



Hinweise zu Installation und Betrieb von Trinkwasseranlagen auf Volksfesten, Messen und ähnlichen Veranstaltungen

Trinkwasser ist unser wichtigstes Lebensmittel

Trinkwasser und Wasser für Betriebe, in denen Lebensmittel gewerbsmäßig hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden, muss den mikrobiologischen und chemischen Qualitätskriterien der Trinkwasserverordnung entsprechen.

Um die Trinkwasserqualität zu erhalten, kommt der Qualität und Pflege der verwendeten Trinkwasserleitungen und Bauteile eine entscheidende Bedeutung zu. **Es dürfen ausschließlich Bauteile und Leitungsmaterialien verwendet werden, die speziell für Trinkwasser zugelassen sind.**

Dies betrifft auch Messen, Volksfeste oder ähnliche Veranstaltungen, bei denen die Sicherstellung des gesundheitlichen Verbraucherschutzes gewährleistet sein muss. In diesen Fällen liegt wegen des erhöhten Gefährdungspotentials besonderes Augenmerk auf der Genusstauglichkeit des Lebensmittels Trinkwasser!

Die gesetzlichen und technischen Vorgaben für die Trinkwasserversorgung sind durch die **Trinkwasserverordnung** (TrinkwV) und verschiedene technische Regelwerke festgelegt. Weitere wichtige gesetzliche Grundlagen für Wasser für den menschlichen Gebrauch und Wasser für Lebensmittelbetriebe sind: Infektionsschutzgesetz, AVB WasserV, Technischen Regeln für Trinkwasserinstallation TRWI, DIN EN 1717 und DIN 1988-100.

Diese bundeseinheitlichen Vorschriften haben uneingeschränkte Gültigkeit auch **für nicht ortsfeste Lebensmittelbetriebe** (z.B. Imbiss-Stände, mobile Verkaufswagen). Die Gesundheitsämter kontrollieren die nicht ortsfesten Trinkwasserversorgungsanlagen.

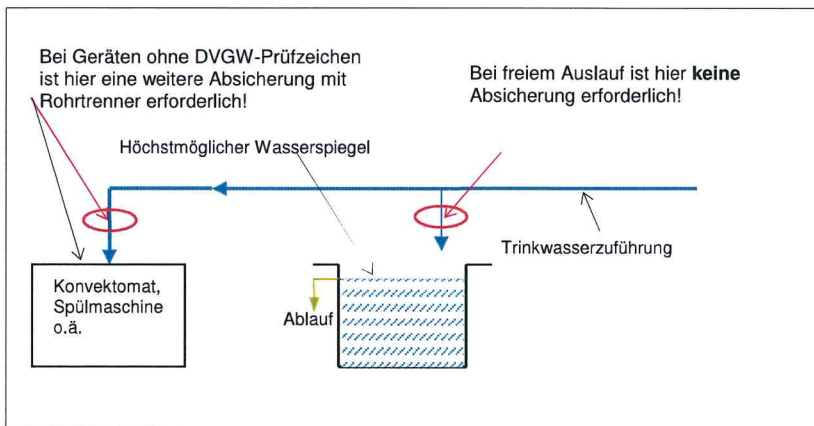
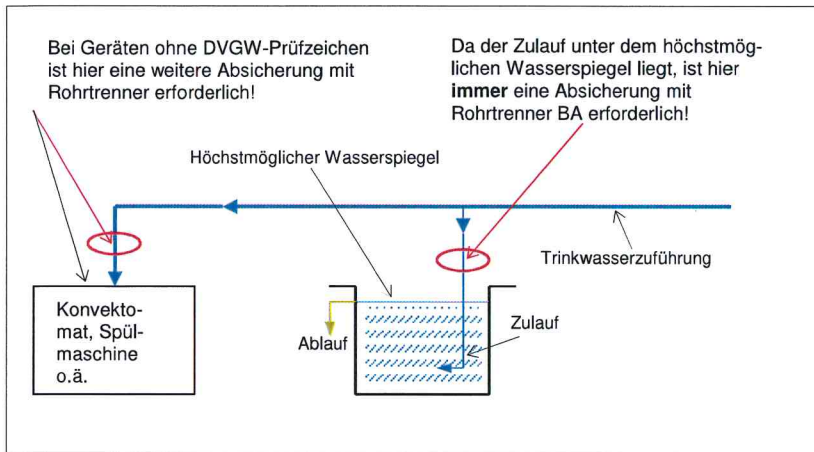
Um dies zu gewährleisten, sind folgende hygienische und technische Bedingungen und Verhaltensregeln einzuhalten. Bei **Missachtung** dieser Vorgaben ist ein Rücksaugen und Rückdrücken in die Anschlussleitung und die **gesundheitliche Gefährdung Dritter** möglich.

Das zuständige Gesundheitsamt muss nach Trinkwasserverordnung möglichst frühzeitig über Aufbau und Betrieb einer zeitweisen Trinkwasseranlage informiert werden!

Fachgerechte Erstellung der Anlage:

- ✓ Die verwendeten Bauteile (Schläuche, Rohre, Armaturen) müssen **für Trinkwasser zugelassen** und **zertifiziert** sein – erkennbar durch die Beschriftung DVGW W 270 und KTW. Alle anderen Ausführungen sind nicht zulässig!
- ✓ **Schnellschlussverbinder** müssen mit der Aufschrift DVGW, die Dichtungen mit KTW 51 versehen sein – Gartenschlauchkupplungen sind nicht zulässig!
- ✓ Es sind **kurze und unmittelbare Verbindungen** vom Standrohr bzw. Unterverteiler zum Benutzer herzustellen, die Leitungsquerschnitte sind möglichst klein zu wählen.
- ✓ Zum **Anschluss an Hydranten** dürfen nur die vom örtlichen Versorgungsunternehmen zur Verfügung gestellten, **mit Rohrtrenner BA (Rückflussverhinderer) abgesicherten** Standrohre eingesetzt werden. Die Standrohre müssen vom Versorger oder fachkundigen Personen gesetzt werden.
- ✓ **Um eine Beeinträchtigung der Trinkwasserentnahmestellen untereinander auszuschließen sind mehrere Anschlussleitungen von einem Entnahmepunkt aus (Unterverteilung) mit Rohrtrenner BA abzusichern,**
- ✓ **Wenn der Trinkwasserzulauf z.B. bei einem Spülbecken unterhalb des höchstmöglichen Wasserspiegels liegt und weitere Geräte an die gleiche Trinkwasserleitung angeschlossen werden sollen, muss die Versorgungsleitung durch einen Rohrtrenner BA abgesichert werden** (Skizze Seite 2).
- ✓ Vor Spülmaschinen, Kaffeemaschinen, Konvektomaten etc., die **nicht** mit einem DVGW-Prüfzeichen gekennzeichnet sind, **muss immer ein Rohrtrenner BA** eingebaut werden.
- ✓ Rohrleitungen sind zu beschatten.
- ✓ Das ungeschützte **Ablegen von Kupplungen, Armaturen und Verbindungsstücken** auf dem Erdboden ist wegen der Verschmutzungs- und Beschädigungsgefahr zu vermeiden (Auflagen / Überfahrerschutz schaffen). Die Nichtbeachtung dieser Auflagen kann behördliche Anordnungen und zusätzliche kostenpflichtige Kontrolluntersuchungen zur Folge haben!





Rohrtrenner BA



Der geordnete Betrieb:

Der **Betreiber / Benutzer** einer Trinkwasseranschluss- und Entnahmestelle ist für den ordnungsgemäßen Betrieb nach den gesetzlichen und technischen Vorgaben verantwortlich. Er muss eigenständig darauf achten dass die unten aufgeführten Regeln eingehalten werden und Beeinträchtigungen umgehen beseitigt werden!

- ✓ Vor **Inbetriebnahme** Schlauchleitungen nach Herstellerangaben **desinfizieren**.
- ✓ **Morgens** vor erster Wasserabnahme **oder nach längerem Stillstand** (>4 Stunden) gesamte **Anlage gründlich spülen**.
- ✓ Schläuche, Anschlusskupplungen, Rohrleitungen, Armaturen usw. peinlich sauber halten und **ausschließlich zur Trinkwasserversorgung nutzen**.
- ✓ Nach der **Demontage** Anlagenteile **spülen**, vollständig **entleeren**, mit Blindkupplungen oder Stopfen **verschließen** und **sauber und trocken lagern**.

Zusätzliche Anforderungen für die Nutzung von Behältern/Tanks:

- ✓ Behälter müssen als Lebensmittelecht bzw. trinkwassergeeignet gekennzeichnet sein.
- ✓ Behälter vor Einsatz gründlich spülen bzw. desinfizieren und nach Betriebsschluss vollständig entleeren.
- ✓ Behälter nur mit Trinkwasser befüllen, Verweilzeit so kurz wie möglich halten.
- ✓ Abstand der Füllarmatur zum maximalen Wasserstand des Behälters sowie Abstand der Entleerungsarmatur zum maximalen Wasserstand des zu füllenden Gefäßes (z.B. Ausgussbecken) muss mindestens 2 cm betragen.



Für Rückfragen stehen Ihnen die Fachleute des jeweiligen Wasserversorgungsunternehmens und der Abteilung Gesundheit unter der Telefon Nr. 06441/407-1616 gerne beratend zur Verfügung.



Der Landrat des Lahn-Dill-Kreises

Abteilung Veterinärwesen und Verbraucherschutz

Schlossstraße 20, 35745 Herborn - Telefon: 06441-407 77 11, Telefax: 06441- 407 77 23

Anforderungen an die Ausstattung und das Speisesortiment für Imbissstände als vorübergehende Einrichtungen auf Vereins-, Straßenfesten, Märkten und sonstigen öffentlichen Veranstaltungen

Stand Januar 2016

Sie haben von der Verwaltungsbehörde (Stadt / Gemeinde) die Erlaubnis zum vorübergehenden Betrieb einer Schank- und Speisewirtschaft erhalten und müssen nun für die ordnungsgemäße Abwicklung Ihrer Veranstaltung und für die Einhaltung der einschlägigen Rechtsvorschriften Sorge tragen. Sie als Veranstalter tragen die Hauptverantwortung für die Herstellung und das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel. Sie sind dafür verantwortlich, die erforderlichen hygienischen Bedingungen sicherzustellen.

Um Beanstandungen zu vermeiden, bitten wir folgende Punkte zu beachten:

- 1. Imbiss- bzw. Verkaufsstände müssen so gelegen sein, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel insbesondere durch Witterungseinflüsse, Staub, Gerüche, Verunreinigungen und Insekten vermieden wird. Stände müssen überdacht und sollten allseitig, bis auf die offene Verkaufsseite, geschlossen sein. Der Standplatz muss befestigt sein - erforderlichenfalls muss ein geeigneter Boden im Verkaufsstand ausgelegt werden.**
- 2. Die Verkaufseinrichtungen müssen über eine Handwaschgelegenheit mit fließendem Warmwasser von Trinkwasserqualität, Flüssigseife und Einweghandtücher und erforderlichenfalls über eine ausreichende Spülanlage verfügen. Durch Waschvorgänge dürfen die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden.**
- 3. Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen.**
- 4. Gegenüber dem Kunden ist eine ausreichend hohe Abschirmung erforderlich, so dass unverpackte Lebensmittel sowie aufgestellte Grills, Pfannen, Waffeleisen, etc. nicht berührt oder nachteilig beeinflusst werden können (z.B. Husten- und Niesschutz).**
- 5. Es sind in ausreichender Zahl Kühl- und ggf. Tiefkühlmöglichkeiten bereitzustellen, um die produktspezifischen Temperaturanforderungen einzuhalten. Warmzuhaltende Speisen dürfen maximal 3 Stunden bei mindestens +65°C vorrätig gehalten werden.**

Folgende Temperaturen sind einzuhalten:

Tiefkühlprodukte	- 18°C
Hackfleisch (frisch)	+4°C
Hackfleisch (in Fertigpackung)	+2°C
Fleisch / Fleischerzeugnisse	+4°C - +7°C,
Fisch	+2°C
Geflügel / Wild	+4°C
Molkereiprodukte (kühlpflichtig)	+ 8°C - +10°C

- 6. Unverpackte Lebensmittel (z.B. Brötchen, etc.) dürfen bei der Lagerung keinen direkten Bodenkontakt haben. Zum Aufbewahren, Umhüllen und Verpacken dürfen nur lebensmittelechte Behälter/Materialien verwendet werden. Beachten Sie dieses Zeichen:**
- 7. Während der gesamten Verkaufszeit müssen hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen zur Verfügung stehen.**

>>> bitte wenden >>>

8. Die Getränkeschankanlage ist vor der Inbetriebnahme zu reinigen. Für die Wasserzufuhr sind lebensmittelechte Leitungen zu verwenden (*siehe Merkblatt Trinkwasserhygiene*). Zum Spülen von Gläsern ist Trinkwasser zu verwenden. Es müssen Doppelbecken oder Spülgeräte zur Verfügung stehen. Die Spülbecken sind an eine Abwasserleitung anzuschließen. Sie haben dafür Sorge zu tragen, dass die Trinkgefäße einwandfrei und hygienisch gereinigt sind und keine Rückstände von Reinigungsmitteln an den Gefäßen anhaften (Reinigen und Klarspülen).
9. Personen, die unverpackte Lebensmittel behandeln oder abgeben, müssen saubere Kleidung, erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.
10. Eine sachkundige Person (Metzgermeister, Koch, Gastwirt, Lebensmittelkaufmann) sollte aktiv oder passiv beratend einbezogen werden. Bei der Abgabe von leichtverderblichen Lebensmitteln sollte die verantwortliche Person im Besitz einer gültigen Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz sein (*siehe Merkblatt Infektionsschutz beim Umgang mit Lebensmitteln*).
11. Es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von Abfällen vorhanden sein.
12. Eigenkontrollmaßnahmen nach VO 852/2004 über Lebensmittelhygiene sind in angemessenem Rahmen durchzuführen.

Für die Abgabe von Speisen ist folgendes zu beachten:

1. Es wird dringend empfohlen, auf leicht verderbliche Lebensmittel zu verzichten (z.B. rohes Hackfleisch Mayonnaise, Remoulade, Creme oder Sahne, auch Sahnetorte oder ähnliches). Gleiches gilt für Lebensmittel, die unter Verwendung dieser leicht verderblichen Produkte hergestellt wurden.
2. Rohes Fleisch und Geflügel sowie Frischfisch müssen vor der Abgabe durcherhitzt werden.
3. Beachten Sie die Auszeichnungspflicht von:
 - **Zusatzstoffen:** bei Lebensmitteln und Getränken wie z.B. Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Konservierungsstoffe, Farbstoffe, etc.
 - **Allergenen:** bei Veranstaltungen über einen längeren Zeitraum (mehr als 1.Tag, bzw. regelmäßig) sind Informationen über den Gehalt an Allergenen bereitzuhalten.

Ausführlichere Informationen entnehmen sie bitte unserem Merkblatt.

Weitere Informationen

- Merkblatt „Kenntlichmachung von Zusatzstoffen, Allergenen und gentechnisch veränderten ...“ (*Erhältlich bei der Abteilung Veterinärwesen und Verbraucherschutz, Fachdienst Lebensmittelüberwachung*)
- Merkblatt „Installation und Betrieb von Trinkwasseranlagen auf Volksfesten, Messen und ähnlichen Veranstaltungen“
- Merkblatt „Infektionsschutz beim Umgang mit Lebensmitteln“ (*Erhältlich bei der Abteilung Gesundheit, Schlossstr. 20, 35745 Herborn, Tel.: 06441-407 -1616*)

Ihrer Veranstaltung wünschen wir einen guten Verlauf.

Sollten Sie weitere Auskünfte benötigen, wenden Sie sich bitte an die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Fachdienstes Lebensmittelüberwachung.

Kentlichmachung von Zusatzstoffen, Allergenen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln für Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung Stand Dezember 2015

Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung sind Einrichtungen jeder Art (auch Fahrzeuge, festinstallierte oder mobile Stände), Restaurants, Kantinen, Schulen, Krankenhäuser, Cateringunternehmen, in denen LM für den unmittelbaren Verzehr durch den Endverbraucher zubereitet werden.

Bei lose abgegebenen Lebensmitteln gelten die Kentlichmachungsbestimmungen des § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuLV), der Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe (EG) Nr. 1333/2008, der Lebensmittelinformationsverordnung VO (EU) 1169/2011 und deren DVO (ab 13.12.2014), der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkerverordnung (FrErfrischGetrV) sowie der Gentechnik-Kennzeichnungs- und Rückverfolgbarkeitsverordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003, in der jeweils aktuellen Fassung.

Wichtige Hinweise:

- Nicht alle Zusatzstoffe sind für alle Lebensmittel zugelassen. Dieses Merkblatt enthält keine Informationen, welche Zusatzstoffe bei der Herstellung welcher Lebensmittel zugelassen sind.
- Die Pflicht zur Kentlichmachung eines Zusatzstoffes ist abhängig von seiner verbleibenden technologischen Wirksamkeit im Endprodukt. Ist diese nachweislich im angebotenen Lebensmittel nicht mehr vorhanden, so kann eine Kentlichmachung im Einzelfall nicht erforderlich sein.
- Detaillierte Zulassungsregelungen sind in den Anhängen der VO (EG) Nr. 1333/2008 genannt.

Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E-Nummer	Kentlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe (Farbstoff) E 100 - E 180 (dazu gehören auch Beta-Carotin und Riboflavin) E 102 - Tartrazin, E 104 - Chinolingelb, E 110 - Gelborange S, E 122 - Azorubin, E 124 - Cochenillerot A, E 129 - Allurarot AC	„mit Farbstoff“ Zusätzlich bei diesen Farbstoffen: „Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffs/der Farbstoffe“: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.	alkoholfreie Getränke (wie Fanta, Cola), Campari, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen, Belegkirschen oder Tortenguss Lachsersatz, Götterspeise, Cocktailkirschen, Chorizo
Konservierungsstoffe (Konservierungsstoff) E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239 E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105 Bei ausschließlicher Verwendung von E 249 - E 250, E 251 - E 252 oder einem Gemisch dieser Stoffe	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ ersatzweise auch „mit Nitrit Pökelsalz“ „mit Nitrat“, „mit Nitrit Pökelsalz und Nitrat“	Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Bete), Käse, Anchosen (Fischhalbkonserven z.B Anchovis, graved Lachs), Peperoni Fleischerzeugnisse
Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 300 - E 321	„mit Antioxidationsmittel“	alkoholfreie Getränke (wie Fanta), Brühwürste, Kochschinken, Rohschinken, Trockensuppen, Brühen, Würzmittel
Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E 620 - E 635	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Soßen, Würzmittel, Fleischerzeugnisse
Schwefeldioxid/Sulfite (kein Klassenname) E 220 - E 228	„geschwefelt“	Essig, Trockenobst (z.B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich, Peperoni

Eisensalze (kein Klassenname) E 579, E 585	„geschwärzt“	schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel) E 901 - E 904, E 912, E 914	„gewachst“	Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
Süßstoffe (Süßstoffe) E 950 - E 952, E 954, E 957, E 959, E960 andere Süßungsmittel, Zuckeralkohole (kein Klassenname) E 420, E 421, E 953, E 965 - E 968	„mit Süßungsmittel(n)“ bei Aspartam (E 951) zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle“	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwert- verminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola- Getränke) Anmerkung: Wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich.
Phosphate (Stabilisator) E 338 bis 341, E 450 bis E 452	„mit Phosphat“	Brühwürste, Kochschinken Anmerkung: Eine Kenntlichmachung ist nur in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben.

Weitere Regelungen:

Zutat	Kenntlichmachung
Coffein (kein Klassennahme); keine E-Nummer	„coffeinhaltig“
..... Coffeinhaltige Erfrischungsgetränke mit einem Coffeingehalt von über 150 mg/L	„erhöhter Coffeingehalt“ + Angabe des Coffeingehaltes in mg/100 mL
Chinin, Chininsalze (kein Klassennahme); keine E-Nummer	„chininhaltig“

Zutaten aus gentechnisch veränderten Bestandteilen (z.B. Soja, Mais)	„genetisch verändert“ oder „aus genetisch verändertem ... hergestellt“
..... Beispiel: Salat- oder Frittieröl aus gentechnisch veränderter Soja	„enthält Sojaöl, aus genetisch veränderter Soja hergestellt“

Allergenkennzeichnung (ab 13.12.2014)

zu kennzeichnendes Allergen	beispielsweise in folgenden Zutaten enthalten (kein Anspruch auf Vollständigkeit)
Glutenhaltiges Getreide	Weizenmehl, Weizenkeime, Weizengrieß, Paniermehl
Krebstiere	Garnelen, Scampis, Krabbenmehl
Eier	Eiklar, Flüssigei, Eigelb, Vollei, Gefrieree
Fisch	alle Arten von Fisch; Fischöl, Kaviar, Surimi
Erdnüsse	Erdnussbutter, Erdnusscreme, Erdnusspaste
Soja	Sojalecithin, Sojasprossen, Sojasoße
Milch/Lactose	Vollmilch, Butter, Joghurt, Speisequark, Käse
Schalenfrüchte	alle geschälten Nüsse, Mandeln, Pistazien, Marzipan, Nougat, Krokant
Sellerie	Gemüsebrühe, Selleriesalz
Senf	Senfkörner, Senfsaat, Mostrich
Sesamsamen	Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste
Schwefeldioxid/ Sulfite (ab 10 mg/kg bzw. 10 mg/l, als SO ₂ angegeben)	Calciumbisulfit/E 227, Calciumsulfit/E 226, Kaliumbisulfit/E 228, Kaliummetabisulfit/E 224, Natriumhydrogensulfit/E 222, Natriummetabisulfit/ E 223, Natriumsulfit/E 221, Schwefeldioxid/E 220
Lupinen	Lupinenkerne, Lupinenmehl, Lupinenmilch
Weichtiere	Schnecken, Tintenfisch, Muscheln, Austern

Art und Weise der Kenntlichmachung gemäß der „Vorläufigen Lebensmittelinformations –Ergänzungsverordnung“

a) Vorgaben für die schriftliche Kenntlichmachung von allergenen Stoffen für Anbieter von
Gemeinschaftsverpflegung:

- auf Speisekarten, Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen (Preistafel), die Angaben
können hierbei in leicht verständlichen Fuß- oder Endnoten angebracht werden

**Achtung: Endnoten sind nur für die Kennzeichnung der Allergene zulässig, nicht jedoch für
die Zusatzstoffkennzeichnung**

Musterspeisekarte

• SUPPEN

- Nudelsuppe (a) mit Ei (5•) 2,90 €
• Kartoffelsuppe (f) mit einem Paar Wiener Würstchen (i) (5,3,7) 4,90 €

• VORSPEISEN

- Gefüllte Käse-Tomaten und Wurstsalat (i,c,a) (2, 5, 7) 5,90 €
• Irischer Räucherlachs auf Toast (a, j) mit Sahnemeerrettich (1, 2) 6,90 €

• HAUPTGERICHTE

- Paniertes Schnitzel (a,c) mit Rahmsauce (a) und Pommes Frites (5) 9,90 €
• Kabeljau in Senfsauce (f) mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat (i,f) (2) 9,90 €

• SALATE

- Italienischer Meeresfrüchte-Salat (b, d, k) (2, 3, 4, 6) 6,90 €
• Schichtsalat (c, f, j) 5,90 €

• DESSERTS

- gemischter Eisbecher (f, c, g, h) (1,2) 3,90 €
• Fruchtsalat (h) mit Cremelikör (f) (1, 2, 8) 2,90 €

Zeichenerklärung Zusatzstoffe

- | | |
|-----------------------------|----------------------|
| 1) mit Farbstoff | 7) mit Phosphat |
| 2) mit Konservierungsstoff | 8) mit Süßungsmittel |
| 3) mit Antioxidationsmittel | |
| 4) geschwefelt | |
| 5) mit Geschmacksverstärker | |
| 6) geschwärzt | |

Zeichenerklärung Allergene

Enthält:

- | | |
|--------------------|---------------|
| a) Weizen | g) Pistazien |
| b) Krebstiere | h) Haselnüsse |
| c) Eier | i) Senf |
| d) Fische | j) Sesamsamen |
| e) Erdnüsse | k) Weichtiere |
| f) Milch / Laktose | |

**Art und Weise der Kenntlichmachung gemäß der „Vorläufigen Lebensmittelinformations –
Ergänzungsverordnung“ (VorILMIEV)**

b) Vorgaben zu einer mündlichen Auskunft über allergene Stoffe in Lebensmitteln:

Als Option zu einer schriftlichen Kenntlichmachung dürfen im Rahmen der Abgabe von Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung Auskünfte über die allergenen Inhalte von Lebensmitteln auch mündlich, durch den Lebensmittelunternehmer oder einen hinreichend informierten Mitarbeiter, auf Nachfrage des Endverbrauchers oder der Behörde, mitgeteilt werden.

Basis der mündlichen Auskunft muss eine schriftliche Dokumentation sein. Hierfür können z.B. Rezeptsammlungen oder Produktdatenblätter genutzt werden.

In der Verkaufsstätte ist auf die mündliche Information und die Möglichkeit der Einsichtnahme in die schriftliche Aufzeichnung an gut sichtbarer Stelle, deutlich lesbar, hinzuweisen.

Beispiel:

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.

Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

Beispiel für eine Verbraucherinformation.

Dokumentation von allergenen Zutaten

Produkt	Bezeichnung der Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien / Unverträglichkeiten auslösen können																		
	glutenhaltiges Getreide A 1			Krebstiere B 2	Ei C 3	Fisch D 4	Erdnuss E 5	Soja F 6	Milch, Laktose G 7	Schalenfrüchte H 8				Sellerie L 9	Senf M 10	Sesam N 11	Sulfite O 12	Lupinen P 13	Weichtiere R 14
	Weizen Alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge (Dinkel, Kohlrassen- weizen, Emmer, Ein- korn, Grünkern) Roggen Gerste Hafer								Mandeln Haselnüsse Weinüsse Keschunüsse Pecannüsse Paranüsse Pistazien Macadamia- oder Queenslandnüsse										

Feste und Vereine

Das Unionsrecht soll nur für Unternehmen gelten, wobei der Unternehmensbegriff eine gewisse Kontinuität der Aktivität und einen gewissen Organisationsgrad voraussetzt. Tätigkeiten, wie der gelegentliche Umgang mit Lebensmitteln und deren Lieferung, der Verkauf von Lebensmitteln durch Privatpersonen, z.B. bei Wohltätigkeitsveranstaltungen, auf Märkten und Zusammenkünften auf lokaler Ebene, sollten nicht in den Bereich dieser Verordnung fallen.

Als Hauptkriterium wird also nicht die Gewinn- und Umsatzerzielung festgesetzt, sondern die Kontinuität der Veranstaltung. Das heißt im Umkehrschluss, dass alle Veranstaltungen, die gelegentlich, im kleinen Rahmen oder von Privatpersonen durchgeführt werden, von der Unionsvorschrift und somit auch von der Allergenkennzeichnung ausgenommen sind!

Beispiele für Ausnahmen:

- Straßenfeste/Vereinsfeste mit Mitbring-Ware
- Kuchenbuffet bei Second-Hand Basar in Kitas
- Wochenmarkt, allerdings auch nur bei nicht regelmäßiger Teilnahme
- Weihnachtsmarkt mit Wohltätigkeitsgebäckverkauf
- Dorffest unter Mitwirkung von Landfrauenverein, Gesangsverein usw.
- Schulfest, Kindergartenfest

Keine Ausnahmen gelten für:

- professionelle, gewerbliche Teilnehmer an Cityfesten
- regelmäßige Markthändler
- Vereine mit Vereinsgastronomie/ Clubheim
- regelmäßige Vereinsveranstaltungen (Fußballturniere mit Rostwurstverkauf)
- große Vereinsveranstaltungen mit Bewirtung

Allgemeine Anmerkung:

Für die Prüfung, ob eine Kenntlichmachung z.B. auf der Speise- und Getränkekarte erforderlich ist, empfiehlt es sich, in den Zutatenverzeichnissen von verpackten Lebensmitteln zu prüfen, ob dort die genannten Zusatzstoffe und Allergene aufgeführt sind. Bei verpackten Lebensmitteln, die an eine Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung geliefert werden, muss ein Zutatenverzeichnis auf der Fertigpackung oder in den begleitenden Geschäftspapieren angegeben sein.

Bei Produkten ohne Zutatenverzeichnis, z.B. offen bezogenen Lebensmitteln, empfiehlt es sich, beim Lieferanten schriftlich Informationen über die jeweiligen kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe und allergenen Inhaltsstoffe einzuholen. Die Kennzeichnungspflicht betrifft auch Getränke. Bitte schauen Sie auch hier auf das Zutatenverzeichnis auf der Flasche.

Informationen, ob eine Zutat aus gentechnisch veränderten Rohstoffen hergestellt wurde, sind entweder aus dem Zutatenverzeichnis (nach der Nennung der jeweiligen Zutat), oder - wenn nicht vorhanden - aus den Lieferunterlagen oder einem Etikett auf der Verpackung zu entnehmen (Wortlaut i.d.R. „aus GVO hergestellt“).

Haftungsausschluss: Obgleich dieses Merkblatt sorgfältig erstellt wurde, kann keine Haftung für Fehler oder Auslassungen übernommen werden. Es stellt keinen verbindlichen Rechtsrat dar und ersetzt keine auf den Einzelfall bezogene Beratung. Die jeweils aktuellen Rechtsnormen sind zu beachten.

Zusatzstoffe

1. mit Konservierungsstoff(e)
2. mit Farbstoff(e)
3. mit Antioxidationsmittel(n)
4. mit Geschmacksverstärker
5. mit Phosphat
6. mit Süßungsmittel(n)
7. enthält eine Phenylalaninquelle
8. geschwefelt
9. geschwärzt
10. gewachst
11. koffeinhaltig
12. chininhaltig

Allergene

- a. enthält glutenhaltiges Getreide
- b. enthält Krebstiere
- c. enthält Eier
- d. enthält Fisch
- e. enthält Erdnüsse
- f. enthält Soja
- g. enthält Milch (einschl. Laktose)
- h. enthält Schalenfrüchte
- i. enthält Sellerie
- j. enthält Senf
- k. enthält Sesamsamen
- l. enthält Schwefeldioxid und Sulfit
- m. enthält Lupinen
- n. enthält Weichtiere

Anlage 2: Baugenehmigungsfreie Vorhaben nach § 55

I Errichtung, Aufstellung, Anbringung

1. Gebäude und Gebäudeteile
 - 1.1 Gebäude ohne Aufenthaltsräume, Toiletten oder Feuerstätten, wenn die Gebäude nicht mehr als 30 m³ Brutto-Rauminhalt haben und weder Verkaufs- noch Ausstellungszwecken dienen,
 - 1.2 Garagen bis 50 m² Brutto-Grundfläche einschließlich Abstellraum einschließlich Zufahrten mit nicht mehr als 200 m² Grundfläche, unter dem Vorbehalt des Abschnitts V Nr. 1,
 - 1.3 Gebäude bis zu 6 m Firsthöhe, die nur zum vorübergehenden Schutz von Pflanzen oder Tieren oder zur Unterbringung von Ernteerzeugnissen bestimmt sind und die einem land- oder forstwirtschaftlichen Betrieb dienen, unter dem Vorbehalt des Abschnitts V Nr. 1, bei einer Firsthöhe von mehr als 4 m zusätzlich unter dem Vorbehalt des Abschnitts V Nr. 3,
 - 1.4 Gewächshäuser einschließlich Folientunnel bis 6 m Firsthöhe, die einem land- oder forstwirtschaftlichen oder erwerbsgärtnerischen Betrieb dienen, unter dem Vorbehalt des Abschnitts V Nr. 1, bei Firsthöhe von mehr als 5 m zusätzlich unter dem Vorbehalt des Abschnitts V Nr. 3,
 - 1.5 Wochenendhäuser auf bauaufsichtlich genehmigten Wochenendplätzen, unter dem Vorbehalt des Abschnitts V Nr. 3,
 - 1.6 Lauben im Sinne des Bundeskleingartengesetzes in der jeweils geltenden Fassung in durch Bebauungsplan festgesetzten Kleingartenanlagen,
 - 1.7 Schutz-, Geräte- und Vorratshütten für Berufsfischerei, Berufsimkerei, Waldarbeit, Forstwirtschaft, Landwirtschaft und Jagd,
 - 1.8 Fahrgast- und Fahrradunterstände, die dem öffentlichen Personenverkehr oder dem Schülertransport dienen,
 - 1.9 Kioske, Verkaufswagen und Toiletten auf öffentlichen Verkehrsflächen,
 - 1.10 Schutzhütten für Wanderer und Radwanderer, wenn die Hütten jedermann zugänglich sind und keine Aufenthaltsräume haben,
 - 1.11 Grillhütten, die von einer Körperschaft des öffentlichen Rechts errichtet und unterhalten werden,
 - 1.12 Wintergärten bis 30 m² Brutto-Grundfläche bei Gebäuden der Gebäudeklassen 1 bis 3 mit einem Mindestabstand von 3 m zur Nachbargrenze, unter den Vorbehalten des Abschnitts V Nr. 1 und 3,
 - 1.13 Überdachungen und Teilverglasungen von erdgeschossigen Terrassen bei Gebäuden der Gebäudeklassen 1 bis 3 mit einem Mindestabstand von 3 m zur Nachbargrenze, unter dem Vorbehalt des Abschnitts V Nr. 3,
 - 1.14 Balkonüberdachungen bis 30 m² sowie Balkonverglasungen, jeweils bei Gebäuden der Gebäudeklassen 1 bis 3, unter dem Vorbehalt des Abschnitts V Nr. 3,
 - 1.15 Vorbauten, wie Hauseingangstreppen, deren Überdachungen, Windfänge sowie Erker und Balkone bis jeweils 30 m² Brutto-Grundfläche je Geschoss bei Gebäuden der Gebäudeklassen 1 bis 3; bei Erkern und Balkonen sowie bei Windfängen mit mehr als 40 m³ Brutto-Rauminhalt unter den Vorbe-

halten des Abschnitts V Nr. 1 und 3,

- 1.16 Dachaufbauten einschließlich Dachgauben auf bestehenden Gebäuden, unter den Vorbehalten des Abschnitts V Nr. 1 und 3.

2. Tragende und nichttragende Bauteile

- 2.1 tragende oder aussteifende Bauteile im Innern von bestehenden Gebäuden sowie nichttragende und nichtaussteifende Bauteile, an die Brandschutzanforderungen gestellt werden, jeweils unter dem Vorbehalt des Abschnitts V Nr. 3; dies gilt nicht für Sonderbauten,
- 2.2 nichttragende und nichtaussteifende Bauteile in baulichen Anlagen, an die keine Brandschutzanforderungen gestellt werden, unter dem Vorbehalt des Abschnitts V Nr. 2,
- 2.3 Fenster und Türen und die dafür bestimmten Öffnungen in Außenwänden und in Dachflächen bestehender Gebäude, unter dem Vorbehalt des Abschnitts V Nr. 5,
- 2.4 Außenwandverkleidungen, Verblendungen, Dämmputz, Wärmedämmverbundsysteme, Verkleidungen und Verblendungen von Balkonbrüstungen, ausgenommen bei Hochhäusern, sowie Anstrich und Verputz baulicher Anlagen,
- 2.5 Dächer von bestehenden Gebäuden einschließlich der Dachkonstruktion und der Dämmung unter den Vorbehalten des Abschnitts V Nr. 1 und 3.

3. Energieerzeugungsanlagen

- 3.1 Auswechslung von Feuerstätten einschließlich Verbindungsstücke, unter den Vorbehalten des Abschnitts V Nr. 4 und 5,
- 3.2 Feuerstätten bis insgesamt nicht mehr als 350 kW Nennwärmeleistung und zugehörige Verbindungsstücke einschließlich der Abgasanlagen und Schächte, unter den Vorbehalten des Abschnitts V Nr. 4 und 5,
- 3.3 Abgasanlagen für den ausschließlichen Anschluss von Regelfeuerstätten bis 350 kW Gesamtnennwärmeleistung, unter den Vorbehalten des Abschnitts V Nr. 4 und 5,
- 3.4 Querschnittsveränderungen von Schornsteinen für den ausschließlichen Anschluss von Regelfeuerstätten bis 350 kW Gesamtnennwärmeleistung, unter den Vorbehalten des Abschnitts V Nr. 4 und 5,
- 3.5 Anlagen der Kraft-Wärme-Kopplung, wie Blockheizkraftwerke (BHKW), mit einer Feuerungswärmeleistung von insgesamt nicht mehr als 350 kW einschließlich zugehöriger Leitungen zur Abführung der Verbrennungsgase, unter den Vorbehalten des Abschnitts V Nr. 4 und 5, bei Anlagen außerhalb von Gebäuden auch unter dem Vorbehalt des Abschnitts V Nr. 1,
- 3.6 Verbrennungsmotorisch betriebene Wärmepumpen, feuerbeheizte Sorptionswärmepumpen und entsprechend betriebene Kälteaggregate bis insgesamt nicht mehr als 350 kW Feuerungswärmeleistung; hierzu erforderliche Abgasleitungen sind eingeschlossen, jeweils unter den Vorbehalten des Abschnitts V Nr. 4 und 5,
- 3.7 elektrisch betriebene Wärmeerzeuger,
- 3.8 elektrisch betriebene Wärmepumpen und Kälteaggregate bis 1.000 kW gesamter elektrischer Aufnahmeleistung, unter dem Vorbehalt des Abschnitts V Nr. 5,
- 3.9 Solarenergieanlagen, Sonnenkollektoren und Fotovoltaikanlagen in der Dachfläche, in der Fassade oder auf Flachdächern, im übrigen bis zu einer Fläche von 10 m²,

- 3.10 Gasregler- und Transformatorenstationen, jeweils bis 50 m³ Brutto-Rauminhalt,
 - 3.11 Kleinwindanlagen bis zu 10 m Anlagengesamthöhe in Gewerbe- und Industrieblöten sowie in vergleichbaren Sondergebieten und in im Zusammenhang bebauten Ortsteilen, die diesen Gebieten nach Art ihrer tatsächlichen baulichen oder sonstigen Nutzung entsprechen.
- 4. Leitungen, Einrichtungen und Anlagen für Lüftung, Wasser- und Energieversorgung, Abwasserbeseitigung und Fernmeldewesen**
- 4.1 Lüftungsleitungen, Leitungen von Klimaanlageanlagen und Warmluftheizungen, Installationsschächte und –kanäle, ausgenommen in Sonderbauten; soweit sie durch Decken oder Wände geführt werden, für die eine Feuerwiderstandsfähigkeit vorgeschrieben ist, unter den Vorbehalten des Abschnitts V Nr. 2 und 5,
 - 4.2 Leitungen, Einrichtungen und Armaturen für Wasser, Abwasser, Niederschlagswasser einschließlich zugehörige Sickerschächte, für Gas, Elektrizität oder Wärme und Leitungen für die Datenübertragung,
 - 4.3 Brunnen,
 - 4.4 Wasser- und Warmwasserversorgungsanlagen in Gebäuden, ausgenommen Feuerstätten,
 - 4.5 Abwasserbehandlungsanlagen für häusliches Abwasser, die für einen Abwasseranfall von weniger als 3 kg biochemischer Sauerstoffbedarf (BSB₅) oder 8 m³ täglich bemessen sind, unter dem Vorbehalt des Abschnitts V Nr. 5,
 - 4.6 Anlagen zur Verteilung von Wärme bei Warmwasser- und Niederdruckdampfheizungen,
 - 4.7 Be- und Entwässerungsanlagen auf land- oder forstwirtschaftlich oder erwerbsgärtnerisch genutzten Flächen.
- 5. Antennen, Masten, Unterstützungen und ähnliche bauliche Anlagen und Einrichtungen**
- 5.1 Antennenanlagen
 - 5.1.1 bis 10 m Gesamthöhe und bei Parabolantennen mit Reflektordurchmesser bis 1,20 m,
 - 5.1.2 zugehörige Versorgungseinheiten und Funkcontainer
 - a) bis zu 10 m³ Brutto-Rauminhalt in, an oder auf baulichen Anlagen unter dem Vorbehalt des Abschnitts V Nr. 1, bei mehr als 5 m³ Brutto-Rauminhalt auch unter dem Vorbehalt des Abschnitts V Nr. 3,
 - b) sonstige Versorgungseinheiten und Funkcontainer bis 50 m³ Brutto-Rauminhalt außerhalb von Gebäuden unter dem Vorbehalt des Abschnitts V Nr. 1,
 - 5.2 Antennenanlagen, die nicht länger als drei Monate aufgestellt werden (ortsveränderliche Antennenanlagen),
 - 5.3 Masten und Unterstützungen
 - 5.3.1 für Freileitungen zur Versorgung mit elektrischer Energie,
 - 5.3.2 für Fernsprechleitungen sowie Leitungen zur Datenübertragung,
 - 5.3.3 für öffentlichen Zwecken dienende Sirenen,

- 5.3.4 für Flaggen und Fahnen, soweit sie nicht der Werbung dienen,
- 5.3.5 bis 10 m Höhe für Flutlicht auf Sportanlagen, unter den Vorbehalten des Abschnitts V Nr. 1 und 5,
- 5.3.6 die aus Gründen des Brauchtums errichtet werden,
- 5.3.7 für Seilbahnen, die der Lastenbeförderung dienen und nicht über öffentliche Verkehrsflächen führen,
- 5.4 Signalhochbauten der Landesvermessung,
- 5.5 Blitzschutzanlagen.

6. Behälter, Wasserbecken

- 6.1 Behälter für verflüssigte Gase bis 3 t Fassungsvermögen, unter dem Vorbehalt des Abschnitts V Nr. 5,
- 6.2 Behälter für nicht verflüssigte Gase bis 6 m³ Behälterinhalt, unter dem Vorbehalt des Abschnitts V Nr. 5,
- 6.3 Behälter für brennbare Flüssigkeiten oder für wassergefährdende Stoffe bis 5 m³ Rauminhalt, einschließlich Rohrleitungen, Auffangräumen und Auffangvorrichtungen sowie zugehörige Betriebs- und Sicherheitseinrichtungen und Schutzvorkehrungen, unter dem Vorbehalt des Abschnitts V Nr. 5,
- 6.4 sonstige drucklose Behälter bis 50 m³ Behälterinhalt und bis 3 m Höhe oder Tiefe,
- 6.5 Gülle- und Jauchebehälter und -gruben mit einem Rauminhalt bis zu 50 m³ und einer Höhe oder Tiefe bis zu 3 m,
- 6.6 Wasserbecken bis 100 m³ Rauminhalt und 2 m Tiefe, bei einer Tiefe von mehr als 1,50 m bis 2 m unter dem Vorbehalt des Abschnitts V Nr. 5.

7. Einfriedungen, Terrassentrennwände, Stützmauern, Brücken, Durchlässe

- 7.1 Einfriedungen und Terrassentrennwände bis 2 m Höhe, offene Einfriedungen im Außenbereich,
- 7.2 Stützmauern, bei einer Höhe von mehr als 1,50 m unter dem Vorbehalt des Abschnitts V Nr. 3,
- 7.3 Brücken und Durchlässe bis 10 m lichte Weite, bei mehr als 5 m lichter Weite oder bei einer Belastung von mehr als 12,5 t unter dem Vorbehalt des Abschnitts V Nr. 3.,

8. Bauliche Anlagen auf Camping- und Wochenendplätzen

- 8.1 Wohnwagen, Zelte und bauliche Anlagen, die keine Gebäude sind, auf bauaufsichtlich genehmigten Campingplätzen,
- 8.2 bauliche Anlagen, die keine Gebäude sind, auf bauaufsichtlich genehmigten Wochenendplätzen.

9. Anlagen in Gärten und zur Freizeitgestaltung

- 9.1 Anlagen, die der Gartennutzung, der Gartengestaltung, der zweckentsprechenden Einrichtung von Gärten oder wohnungswirtschaftlichen Zwecken dienen, wie Sitzgruppen, Pergolen, nicht überdachte Terrassen bis 1 m Höhe über Geländeoberfläche, ausgenommen Gebäude und Einfriedungen,

- 9.2 bauliche Anlagen, die der zweckentsprechenden Einrichtung von Spiel-, Abenteuerspiel-, Bolz- und Sportplätzen dienen, wie Tore für Ballspiele, Schaukeln und Klettergerüste, ausgenommen Gebäude und Tribünen,
- 9.3 bauliche Anlagen für Trimpfade,
- 9.4 Sprungschanzen, Sprungtürme und Rutschbahnen bis 10 m Höhe, bei mehr als 5 m bis 10 m Höhe unter dem Vorbehalt des Abschnitts V Nr. 3,
- 9.5 luftgetragene Schwimmbeckenüberdachungen bis 100 m² Brutto-Grundfläche.

10. Werbeanlagen, Warenautomaten

- 10.1 Werbeanlagen,
 - 10.1.1 mit einer Ansichtsfläche bis 1 m²,
 - 10.1.2 die vorübergehend an der Stätte der Leistung angebracht oder aufgestellt werden, wenn sie nicht fest mit dem Boden oder anderen baulichen Anlagen verbunden sind,
 - 10.1.3 für zeitlich begrenzte Veranstaltungen,
 - 10.1.4 die nicht vom öffentlichen Verkehrsraum aus sichtbar sind,
 - 10.1.5 in durch Bebauungsplan festgesetzten Gewerbe-, Industrie- und vergleichbaren Sondergebieten an der Stätte der Leistung, an und auf Flugplätzen, Sportanlagen, an und in abgegrenzten Versammlungsstätten sowie auf Ausstellungs- und Messegeländen; sie dürfen nicht in die freie Landschaft wirken,
 - 10.1.6 im Geltungsbereich einer Satzung nach § 81 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1, wenn die Satzung Festsetzungen über Art, Größe und Anbringungsort der Werbeanlagen enthält und die Werbeanlagen diesen Festsetzungen entsprechen,
 - 10.1.7 als Zeichen, die auf abseits oder versteckt gelegene Stätten hinweisen (Hinweiszeichen),
 - 10.1.8 als Schilder, die Inhaberinnen oder Inhaber und Art gewerblicher oder landwirtschaftlicher Betriebe kennzeichnen (Hinweisschilder), wenn sie vor Ortsdurchfahrten auf einer einzigen Tafel zusammengefasst sind,
- 10.2 Warenautomaten.

11. Fliegende Bauten und sonstige vorübergehend aufgestellte oder genutzte bauliche Anlagen

- 11.1 Fliegende Bauten bis 5 m Höhe, die nicht dazu bestimmt sind, von Besucherinnen oder Besuchern betreten zu werden,
- 11.2 Fliegende Bauten bis 5 m Höhe, die für Kinder betrieben werden und eine Geschwindigkeit von höchstens 1 m/s haben,
- 11.3 Bühnen, die Fliegende Bauten sind, einschließlich Überdachungen und sonstiger Aufbauten bis 5 m Höhe, mit einer Brutto-Grundfläche bis 100 m² und einer Fußbodenhöhe bis 1,50 m,
- 11.4 Zelte, die Fliegende Bauten sind, mit einer Brutto-Grundfläche bis 100 m²,
- 11.5 Bühnenaufbauten, Kulissen und technische Bühneneinrichtungen, wie Beschallungs- und Beleuchtungsträger, in Theaterbauten und anderen für diese Nutzung genehmigten Veranstaltungsräumen

- oder -hallen,
- 11.6 Toilettenanlagen für Veranstaltungen,
 - 11.7 Gerüste
 - 11.7.1 der Regelausführung,
 - 11.7.2 Traggerüste bis zu 5 m Höhe unter dem Vorbehalt des Abschnitts V Nr. 3,
 - 11.8 Baustelleneinrichtungen auf der Baustelle bis zum Abschluss der Bauarbeiten einschließlich der Unterkünfte, der Toilettenanlagen, der Lager- und Schutzhallen, Mischhallen, Silos und Werkstätten,
 - 11.9 vorübergehend genutzte unbefestigte Lagerplätze für landwirtschaftliche, forstwirtschaftliche oder erwerbsgärtnerische Erzeugnisse oder Festmist,
 - 11.10 Folientunnel, die einem landwirtschaftlichen oder erwerbsgärtnerischen Betrieb dienen,
 - 11.11 vorübergehend aufgestellte bauliche Anlagen, die dem Verkauf landwirtschaftlicher oder erwerbsgärtnerischer Produkte durch die Erzeugerin oder den Erzeuger dienen, ausgenommen Gebäude,
 - 11.12 Fliegende Bauten und Behelfsbauten, die der Landesverteidigung, dem Katastrophenschutz oder der Unfallhilfe dienen und nur vorübergehend aufgestellt werden,
 - 11.13 bauliche Anlagen, die zu Straßenfesten, Volksfesten, Märkten und ähnlichen Veranstaltungen nur vorübergehend errichtet werden und die keine Fliegenden Bauten sind,
 - 11.14 Messe- und Ausstellungsstände, die nicht länger als drei Monate in Messe- oder Ausstellungshallen oder auf genehmigtem Messe- oder Ausstellungsgelände errichtet werden, ausgenommen Fliegende Bauten,
 - 11.15 Zeltlager, die nach ihrem erkennbaren Zweck gelegentlich, höchstens für zwei Monate, errichtet werden,
 - 11.16 behelfsmäßige bauliche Anlagen, die ausschließlich der öffentlichen Versorgung mit Wasser, Gas, Elektrizität, Wärme, der öffentlichen Abwasserbeseitigung oder der Telekommunikation dienen und höchstens für drei Monate errichtet werden,
 - 11.17 Anlagen zur Boden- und Grundwassersanierung.
- 12. Aufschüttungen, Abgrabungen, Plätze**
- 12.1 selbständige Aufschüttungen oder Abgrabungen bis 2 m Höhe oder Tiefe und bis 30 m², im Außenbereich bis 300 m² Grundfläche,
 - 12.2 Aufschüttungen oder Abgrabungen zur Behandlung, Lagerung oder Ablagerung von Abfällen,
 - 12.3 Aufschüttungen, die der landwirtschaftlichen oder erwerbsgärtnerischen Bodenverbesserung dienen,
 - 12.4 Stellplätze für Kraftfahrzeuge bis 50 m² Grundfläche, einschließlich Zufahrten mit nicht mehr als 200 m² Grundfläche,
 - 12.5 Abstellplätze für Fahrräder,
 - 12.6 Ausstellungsplätze bis 300 m² Fläche in durch Bebauungsplan festgesetzten Gewerbe- und Industriegebieten,
 - 12.7 Kinderspielplätze,



Infektionsschutz beim Umgang mit Lebensmitteln

Warum müssen besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

In Lebensmitteln können sich bestimmte **Krankheitserreger** besonders leicht vermehren. Durch den Verzehr von derartig mit Mikroorganismen verunreinigten Lebensmitteln können Menschen an Lebensmittelinfektionen oder -vergiftungen schwer erkranken. Bei Gemeinschaftsverpflegungen kann davon sehr schnell eine große Anzahl von Menschen betroffen sein.

Aus diesem Grunde muss von jedem Beschäftigten zum Schutz des Verbrauchers und zum eigenen Schutz ein hohes Maß an Eigenverantwortung und Beachtung von Hygieneregeln verlangt werden.

Das Infektionsschutzgesetz bestimmt, dass Sie die oben genannten **Tätigkeiten nicht ausüben** dürfen, wenn bei Ihnen **Krankheitszeichen** (Symptome) auftreten, die auf eine der folgenden Erkrankungen hinweisen oder die ein Arzt bei Ihnen festgestellt hat:

- Akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall) ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Cholerabakterien, Staphylokokken, Campylobacter, Rotaviren oder andere Durchfallerreger wie Typhus, Paratyphus oder Virus Hepatitis A oder E (Leberentzündung)
- Sie haben infizierte Wunden oder eine Hautkrankheit, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können.
- Die Untersuchung einer **Stuhlprobe** von Ihnen hat den Nachweis eines der folgenden Krankheitserreger ergeben: Salmonellen, Shigellen, enterohämorrhagische Escherichia coli- Bakterien oder Choleravibrionen.

Wenn Sie diese Bakterien **ausscheiden** (ohne dass Sie sich krank fühlen müssen), besteht ebenfalls ein **Tätigkeitsverbot** im Lebensmittelbereich.

Folgende Symptome weisen auf die genannten Erkrankungen hin:

- **Durchfall** mit mehr als zwei dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber.
- Hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung (erst nach Tagen folgt schwerer Durchfall) sind Zeichen für **Typhus und Paratyphus**.
- Typisch für **Cholera** sind **milchigweiße Durchfälle** mit hohem Flüssigkeitsverlust.
- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel mit Schwäche und Appetitlosigkeit weisen auf eine **Hepatitis A oder E** hin.
- Wunden oder offene Stellen von **Hauterkrankungen** können infiziert sein, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind.

Treten bei Ihnen die genannten Krankheitszeichen auf, nehmen Sie unbedingt den Rat Ihres Hausarztes in Anspruch! Sagen Sie ihm auch, dass Sie beabsichtigen bei der Herstellung von Lebensmitteln für eine Gemeinschaftsverpflegung tätig zu werden.

Wie können Sie zur Verhütung von Infektionen beitragen?

- Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Flüssigseife unter fließendem Wasser.
- Verwenden Sie zum Händetrocknen Einwegtücher.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab.
- Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhaube, Kittel, Handschuhe, Schuhe für Innenräume).
- Husten oder niesen Sie nie auf Lebensmittel.
- Decken Sie kleine, saubere Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster ab.

Für weitere Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Kreisausschuss des Lahn-Dill-Kreises, Abteilung Gesundheit, Herborn Fachdienst Infektionsschutz & Umweltmedizin

Telefonvorwahl: 06441 oder 02771
Durchwahl: 407- 1618 Frau Reichel
407- 1621 Frau Saloch
407- 1622 Frau Bott

Jugendschutzgesetz (JuSchG)

Nichtamtliches Inhaltsverzeichnis

JuSchG

Ausfertigungsdatum: 23.07.2002

Vollzeit:

"Jugendschutzgesetz vom 23. Juli 2002 (BGBl. I S. 2730), das zuletzt durch Artikel 2 Absatz 55 u. Artikel 4 Absatz 36 des Gesetzes vom 7. August 2013 (BGBl. I S. 3154) geändert worden ist"

Stand: Zuletzt geändert durch Art. 2 Abs. 55 u. Art. 4 Abs. 36 G v. 7.8.2013 I 3154

Das G tritt gem. § 30 Abs. 1 Satz 1 an dem Tag in Kraft, an dem der Staatsvertrag der Länder über den Schutz der Menschenwürde und den Jugendschutz in Rundfunk und Telemedien in Kraft tritt*. In Kraft gem. Bek. v. 1.4.2003 I 476 mVv 1.4.2003

Näheres zur Standangabe finden Sie im Menü unter [Hinweise](#)

Fußnote

(+++ Textnachweis ab: 1.4.2003 +++)

[Nichtamtliches Inhaltsverzeichnis](#)

Eingangsformel

Der Bundestag hat mit Zustimmung des Bundesrates das folgende Gesetz beschlossen:

Abschnitt 1 **Allgemeines**

[Nichtamtliches Inhaltsverzeichnis](#)

§ 1 Begriffsbestimmungen

(1) Im Sinne dieses Gesetzes

1. sind Kinder Personen, die noch nicht 14 Jahre alt sind,
2. sind Jugendliche Personen, die 14, aber noch nicht 18 Jahre alt sind,
3. ist personensorgeberechtigte Person, wem allein oder gemeinsam mit einer anderen Person nach den Vorschriften des Bürgerlichen Gesetzbuchs die Personensorge zusteht,
4. ist erziehungsbeauftragte Person, jede Person über 18 Jahren, soweit sie auf Dauer oder zeitweise aufgrund einer Vereinbarung mit der personensorgeberechtigten Person Erziehungsaufgaben wahrnimmt oder soweit sie ein Kind oder eine jugendliche Person im Rahmen der Ausbildung oder der Jugendhilfe betreut.

(2) Trägermedien im Sinne dieses Gesetzes sind Medien mit Texten, Bildern oder Tönen auf gegenständlichen Trägern, die zur Weitergabe geeignet, zur unmittelbaren Wahrnehmung bestimmt oder in einem Vorführ- oder Spielgerät eingebaut sind. Dem gegenständlichen Verbreiten, Überlassen, Anbieten oder Zugänglichmachen von Trägermedien steht das elektronische Verbreiten, Überlassen, Anbieten oder Zugänglichmachen gleich, soweit es sich nicht um Rundfunk im Sinne des § 2 des Rundfunkstaatsvertrages handelt.

(3) Telemedien im Sinne dieses Gesetzes sind Medien, die nach dem Telemediengesetz übermittelt oder zugänglich gemacht werden. Als Übermitteln oder Zugänglichmachen im Sinne von Satz 1 gilt das Bereithalten eigener oder fremder Inhalte.

(4) Versandhandel im Sinne dieses Gesetzes ist jedes entgeltliche Geschäft, das im Wege der Bestellung und Übersendung einer Ware durch Postversand oder elektronischen Versand ohne persönlichen Kontakt zwischen Lieferant und Besteller oder ohne dass durch technische oder sonstige Vorkehrungen sichergestellt ist, dass kein Versand an Kinder und Jugendliche erfolgt, vollzogen wird.

(5) Die Vorschriften der §§ 2 bis 14 dieses Gesetzes gelten nicht für verheiratete Jugendliche.

[Nichtamtliches Inhaltsverzeichnis](#)

§ 2 Prüfungs- und Nachweispflicht

- (1) Soweit es nach diesem Gesetz auf die Begleitung durch eine erziehungsbeauftragte Person ankommt, haben die in § 1 Abs. 1 Nr. 4 genannten Personen ihre Berechtigung auf Verlangen darzulegen. Veranstalter und Gewerbetreibende haben in Zweifelsfällen die Berechtigung zu überprüfen.
- (2) Personen, bei denen nach diesem Gesetz Altersgrenzen zu beachten sind, haben ihr Lebensalter auf Verlangen in geeigneter Weise nachzuweisen. Veranstalter und Gewerbetreibende haben in Zweifelsfällen das Lebensalter zu überprüfen.
- [Nichtamtliches Inhaltsverzeichnis](#)

§ 3 Bekanntmachung der Vorschriften

- (1) Veranstalter und Gewerbetreibende haben die nach den §§ 4 bis 13 für ihre Betriebseinrichtungen und Veranstaltungen geltenden Vorschriften sowie bei öffentlichen Filmveranstaltungen die Alterseinstufung von Filmen oder die Anbieterkennzeichnung nach § 14 Abs. 7 durch deutlich sichtbaren und gut lesbaren Aushang bekannt zu machen.
- (2) Zur Bekanntmachung der Alterseinstufung von Filmen und von Film- und Spielprogrammen dürfen Veranstalter und Gewerbetreibende nur die in § 14 Abs. 2 genannten Kennzeichnungen verwenden. Wer einen Film für öffentliche Filmveranstaltungen weitergibt, ist verpflichtet, den Veranstalter bei der Weitergabe auf die Alterseinstufung oder die Anbieterkennzeichnung nach § 14 Abs. 7 hinzuweisen. Für Filme, Film- und Spielprogramme, die nach § 14 Abs. 2 von der obersten Landesbehörde oder einer Organisation der freiwilligen Selbstkontrolle im Rahmen des Verfahrens nach § 14 Abs. 6 gekennzeichnet sind, darf bei der Ankündigung oder Werbung weder auf jugendbeeinträchtigende Inhalte hingewiesen werden noch darf die Ankündigung oder Werbung in jugendbeeinträchtigender Weise erfolgen.

Abschnitt 2 Jugendschutz in der Öffentlichkeit

[Nichtamtliches Inhaltsverzeichnis](#)

§ 4 Gaststätten

- (1) Der Aufenthalt in Gaststätten darf Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren nur gestattet werden, wenn eine personensorgeberechtigte oder erziehungsbeauftragte Person sie begleitet oder wenn sie in der Zeit zwischen 5 Uhr und 23 Uhr eine Mahlzeit oder ein Getränk einnehmen. Jugendlichen ab 16 Jahren darf der Aufenthalt in Gaststätten ohne Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person in der Zeit von 24 Uhr und 5 Uhr morgens nicht gestattet werden.
- (2) Absatz 1 gilt nicht, wenn Kinder oder Jugendliche an einer Veranstaltung eines anerkannten Trägers der Jugendhilfe teilnehmen oder sich auf Reisen befinden.
- (3) Der Aufenthalt in Gaststätten, die als Nachtbar oder Nachtclub geführt werden, und in vergleichbaren Vergnügungsbetrieben darf Kindern und Jugendlichen nicht gestattet werden.
- (4) Die zuständige Behörde kann Ausnahmen von Absatz 1 genehmigen.

[Nichtamtliches Inhaltsverzeichnis](#)

§ 5 Tanzveranstaltungen

- (1) Die Anwesenheit bei öffentlichen Tanzveranstaltungen ohne Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person darf Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren nicht und Jugendlichen ab 16 Jahren längstens bis 24 Uhr gestattet werden.
- (2) Abweichend von Absatz 1 darf die Anwesenheit Kindern bis 22 Uhr und Jugendlichen unter 16 Jahren bis 24 Uhr gestattet werden, wenn die Tanzveranstaltung von einem anerkannten Träger der Jugendhilfe durchgeführt wird oder der künstlerischen Betätigung oder der Brauchtumpflege dient.
- (3) Die zuständige Behörde kann Ausnahmen genehmigen.

[Nichtamtliches Inhaltsverzeichnis](#)

§ 6 Spielhallen, Glücksspiele

- (1) Die Anwesenheit in öffentlichen Spielhallen oder ähnlichen vorwiegend dem Spielbetrieb dienenden Räumen darf Kindern und Jugendlichen nicht gestattet werden.
- (2) Die Teilnahme an Spielen mit Gewinnmöglichkeit in der Öffentlichkeit darf Kindern und Jugendlichen nur auf Volksfesten, Schützenfesten, Jahrmärkten, Spezialmärkten oder ähnlichen Veranstaltungen und nur unter der Voraussetzung gestattet werden, dass der Gewinn in Waren von geringem Wert besteht.

[Nichtamtliches Inhaltsverzeichnis](#)

§ 7 Jugendgefährdende Veranstaltungen und Betriebe

Geht von einer öffentlichen Veranstaltung oder einem Gewerbebetrieb eine Gefährdung für das körperliche, geistige oder seelische Wohl von Kindern oder Jugendlichen aus, so kann die zuständige Behörde anordnen, dass der Veranstalter oder Gewerbetreibende Kindern und Jugendlichen die Anwesenheit nicht gestatten darf. Die Anordnung kann Altersbegrenzungen, Zeitbegrenzungen oder andere Auflagen enthalten, wenn dadurch die Gefährdung ausgeschlossen oder wesentlich gemindert wird.

[Nichtamtliches Inhaltsverzeichnis](#)

§ 8 Jugendgefährdende Orte

Hält sich ein Kind oder eine jugendliche Person an einem Ort auf, an dem ihm oder ihr eine unmittelbare Gefahr für das körperliche, geistige oder seelische Wohl droht, so hat die zuständige Behörde oder Stelle die zur Abwendung der Gefahr erforderlichen Maßnahmen zu treffen. Wenn nötig, hat sie das Kind oder die jugendliche Person

1. zum Verlassen des Ortes anzuhalten,
2. der erziehungsberechtigten Person im Sinne des § 7 Abs. 1 Nr. 6 des Achten Buches Sozialgesetzbuch zuzuführen oder, wenn keine erziehungsberechtigte Person erreichbar ist, in die Obhut des Jugendamtes zu bringen.

In schwierigen Fällen hat die zuständige Behörde oder Stelle das Jugendamt über den jugendgefährdenden Ort zu unterrichten.

Nichtamtliches Inhaltsverzeichnis

§ 9 Alkoholische Getränke

(1) In Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit dürfen

1. Branntwein, branntweinhaltige Getränke oder Lebensmittel, die Branntwein in nicht nur geringfügiger Menge enthalten, an Kinder und Jugendliche,
2. andere alkoholische Getränke an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren

weder abgegeben noch darf ihnen der Verzehr gestattet werden.

(2) Absatz 1 Nr. 2 gilt nicht, wenn Jugendliche von einer personensorgeberechtigten Person begleitet werden.

(3) In der Öffentlichkeit dürfen alkoholische Getränke nicht in Automaten angeboten werden. Dies gilt nicht, wenn ein Automat

1. an einem für Kinder und Jugendliche unzugänglichen Ort aufgestellt ist oder
2. in einem gewerblich genutzten Raum aufgestellt und durch technische Vorrichtungen oder durch ständige Aufsicht sichergestellt ist, dass Kinder und Jugendliche alkoholische Getränke nicht entnehmen können.

§ 20 Nr. 1 des Gaststättengesetzes bleibt unberührt.

(4) Alkoholhaltige Süßgetränke im Sinne des § 1 Abs. 2 und 3 des Alkopopsteuergesetzes dürfen gewerbsmäßig nur mit dem Hinweis "Abgabe an Personen unter 18 Jahren verboten, § 9 Jugendschutzgesetz" in den Verkehr gebracht werden. Dieser Hinweis ist auf der Fertigpackung in der gleichen Schriftart und in der gleichen Größe und Farbe wie die Marken- oder Phantasienamen oder, soweit nicht vorhanden, wie die Verkehrsbezeichnung zu halten und bei Flaschen auf dem Frontetikett anzubringen.

Nichtamtliches Inhaltsverzeichnis

§ 10 Rauchen in der Öffentlichkeit, Tabakwaren

(1) In Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit dürfen Tabakwaren an Kinder oder Jugendliche weder abgegeben noch darf ihnen das Rauchen gestattet werden.

(2) In der Öffentlichkeit dürfen Tabakwaren nicht in Automaten angeboten werden. Dies gilt nicht, wenn ein Automat

1. an einem Kindern und Jugendlichen unzugänglichen Ort aufgestellt ist oder
2. durch technische Vorrichtungen oder durch ständige Aufsicht sichergestellt ist, dass Kinder und Jugendliche Tabakwaren nicht entnehmen können.

Merkblatt Lärmschutz bei Veranstaltungen

Bei Veranstaltungen im Freien oder in geschlossenen Räumen sind die Vorgaben des **Bundesimmissionsschutzgesetzes -BImSchG-** zu beachten. Für Veranstaltungen gilt die allgemeine Grundpflicht des § 22 BImSchG, wonach

1. schädliche Umwelteinwirkungen verhindert werden, die nach dem Stand der Technik vermeidbar sind und
2. unvermeidbare schädliche Umwelteinwirkungen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.

Nähere Erläuterungen und die einzuhaltenden Immissionsrichtwerte für den Einwirkungsbereich finden Sie in der **Freizeitlärm-Richtlinie**. Je nach bauplanerischer Gebietsausweisung oder der tatsächlichen Nutzung der Umgebung des Standortes der Veranstaltung (Auskunft hierzu erteilt das Bauamt oder das Ordnungsamt Ihrer Gemeinde) müssen die in Nr. 4.1 und Nr. 4.2 der Freizeitlärm-Richtlinie festgelegten **Immissionsrichtwerte** eingehalten werden.
Diese betragen für Immissionsorte außerhalb von Gebäuden:

Allgemeine Wohngebiete/Dorf- und Mischgebiete:

Werktags:

außerhalb der Ruhezeiten (8.00 bis 20.00 Uhr; Beurteilungszeit 12 Std.)	55 / 60 dB(A)
während der Ruhezeiten (6.00 bis 8.00 Uhr und 20.00 bis 22.00 Uhr; Beurteilungszeit jeweils 2 Std.)	50 / 55 dB(A)
nachts (22.00 bis 6.00 Uhr; Beurteilungszeit ungünstigste 1 volle Std.)	40 / 45 dB(A)

Sonn- und Feiertagen:

außerhalb der Ruhezeiten (9.00 bis 13.00 Uhr und 15.00 bis 20.00 Uhr; Beurteilungszeit 9 Std.)	50 / 55 dB(A)
während der Ruhezeiten (7.00 bis 9.00 Uhr, 13.00 bis 15.00 Uhr und 20.00 bis 22.00 Uhr; Beurteilungszeit jeweils 2 Std.)	50 / 55 dB(A)
nachts (0.00 bis 7.00 Uhr und 22.00 bis 24.00 Uhr; Beurteilungszeit ungünstigste 1 volle Std.)	40 / 45 dB(A)

Einzelne Geräuschspitzen dürfen am Tag 85 dB(A) und in der Nacht 60 dB(A) nicht überschreiten.

Einzelne Geräuschspitzen sollen die Immissionsrichtwerte tags um nicht mehr als 30 dB(A) und nachts um nicht mehr als 20 dB(A) überschreiten.

und

bei Geräuschübertragung für Immissionsorte innerhalb von Gebäuden und bei Körperschallübertragung, unabhängig von dem Gebietstypus des Einwirkungsbereichs:

tags (6.00 bis 22.00 Uhr)	35 dB(A)
nachts (22.00 bis 6.00 Uhr)	25 dB(A)

Innerhalb von Gebäuden dürfen einzelne kurzzeitige Geräuschspitzen am Tag 45 dB(A) und in der Nacht 35 dB(A) nicht überschreiten

Der Betreiber der Veranstaltung hat die Einhaltung dieser Werte durch technische, bauliche und/oder organisatorische Maßnahmen sicherzustellen (z.B. Fenster und Türen geschlossen halten oder die Musik leiser stellen).

Die durch Zu- und Abfahrt von Fahrzeugen vom Parkplatz entstehenden Lärmimmissionen sowie der verhaltensbezogene Lärm der Besucher/Kundschaft sind der Veranstaltung zuzurechnen.

Eine verantwortliche Person ist zu benennen, ggf. deren Handynummer, die im Beschwerdefall für die Durchsetzung der erforderlichen Maßnahmen sorgt.

Merkblatt der Feuerwehr Gemeinde Hüttenberg

Brandschutzvorkehrungen bei Märkten, Straßenfesten und ähnlichen Veranstaltungen.

Stand: 04.2010

Vorbemerkung

Für Märkte, Straßenfeste und ähnliche Veranstaltungen ist rechtzeitig vor der geplanten Veranstaltung, mit allen Beteiligten, ein gemeinsames Sicherheitskonzept, unter Federführung der zuständigen Genehmigungsbehörde, abzustimmen und festzulegen. Hierbei ist auch die Notwendigkeit über die Gestellung eines Brandsicherheitsdienstes nach § 17 HBKG zu prüfen.

Die entsprechende Anordnung ist durch die federführende Genehmigungsbehörde, der jeweiligen Stadt bzw. Gemeinde, im Einvernehmen mit der örtlich zuständigen Feuerwehr (Stadt-/Gemeindebrandinspektor), zu erlassen. Die Einhaltung der im Sicherheitskonzept erlassenen Maßnahmen, ist vor Beginn der Veranstaltung durch die Genehmigungsbehörde zu überprüfen. Werden bei der Abnahme Mängel festgestellt, so ist deren unverzügliche Beseitigung durch die Genehmigungsbehörde anzuordnen.

1. Rechtsgrundlagen und Hinweise

- Hessische Bauordnung (HBO)
- Sonderbauvorschriften
- Technische Baubestimmungen
- Muster-Richtlinie über den Bau und Betrieb Fliegender Bauten
- Richtlinien über die Flächen für die Feuerwehr
- Muster-Versammlungsstättenverordnung
- Hessisches Straßengesetz (HessStraßenG)
- Straßenverkehrsordnung (StVO)
- Hessisches Gesetz über den Brandschutz, die Allgemeine Hilfe und den Katastrophenschutz (HBKG)
- Vorschriften der Berufsgenossenschaften (BGV)
- Technische Regeln
- Hessisches Gesetz über die öffentliche Sicherheit und Ordnung (HSOG)

2. Vorlagen/Lageplan

Der Genehmigungsbehörde bzw. bei Anhörung der Fachbehörden ist ein maßstabsgerechter Lageplan (M 1:100/1:200) vorzulegen, aus dem die Größe und die Lage der Stände, Zelte, Buden etc. sowie deren Abstand zu bestehenden Gebäuden und untereinander ersichtlich ist.

3. Festlegungen im Lageplan

In dem vorgelegten Lageplan sind durch die Genehmigungsbehörde im Einvernehmen mit der örtlichen Feuerwehr (Stadt-/Gemeindebrandinspektor) die notwendigen Gänge, Feuerwehrezufahrten, Gebäudeabstände, Zugänge und Fluchtwege festzulegen. Die darin ausgewiesenen Flächen sind unbedingt einzuhalten.

4. Zufahrten, Kennzeichnung

Die festgelegten Flächen für Feuerwehr und Rettungsdienste (Zugänge, Feuerwehrezufahrten, Aufstell- und Bewegungsflächen) - nach DIN 14090, im Veranstaltungsbereich sind während der gesamten Nutzungsdauer amtlich zu kennzeichnen und ständig freizuhalten. Bestehende Feuerwehru- oder umfahrungen zu Objekten im Veranstaltungsbereich, dürfen nicht eingeschränkt werden.

5. Zu- und Durchfahrten

Straßen dürfen mit Aufbauten und ständigen Einrichtungen nur so belegt werden, dass eine möglichst geradlinige 3.50 m breite Durchfahrt für Feuerwehr- und Rettungsfahrzeuge verbleibt. Die erforderliche Breite, darf auch durch aufgeklappte Vordächer nicht eingeschränkt werden. Beim Aufstellen von Tischen, Bänken und ähnlichen Einrichtungen ist darauf zu achten, dass eine freie Durchfahrt von mind. 3.50 m gegeben ist. Nach ca. 50 m sind jeweils Feuerwehrebewegungsflächen von mindestens 7 x 12 m zu bilden.

6. Schutzstreifen

Bei aneinandergebauten Buden, Zelten, Verkaufsständen etc. sind in Abständen von höchstens 40 m Schutzstreifen von mind. 5 m Breite anzulegen und ständig freizuhalten. Der Schutzstreifen darf nicht als Lagerfläche oder ähnliches genutzt werden.

7. Sicherheitsabstände

Verkaufsstände, Buden usw. müssen von bestehenden Gebäuden einen Abstand von mind. 5 m haben. Die Abstandsfläche darf nicht überdacht werden. Kann ein Abstand von 5 m nicht eingehalten werden, so sind Sicherheitsmaßnahmen zu treffen, die im Gefahrenfall das Schutzziel, ein übergreifen von Feuer auf andere Gebäude zu verhindern, auf andere Weise sicherstellt.

Dies können sein:

- Öffnungen wie Fenster etc. mindestens feuerhemmend (F 30 A) zu verschließen
- Außenwände mindestens feuerhemmend (F 30 A) herstellen

Ausgenommen von dieser Regelung sind:

- Stände mit geringen Brandlasten
- Stände mit geringer Brandgefahr
- Kleinzelte mit mind. B1 Außenhaut und ausschließlicher Bestuhlung (aus Holz)
- Marktschirme und Stehtische

8. Fliegende Bauten

Bauliche Anlagen die der „Richtlinie über Fliegende Bauten“ (FBR) wie z. B.

- Tribünen,
- Bauten für Wanderausstellungen,
- Anlagen für artistische Vorführungen in der Luft,
- Zelte, einschl. Membran- und Zirkuszelte,
- Traglufthallen,

bedürfen einer bauaufsichtlichen Abnahme.

Dies gilt nicht für,

- Camping und Sanitätszelte sowie
- Zelte mit einer überbauten Fläche von bis zu 30 m²

9. Löschwasser- und Energieversorgungsanlagen

Löschwasserentnahmeeinrichtungen wie Über- und Unterflurhydranten, sowie Verteil- und Schaltanlagen der Energie- und Wasserversorgung sind einschließlich ihrer Kennzeichnungen von Aufbauten oder Lagerungen im Umkreis von 1,00 m freizuhalten und müssen jederzeit zugänglich sein.

10. Lagerung von Abfallstoffen

Packmaterial, Kartonagen, Papier und andere brennbare Abfallstoffe, dürfen außerhalb der Stände und Buden nicht lose gelagert werden.

11. Leitungsverlegungen

Kabel, Schläuche, Seile und ähnliche Verlegungen im Bereich von Rettungswegen sind so vorzunehmen, dass sie keine Stolpergefahr oder Behinderung darstellen.

Sie sind mit Gummimatten oder ähnlichen Materialien sichtbar abzudecken.

Sofern Leitungen über Fahrbahnen oder Feuerwehruzufahrten gespannt werden, so ist eine lichte Durchfahrtshöhe von mindestens 3,50 m einzuhalten.

12. Elektrische Einrichtungen

Elektroinstallationen, Elektrogeräte und sonstige elektrisch betriebene Einrichtungen müssen den gültigen VDE-Bestimmungen entsprechen. Elektroinstallationen etc. dürfen nur von einer Elektrofachkraft ausgeführt werden.

Elektrische Geräte, wie Wärme- und Heizgeräte sowie Widerstandsgeräte, sind so aufzustellen und zu betreiben, dass sie keinen Brand verursachen können. Der Mindestabstand zu brennbaren Stoffen etc. muss nach allen Seiten mindestens 0,50 m betragen. Sind durch den Hersteller größere Abstände vorgeschrieben, so sind diese einzuhalten.

13. Feuerlöscheinrichtungen

In Ständen, Buden, Zelten etc., sind zur Bekämpfung von Entstehungsbränden mindestens ein Handfeuerlöscher der Bauart PG 6, geeignet für die Brandklassen A, B, C nach DIN 14406/EN 3 betriebsbereit vorzuhalten.

Beim Betrieb von Friteusen oder Brättern, ist ein Handfeuerlöscher der Bauart (K 2) oder der Klasse F vorzuhalten.

Wird mit offenen Flammen und / oder größeren Mengen Speiseöl (z. B. in Friteusen) umgegangen so ist, zum Ablöschen von Bränden die auf die persönlichen Kleidungsstücke übergreifen können, mindestens eine Löschdecke nach DIN EN 1869 im betroffenen Stand vorzuhalten

14. Verwendung von Flüssiggas u. Druckgasflaschen

Die Verwendung von offenem Feuer und die Vorratshaltung von Flüssiggas sind auf ein Mindestmaß zu beschränken.

Bei der Verwendung von Druckgasbehälter mit Flüssiggas darf nur die jeweils im Betrieb befindliche Flüssiggasflasche im Stand aufgestellt werden. Die Verbrauchseinrichtungen und die Flüssiggasflaschen müssen standsicher aufgestellt werden. Reserveflaschen (Druckgasflaschen mit Flüssiggas) oder leere Druckgasflaschen (Flüssiggas) dürfen nicht im Stand bereitgestellt, aufbewahrt oder gelagert werden.

Bei der Aufstellung von Druckgasbehältern (Gasflaschen) ist die TRG280 (Technische Regeln Druckgase) in Verbindung mit den Richtlinien über die Verwendung von Flüssiggas zu beachten.

Druckgasbehälter dürfen nicht in Rettungswegen aufgestellt oder betrieben werden

Insbesondere sind die Schutzzonen sowie das Verbot des Aufstellens von Druckbehältern in Durchgängen, Durchfahrten, allgemein zugänglichen Fluren, Treppenträumen oder in deren unmittelbarer Nähe zu beachten.

Die zur Verwendung kommenden Gasgeräte müssen für ihre Verwendung gemäß den Technischen Regeln Flüssiggas (TRF) zugelassen sein. Sämtliche Gasleitungen und Geräteanschlüsse sind gemäß TRF 1988 zu installieren.

Gasanlagen sind vor Inbetriebnahme durch eine von der Genehmigungsbehörde sachkundige Person auf ordnungsgemäße Installation und Betriebssicherheit hin zu überprüfen oder durch die Abt.: Arbeitssicherheit beim Regierungspräsidium, abnehmen zu lassen.

15. Feuerstätten

Feuerstätten für feste, flüssige oder gasförmige Brennstoffe sind so aufzustellen und zu betreiben, dass sie keinen Brand verursachen können.

Die Geräte dürfen nur aufgestellt und betrieben werden, wenn zur Vermeidung einer Entzündung ein Sicherheitsabstand von mindestens 0,50 m (nach allen Seiten) zu brennbaren Stoffen und Gegenständen eingehalten werden kann.

Werden durch den Hersteller größere Sicherheitsabstände vorgeschrieben, sind diese einzuhalten. Der erforderliche Sicherheitsabstand kann reduziert werden, wenn Abschirmungen und Unterlagen (Wärmedämmungen) aus nicht brennbaren Materialien verwendet werden, die geeignet sind, eine Wärmeübertragung zu verhindern (z. B. Unterlagen aus keramischen Materialien, Brandschutzplatten usw.).

Unter / vor den Feuerstätten für feste, flüssige oder gasförmige Brennstoffe sind Fußböden aus brennbaren Baustoffen durch nicht brennbare Baustoffe in ausreichender Dicke zu schützen. Dies gilt nicht für Feuerstätten, deren Bauart sicherstellt, dass bei Nennwärmeleistung im Fußboden keine höheren Temperaturen als 85° C auftreten können.

16. Anwesenheit des Betreibers

Während der Veranstaltung muss der verantwortliche Leiter oder eine von ihm beauftragte Person ständig anwesend sein. Diese ist für die

Einhaltung der erlassenen Maßnahmen verantwortlich.
Je nach Größe und Art der Veranstaltung ist eine betriebstechnische Leitung durch den Veranstalter/Betreiber zu bilden.

17. Überwachung/Mängelbeseitigung

Den mit der Überwachung beauftragten Personen ist jederzeit Zugang zum gesamten Veranstaltungsbereich zu gewähren. Das jeweilige Standpersonal ist darüber zu unterrichten.

Verantwortlich für die Behebung von festgestellten Mängeln ist der Veranstalter/Betreiber, über den verantwortlichen Leiter ist die Mängelbeseitigung umgehend zu veranlassen.

18. Brandsicherheitsdienst

Im Zuge des Brandsicherheitsdienstes ist die Feuerwehr jederzeit berechtigt, die Einhaltung der Brandschutz- und Sicherheitsmaßnahmen zu überprüfen.

Bei Anordnung eines Brandsicherheitsdienstes gemäß § 17 HBKG durch die Genehmigungsbehörde, können hierfür Gebühren nach den örtlichen Gebührenordnungen erhoben werden.

- Je nach Art und Größe der Veranstaltung können weitergehende Anforderungen gestellt werden! -

Quelle: Merkblatt des Landkreises Giessen Abt.: Brand-, Katastrophenschutz u. Rettungsdienst
Sachgebiet: Vorbeugender Brandschutz; Merkblatt Brandschutzvorkehrungen bei Märkten, Straßenfesten und ähnlichen Veranstaltungen der Feuerwehr Frankfurt am Main, Branddirektion, Stand 04/2007
Merkblatt Nr. 4 Märkte, Messen und Straßenfeste, Lahn-Dill-Kreis, Abteilung Brandschutz, Rettungsdienst und Katastrophenschutz Stand: 09/2000