ✓ Sicherheit im Außenbereich z.B. Konsum von mitgebrachtem Alkohol auf dem Parkplatz?
- ✓ Was tun im Notfall?

Die in dieser Broschüre genannten Vorschriften, Tipps und Hinweise werden durch zahlreiche Gesetze und Verordnungen geregelt. Bei den aufgeführten Punkten handelt es sich um allgemeine Tipps und Hinweise. Genauere Einzelheiten sollten daher mit den in der Broschüre angeführten Stellen abgeklärt werden.

**Weitere Hinweise finden Sie im Internet unter:
www.vis.bayern.de oder www.landkreis-guenzburg.de**

Gemäß § 3 der Gaststättenverordnung ist der Antrag einer Gestattung nach § 12 I GastG schriftlich einzureichen.

Es ist sinnvoll, dass die Gestattungen durch persönliches Vorsprechen von Personen beantragt werden, die detaillierte Kenntnisse über den Ablauf der Veranstaltung haben und für die Durchführung verantwortlich sind. Mit der Unterschrift auf dem Formular übermitteln der Veranstalter eine große Verantwortung und muss z.B. die Konsequenzen von begangenen Ordnungswidrigkeiten während der Veranstaltung tragen. Um solche und andere Fragen zu klären, ist der Antrag im eigenen Interesse möglichst frühzeitig zu stellen.

8. Aufsichtspflicht in Betrieben und Unternehmen

Der Inhaber hat durch entsprechenden Aufsichtsmaßnahmen dafür Sorge zu tragen, dass keine Zuwiderhandlungen begangen werden, die beispielsweise durch die Bestimmungen des Jugendschutzgesetzes verhindert werden sollen (vgl. § 130 OwiG).

Hierzu zählt auch die sorgfältige Auswahl und Überwachung von Aufsichtspersonen.

9. Praktische Tipps

- Durchsagen über die Lautsprecheranlage geben Hinweise auf die Jugend-schutzbestimmungen (Altersgrenzen und Alkoholkonsum)
- Bei Einlasskontrollen, beim Eingang und vor allem beim Ausschank wird ein deutlich sichtbarer und entsprechend großer Hinweis (z.B. Plakat) zum Jugendschutz angebracht.
- Bei der Einlasskontrolle erfolgt auch die Kontrolle von Rucksäcken und Taschen. Alkohol und gefährliche Gegenstände dürfen nicht mit eingeführt werden.
- Zur Einbehaltung der zeitlichen Beschränkungen für unter 18-Jährige werden die Ausweise einbehalten.
- Hinter der Bar stehen Erwachsene, die beim Verkauf alkoholischer Getränke verantwortungsbewusst handeln.
- Zur Umsetzung der jugendschutzrechtlichen Bestimmungen ist die Ver-gabe von farblich unterschiedlichen Bändchen (es empfehlen sich Bänd-chen die beim Entfernen kaputt gehen) beim Einlass vorteilhaft, um die relevanten Altersgruppen (unter bzw. über 18 Jahre) problemlos von ein-ander unterscheiden zu können. Wahlweise können auch farbige Stempel genutzt werden.

Lebensmittelrechtliche, hygienische und weitere einschlägi-ge Vorschriften, die vom Verantwortlichen Betreiber (Inha-ber der Gestattung) zu beachten sind:

I. Allgemeine Vorschriften und Hinweise:

1. Die Veranstaltung muß bei der zuständigen Gemeinde- oder Stadtverwalt-ung rechtzeitig (spätestens 2 Wochen vorher) angemeldet werden (Art. 19 LStVG).
Für den Fall, dass alkoholische Getränke verabreicht verkauft werden, ist zusätzlich eine gaststättenrechtliche Erlaubnis (Gestattung nach §12 Gast-stättenG) zu beantragen.
Eine solche Erlaubnis kann von der Gemeinde nur erteilt werden, wenn ein besonderer Anlass (z.B. Dorffest) vorliegt.
Die Gemeinde entscheidet auch über wichtige Punkte wie
 - Geeignetheit des Veranstaltungsortes
 - Auflagen wie z.B. Ordner, Parkplätze
 - Sanitätsdienst, Feuerschutz
 - Verkehrsrechtliche Maßnahmen
 - Beginn und Ende der Veranstaltung
2. Die Vorschriften des Jugendschutzgesetzes in der Öffentlichkeit sind zu beachten (siehe JuSchG) und auszuhängen.
3. Zwar wurde von der bayer. Staatsregierung im Frühjahr 2005 festgelegt, dass freiwillige Helfer bei Vereinsfesten vom formellen Besitz einer Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz befreit sind. Wir weisen aber darauf hin, dass auch weiterhin derjenige, der Lebensmittel in Verkehr bringt, für den Fall von Erkrankungen haftbar gemacht werden kann. Auch bei Festen, die einem wohlätigen oder geselligen Zweck dienen, ist eine Krankheits-übertragung über Lebensmittel nicht ausgeschlossen!
Veranstalten von Festen wird daher geraten, entweder die privaten Zulieferer von Lebensmitteln mit Hilfe eines am Gesundheitsamt erhältlichen Merk-blattes zu informieren oder nur Speisen solcher Anlieferer anzubieten, die an einer Belehrung teilgenommen haben. Das Gesundheitsamt bietet an, zu Belehrungen in größerer Runde auch in Ihr Vereinsheim, z. B. abends zu kommen. Auch bei Festen sollten zum Nutzen aller, gesundheitliche und lebensmittelrechtliche Vorsorgemaßnahmen beachtet werden um den Teil-nehmern die Gesundheit zu sichern.

Hinweis: Für evtl. Rückfragen steht Ihnen das Gesundheitsamt Günzburg
Telefon 08221/95-722 zur Verfügung.

4. Ein Festveranstalter übernimmt hinsichtlich einer ordnungsgemäßen Abfallentsorgung eine große Verantwortung gegenüber unserer Umwelt.

Hier gilt deshalb besonders:

Abfallvermeidung geht vor Abfallverwertung, Verwertung geht vor Entsorgung

- Speisen u. Getränke dürfen nur in Mehrweggeschirr mit wiederverwertbarem Besteck abgegeben werden.
Der Kreisabfallwirtschaftsbetrieb des Landkreises Günzburg bietet zwei Geschirrmobile mit Spülmaschine und Kästen mit Geschirr und Besteck zum Verleih an.
- Speiseabfälle tierischer Herkunft dürfen nicht über die Biotonne entsorgt werden, sondern sind über zugelassene Entsorgungsunternehmen oder über die Restmülltonne zu entsorgen.
- Beim Kreisabfallwirtschaftsbetrieb können Restmülltonnen zur Entsorgung von Abfällen und Speiseresten für eine einmalige Leerung bestellt werden. Biotonnen werden nicht mehr ausgegeben.
- Das Verfüttern von Speiseresten an Tiere ist verboten!
- Eine Selbstanlieferung von Abfällen an den Entsorgungsanlagen in Burgau-Unterknöringen ist auch möglich. Preise und Öffnungszeiten sind bei der Abfallberatung zu erfragen.

Hinweis:

- Getränke sollen aus Mehrwegflaschen bzw. aus Fässern abgegeben werden
- Milch, Zucker, Senf, Ketchup, Salz, Pfeffer u.ä. sollen in Spendern oder nachfüllbaren Behältern vorhanden sein.

Hinweis: Für evtl. Rückfragen steht Ihnen die Abfallberatung des Landratsamtes Günzburg, Telefon 08221/95-456 zur Verfügung.

5. WC-Anlagen

- Je angefangene 350 qm Schankfläche müssen 1 Herren-WC, 2 Urinalbecken oder 2 m Rinne und 2 Damen-WC zur Verfügung stehen.
- 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 dichtschließenden Gruben, mit einer sicheren Abdeckplatte einzuleiten.
- Die Toiletten sind laufend sauber zu halten, eine geeignete Person zur ständigen Nachsicht wird empfohlen.

Abgabe ist jede Form der Zugangsverschaffung von Alkohol, ein tatsächlicher Verzehr ist nicht erforderlich. Somit ist eine Abgabe verboten, wenn ein 16-jähriger auf einem Fest Alkohol ausschänkt. Die Altersgrenzen sind beim Ausschank von Alkohol auch zu beachten.

Gestatten des Alkoholkonsums liegt vor, wenn das Alkohol trinken zumindest passiv geduldet wird, obwohl die Möglichkeit zum Eingreifen besteht. Die Veranstalter haben die Pflicht, die Einhaltung der Vorschriften des Jugendschutzgesetzes einzufordern und zu kontrollieren.

Altersgrenzen ab 18 Jahren

An Kindern und Jugendlichen dürfen kein Branntwein und keine branntweinhaltigen Getränke abgegeben und der Verzehr darf nicht gestattet werden. Branntwein sind stark alkoholische Getränke wie z.B. Rum, klare Schnäpse, Weinbrand, Cognac, Whisky.

Branntweinhaltige Getränke enthalten Zusätze oder sind Mixgetränke mit Branntwein wie z.B. Kräuterschnäpse, Liköre, Cocktails. Dabei ist es unerheblich, wenn ein branntweinhaltiges Mixgetränk nur noch einen Alkoholgehalt aufweist, der z.B. dem Alkoholgehalt eines Bieres entspricht.

Ab 16 Jahren - "Andere Alkoholische Getränke" dürfen ab 16 Jahren an Jugendliche abgegeben werden beziehungsweise von ihnen konsumiert werden. Hierzu zählen Wein, Bier, Sekt und Getränke und Mischungen die nicht branntweinhaltig sind z.B. Colabier,

Ab 14 Jahren - Grundsätzlich dürfen an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren keine alkoholischen Getränke abgegeben oder ihnen der Verzehr gestattet werden. Ausnahme ist der Konsum durch 14- und 15-jährige von anderen alkoholischen Getränken, wenn sie von einem Personensorgeberechtigten begleitet werden.

6. Wie sieht das Jugendschutzgesetz das Thema Rauchen?

Kindern und Jugendlichen unter 18 Jahren dürfen Tabakwaren weder abgegeben werden noch darf ihnen der Verzehr gestattet werden. Soweit auf einer Veranstaltung Zigarettenautomaten aufgestellt sind, muss durch technische Vorrichtung sichergestellt sein, dass Kinder und Jugendliche unter 18 Jahren keine Zigaretten entnehmen können (§ 10 JuSchG).

7. Genehmigung der Veranstaltung

Öffentliche Veranstaltungen, die die Merkmale des erlaubnispflichtigen Gaststättengewerbes (insbesondere mit Gewinnerzielungsabsicht) erfüllen, bedürfen der vorherigen Genehmigung durch die zuständige Ordnungsbehörde (§ 12 GastG).

Tipps für Gewerbetreibende/Veranstalter

- Keine Blankounterschriften akzeptieren
- Ist die erziehungsbeauftragte Person nicht in der Lage die Beauftragung auszuführen, so handelt sich trotz der Vereinbarung nicht als erziehungsbeauftragte Person
- Berechtigung und/oder Pflicht die Erziehungsbeauftragung nachzuprüfen evtl. telefonisch bei den Eltern
- Gewerbetreibende /Veranstalter können keine Erziehungsbeauftragung übernehmen (Konflikt zwischen zwei Interessen)

4. Allgemeine rechtliche Grundlagen zum Alkohol

Es gibt Regelungen im Gaststättengesetz, wonach Betrunkene keinen Alkohol erhalten dürfen (§ 20 Nr. 2 GastG), der Ausschank bei Gefährdung der öffentlichen Sicherheit und Ordnung untersagt werden kann (§ 19 GastG) und immer auch alkoholfreie Getränke zum Verzehr angeboten werden müssen (§ 6 S. 1 GastG). § 6 GastG regelt ferner, dass mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer als das billigste alkoholfreie Getränk angeboten werden muß (sowohl im absoluten Preis als auch im Preis je Menge). Strafbarkeit besteht für Straftaten im Vollrausch (§ 323a StGB) sowie für Verkehrsteilnahme in alkoholisiertem Zustand (§ 316 StGB). Neben dem Jugendschutzgesetz besteht im Jugendarbeitsschutz § 31 II S. 2 JArbSchG ein eigenständiges Abgabeverbot bzgl. minderjähriger Beschäftigter. Danach, darf - auch wenn Öffentlichkeit nicht vorliegt - an Jugendliche unter 16 Jahren kein alkoholisches Getränk und an Jugendliche unter 18 Jahre kein Branntwein abgegeben werden.

Sieht die Getränkekarte über alkoholische Getränke vor: Wein/0,2l = 2 Euro, Spirituosen/2cl=1,50 Euro, Bier/0,33l = 1,50 Euro, so ist das billigste alkoholische Getränk - hochgerechnet auf die gleiche Menge - das Bier (Literpreis: 4,50 Euro). Dann darf mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer als das Bier in gleicher Menge angeboten werden z.B. Limonade 0,2l höchsten 0,90 Euro (Literpreis: 4,50 Euro)

5. Was ist bei der Abgabe von Alkohol nach dem Jugendschutzgesetz zu beachten?

Abgabe und Verzehr von branntweinhaltigen Getränken darf Kindern und Jugendlichen generell nicht gestattet werden; Abgabe und Verzehr von anderen alkoholischen Getränken (z.B. Bier, Wein, Sekt) darf Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren nicht gestattet werden (§ 9 JuSchG).

- Für die in der Küche beschäftigten Personen müssen separate Toiletten vorhanden sein.

6. Fliegende Bauten (Festzelte, Festhallen, Fahrgeschäfte usw.) dürfen nur nach der geprüften Statik in Verbindung mit den Konstruktionsplänen errichtet werden. Zelte und Festhallen dürfen nur in Gebrauch genommen werden, wenn ihre Aufstellung **mindestens 1 Woche vorher** unter Vorlage des **Prüfbuches** der Bauaufsichtsbehörde (Fachbereich Bauwesen am Landratsamt) angezeigt und eine **Gebrauchsabnahme** durchgeführt wird. Anhand des Prüfbuches muss eine noch **gültige Ausführungsgenehmigung** nachgewiesen werden. Die Standsicherheit muss gewährleistet sein (Übereinstimmung mit Statik aus dem Prüfbuch). Bei der Aufstellung sind eine ausreichende Anzahl und Größe der Rettungswege bzw. Notausgänge mit fluoreszierenden Fluchtwegschildern vorzuhalten. **Ab 200 m² Grundfläche ist eine Sicherheitsbeleuchtung** nach Maßgabe der DIN VDE 0108 erforderlich (bis 200m² sind Notlampen ausreichend). Eine ausreichende Anzahl von Löschmitteln (**Feuerlöscher**) muss bereit gehalten werden. Das Prüfbuch ist für die Dauer des Festbetriebes beim Veranstalter zu hinterlegen. Die Zugänge zum Festplatz/Festzelt sind in sicher begehbarem Zustand (auch bei nasser Witterung) herzurichten und zu unterhalten. Für ausreichende Beleuchtung und allgemeine Verkehrssicherheit (Absturzsicherungen usw.) ist zu sorgen.

Hinweis: Zelte bis zu einer Grundfläche von 75m² bedürfen keiner Ausführungsgenehmigung. Für evtl. Rückfragen steht Ihnen das Kreisbauamt des Landratsamtes Günzburg, Telefon 08221/95-317 zur Verfügung.

II. Lebensmittelrechtliche Auflagen für Küchen und Speisenabgabe:

1. Die Essensstände, Zeltküchen oder Imbißfahrzeuge müssen so beschaffen sein, daß sie sauber und instandgehalten werden können (z.B. abwaschbare Wände → Folie)u. die Lebensmittel von nachteiligen Beeinflussungen (z.B. durch Regen, Staub, Insekten usw.) geschützt sind. **Der Fußboden muß gut zu reinigen sein, die Stände bzw. Küchen müssen überdacht und seitlich vor Witterungseinflüssen geschützt sein. Das Dach sollte an der Verkaufseite überstehen. Arbeits- und Ausgabetische müssen glatt und abwaschbar sein.**
2. Falls offene Lebensmittel zum Verkauf an den Ausgabetischen oder Theken bereitgehalten werden, sind diese gegen die Kunden durch einen entsprechenden Warenschutz (z.B. Glasaufsatz, Tortenhauben usw.) abzuschirmen,

um ein Berühren, Anhusten und Anspucken oder sonstige Beeinträchtigungen zu vermeiden. Grillgeräte, Schneidemaschinen, offene Pfannen usw. müssen so aufgestellt sein, daß keine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel stattfinden kann.

3. Es müssen Handwaschbecken mit fließend Warmwasser, Neutralseife und Einmalhandtüchern vorhanden sein. Außerdem muß für das Küchenpersonal eine eigene **hygienisch einwandfreie Sanitäreinrichtung mit Handwaschgelegenheit**, zur Verfügung stehen.
4. Zum **Reinigen von Arbeitsgeräten** müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein (z.B. Spülbecken, Spülmaschinen, Geschirrmobil der Gemeinden oder des Lankreises Günzburg). Fließende **Warm- und Kaltwasserversorgung** ist erforderlich.
5. Leichtverderbliche Lebensmittel sind zu kühlen. Dabei ist zu beachten, daß offene Lebensmittel nicht zusammen mit Getränken und ungereinigten Lebensmitteln (z.B. Gemüse) gelagert werden. **Fleisch- und Wurstwaren sind getrennt von anderen Lebensmitteln aufzubewahren (z.B. Käse, Fisch).**
6. Hackfleischerzeugnisse (Fleischklopse, Bouletten, Frikadellen, Schaschlik, rohe Bratwürste, gestecktes Fleisch) dürfen nur zubereitungsgerecht fertiggestellt von Betrieben im Sinne des § 9 Hackfleisch-VO (z.B. Metzgerei) bezogen werden. Sie sind vor der Abgabe an den Verbraucher vollständig durchzuerhitzen. Bei der Lagerung und beim Transport dürfen die nach der Hackfleisch-VO vorgeschriebene Mindestlagertemperatur von +4 Grad C sowie die Frist für das Inverkehrbringen (nur am Herstellungstag - rohe Bratwurst u. Schaschlik auch am nächsten Tag) nicht überschritten werden. Im tiefgefrorenen Zustand dürfen Hackfleischerzeugnisse auch vom Großhandel oder anderen Betrieben bezogen werden, wenn die Herstellung, die Lagerung (bei mind. -18 Grad C), der Transport und die Verarbeitung entsprechend den Vorschriften der Hackfleisch-VO erfolgt ist. Die zuvor erwähnten Beschränkungen gelten nicht, wenn diese Erzeugnisse verzehrfertig und vollständig durcherhitzt bezogen werden.
7. Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen rost- und korrosionsfrei sein und sich in sauberem und einwandfreiem Zustand befinden.
8. Verkaufs- und Arbeitstische müssen leicht zu reinigen und mit glatten, riß- und spaltfreien, leicht abwaschbaren Platten oder Belägen versehen sein.
9. Werden Lebensmittel mit Wasser behandelt, so darf hierfür nur Trinkwasser verwendet werden.

| | Kinder und Jugendliche unter 16 Jahre | Jugendliche ab 16 Jahren |
|----------------------------|---|---|
| Tanzveranstaltungen | Ohne Begleitung einer personensorgeberechtigten oder einer erziehungsbeauftragten Person nicht gestattet | Ohne Begleitung einer personensorgeberechtigten oder einer erziehungsbeauftragten Person bis 24.00 Uhr gestattet |
| | Kinder (unter 14 Jahre) bis 22 Uhr und Jugendliche (unter 16 Jahre) bis 24 Uhr gestattet, wenn es eine Veranstaltung eines anerkannten Trägers der Jugendhilfe oder eine solche ist, die der künstlerischen Betätigung oder der Brauchtumpflege dient | |
| Spielhallen | Anwesenheit in Spielhallen oder ähnlichen vorwiegend dem Spielbetrieb dienenden Räumen nicht gestattet. | |
| Glücksspiele | Teilnahme an Spielen mit Gewinnmöglichkeit nur auf Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen gestattet, wenn Gewinn in Waren von geringem Wert besteht. | |

3. Was ist eine erziehungsbeauftragte Person?

Im Jugendschutz wurde der Begriff **erziehungsbeauftragte Person** eingeführt. Nach dieser Regelung werden für Kinder und Jugendliche in Begleitung einer erziehungsbeauftragten Person bestimmte zeitliche Begrenzungen, z.B. für den Besuch von Gaststätten und Diskotheken aufgehoben. Die **erziehungsbeauftragte Person** nimmt aufgrund einer Vereinbarung mit der **personensorgeberechtigten Person** (Eltern oder Vormund des Kindes) auf Dauer oder zeitweise Erziehungsaufgaben wahr. Ein Autoritätsverhältnis zwischen der erziehungsbeauftragten Person und dem oder der Minderjährigen ist erforderlich, um Erziehungsaufgaben wahrnehmen zu können.

Wer kann erziehungsbeauftragte Person sein?

- Lehrer/Lehrerinnen
- Vereinsbetreuer/betreuerinnen
- Erzieher/Erzieherinnen
- Ausbilder
- Großeltern/Verwandte
- Volljährige Geschwister

Das Gesetz fördert keine schriftliche Beauftragung, diese kann auch mündlich erfolgen. Es empfiehlt sich jedoch die schriftliche Form, wegen ihrer Transparenz und Bestimmtheit.

9. Bombierte Konserven

Größte Vorsicht ist bei Konserven geboten, deren Böden und Deckel nach außen gewölbt sind (Bombagen). Diese sofort entfernen.

VIII. Leitfaden Jugendschutz bei Veranstaltungen

1. Wann liegt Öffentlichkeit/Nichtöffentlichkeit bei einer Veranstaltung vor?

Öffentliche Veranstaltungen liegen vor, wenn jedermann, der sich den Eintrittsbedingungen unterwirft, nach Zahlung eines Eintrittsgeldes oder auch frei Zutritt erhalten kann. Dabei ist nicht die Bezeichnung (z.B. als geschlossene Veranstaltung) maßgeblich, sondern der tatsächliche Charakter der Veranstaltung. Besondere Ausschlussmerkmale, die Türsteher festlegen (z.B. Kleidung) lassen den Charakter der öffentlichen Veranstaltung nicht entfallen.

Eine Veranstaltung ist demnach öffentlich, wenn der Teilnehmerkreis nicht näher bestimmt ist, es sei denn, dass der Teilnehmerkreis bestimmt abgegrenzt ist. Auch bei einem bestimmbar Personenkreis liegt eine öffentliche Veranstaltung vor, wenn es weder untereinander noch gegenüber dem Veranstalter eine persönliche Verbindung gibt.

Private Veranstaltungen sind nicht öffentlich, z.B. Hochzeitfeiern, Geburtstagsfeiern, Betriebsfeste, bei Öffnen für beliebige Gäste werden sie allerdings zu einer öffentlichen Veranstaltung (etwa, wenn im Internet für diese Privatfeier eingeladen wird).

Schulklassen sind als nicht öffentlich anzusehen. Bei einer Schulveranstaltung kommt es darauf an, ob sie strikt auf den Kreis der eigenen Schüler begrenzt ist. (Eine ABI Fete ist öffentlich, wenn per Flyer, Plakat geworben wird und wenn andere Schüler als die der eigenen Schule Zutritt haben)

2. Welche Alters- und Zeitgrenzen müssen nach dem Jugendschutzgesetz beachtet werden?

| | Kinder und Jugendliche unter 16 Jahre | Jugendliche ab 16 Jahren |
|--------------------------------|--|--|
| Gaststättenbesuch | In Begleitung durch personensorgeberechtigte oder erziehungsbeauftragte Person gestattet oder bei Einnahme einer Mahlzeit oder eines Getränkes in der Zeit von 5 bis 23 Uhr gestattet. | Ohne Begleitung durch personensorgeberechtigte oder erziehungsbeauftragte Person in der Zeit 24 bis 5 Uhr nicht gestattet. |
| Nachbars und Nachtclubs | Nicht gestattet | Nicht gestattet |

III. Auflagen für den Getränkeauschank (Getränkeschankanlagenverordnung und Lebensmittelhygieneverordnung)

1. Beim Ausschank von alkoholischen Getränken sind auf Verlangen auch alkoholfreie Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle zu verabreichen. Davon ist mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer zu verabreichen, als das billigste alkoholische Getränk in gleicher Menge (§6 Gaststättengesetz).
2. Getränkeschankanlagen dürfen nur von sachkundigen Personen installiert und erst dann in Betrieb genommen werden, wenn der **Sachkundige** über die ordnungsgemäße Beschaffenheit eine schriftliche Bescheinigung erteilt hat. **Die Betriebserlaubnis ist am Veranstaltungsort aufzubewahren.**
3. In unmittelbarer Nähe jeder Zapfstelle muß eine Vorrichtung für das Spülen der Schankgefäße mit **zwei Spülbecken** vorhanden sein. Es darf nur **Trinkwasser** verwendet werden. Sämtliche Schankgefäße sind vor der ersten Benützung und nach jeder weiteren Benutzung mit **warmen Wasser und Spülmittel zu reinigen und anschließend mit kaltem, frischem und klarem Wasser nachzuspülen!** Das Wasser ist beim Reinigen der Schankgefäße durch ständigen Zulauf frischen Wassers (Ableitung durch Überlauf) fortlaufend zu erneuern. **Bei Verwendung einer Gläserspülmaschine kann auf ein Becken verzichtet werden.**
4. Im Bereich der Getränkeabgabe muß der Boden zumindest mit einem Bretterbelag (z.B. Lattenrost) versehen sein. Der Getränkestand muß überdacht und seitlich gegen Witterungseinflüsse geschützt sein. (Lebensmittelhygieneverordnung Artikel 3).
5. Alle Trinkgefäße müssen geeicht sein.
6. Sämtliche Zuleitungen für die Versorgung des Festes mit Trinkwasser müssen lebensmittelecht sein. Bei nicht lebensmittelechten Schläuchen kann durch die Abgabe giftiger Stoffe eine nachteilige Beeinflussung entstehen, die es laut Kapitel 4 der LebensmittelhygieneVO zu verhindern gilt. **Feuerwehrschräuche sind als nicht lebensmittelecht anzusehen und somit als Trinkwasserzuleitung nicht mehr erlaubt.**

IV. Kennzeichnungsvorschriften:

1. Sämtliche Preise für Speisen und Getränke müssen gut sichtbar für die Gäste angeschrieben werden (Preisangabenverordnung).
2. Zusatzstoffe in Lebensmitteln sind gesondert auf den Preisverzeichnissen zu kennzeichnen z. B.: bei Brühwurstsorten "mit Phosphat", bei Lachsersatz oder Cola "mit Farbstoff". Hierbei ist die Zusatzstoffzulassungsverordnung zu beachten.

- Die Bezeichnung Schinken darf nur verwendet werden, wenn es sich dabei um Hinterschinken handelt. Bei Verwendung von Vorderschinken ist dies zu kennzeichnen. Auch die Verwendung von Formfleischschinken ist anzugeben.
- Bei Fleisch ist weiterhin die Tierart anzugeben z. B. Schweinehalssteak. Eine Musterkarte finden Sie im Internet auf der Landkreis Seite unter dem Stichwort Bürgerinformation / Verbraucherschutz / Lebensmittelüberwachung...

V. Beförderung von Lebensmitteln:

Lebensmittel sind auf dem Transport vor Verunreinigungen und Witterungseinflüssen zu schützen.

VI. Höchsttemperaturen zur Aufbewahrung leichtverderblicher Lebensmittel:

| Lebensmittel | max. Temp. | Lebensmittel | max. Temp. |
|---|------------|---|------------|
| Milcherzeugnisse | + 10° C | Konsummilch, pasteurisiert | + 10° C |
| Käse | + 10° C | | |
| Torten | + 7° C | Mayonnaise, Feinkostsalate u.ä. Erzeugnisse | + 7° C |
| Fisch-, Krusten-, Schalen-, Weichtier-erzeugnisse | + 7° C | frisches Fleisch, Fleisch u. Wurstwaren | + 7° C |
| frischer Fisch | bis + 2° C | Hackfleisch | + 4° C |
| tiefgef. Lebensmittel | - 18° C | Geflügel | + 4° C |

Hinweis: Für evtl. Rückfragen steht Ihnen die Lebensmittelüberwachung des Landratsamtes Günzburg, Telefon 08221/95-724 zur Verfügung.

VII. Tipps beim Umgang mit Lebensmitteln

1. Hygiene (Sauberkeit)

Die Hygiene steht an erster Stelle. Es beginnt mit der persönlichen Hygiene (saubere Hände/Kleidung), geht über Produkt-Hygiene (Beschaffenheit der Lebensmittel) bis hin zu sauberen Geräten, Tischen und Räumen. Nicht vergessen darf man die absolute Trennung von "reinen" (Schnitzel panieren) und "unreinen" (Gemüse putzen) Arbeitsvorgängen.

Wichtig ist, Abfälle und verdorbene Lebensmittel umgehend aus dem Küchenbereich zu entfernen.

2. Lagertemperatur

Die Temperatur spielt eine große Rolle beim bakteriellen Verderb von Lebensmitteln. **Deshalb leichtverderbliche Lebensmittel unbedingt gut gekühlt aufbewahren.** Die Temperatur sollte zwischen +2° und +4° liegen und mit einem Thermometer gelegentlich überprüft werden.

3. Lagerung

bereits erhitzte und noch rohe Lebensmittel sollten nie miteinander in Berührung kommen, da Keime von den rohen auf die bereits fertigen Speisen übertragen werden können. Häufig werden gegarte Lebensmittel und fertige Speisen ohne Kühlung aufbewahrt. Die Meinung, gekochte Speisen kann wenig passieren, ist nicht richtig. Mikroorganismen können hervorragende Lebensbedingungen finden.

4. Warmhalten von Lebensmitteln

Speisen sollten nicht über einen längeren Zeitraum warm gehalten werden. Ist dies nicht zu umgehen, sollte die Ausgabe Temperatur nicht unter 65° Celsius fallen, ansonsten bitte die Speisen sofort kühlen.

5. Gefrorenes Geflügel

Geflügel ist zu einem hohen Prozentsatz mit Salmonellen belastet. Deshalb kann mit der Auftauflüssigkeit dieser Produkte nicht vorsichtig genug umgegangen werden. Sie ist sorgfältig wegzugießen die Beutel sind zu vernichten. Wichtig ist weiterhin, alle Gegenstände und Flächen die mit Auftauflüssigkeit in Berührung gekommen sind, sowie die Hände gründlich zu reinigen. Niemals schon fertige Speisen, Salate und ähnliches gleichzeitig mit aufgetauten Geflügel behandeln. Bitte auf strikte Trennung achten!

6. Arbeitsgeräte

Arbeitsgeräte sollten leicht zu reinigen sein. Wichtig ist ein gründliches Säubern nach dem Gebrauch, aber auch zwischen den einzelnen Arbeitsgängen.

7. Spültücher/Geschirrtücher

Das so vielfach geschätzte Spültuch ist nach mehrmaligem Gebrauch oft ein "Bakterienträger ersten Ranges". Hier finden die Keime das, was sie zum Leben brauchen: Feuchtigkeit, Wärme und Nahrung. Optische Sauberkeit kann täuschen. Spülbürsten und "Einmal-Küchentücher" sind im Sinne der Hygiene empfehlenswert.

8. Verletzungen

Verletzungen (insbesondere bereits entzündete) an den Händen, sollten nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Es empfiehlt sich Gummihandschuhe zu tragen.