

**Anzeige über den vorübergehenden Betrieb eines  
Gaststättengewerbes gemäß § 6 Hess. Gaststättengesetz  
(HGastG)  
sowie Erklärung über beabsichtigte Maßnahmen während der Veranstaltung**

An den  
Gemeindevorstand der  
Gemeinde Grebenhain  
Hauptstr. 51  
36355 Grebenhain



**Die Anzeige ist spätestens 4 Wochen vor Beginn des Betriebes bei der  
zuständigen Gemeinde einzureichen!**

**1. Veranstalter**

a. Name und Vorname des Veranstalters/bei juristischen Personen oder Personengesellschaften Name der vertretungsberechtigten Person* *
b. Anschrift *
c. Telefon-/Handynummer *
d. falls von a) abweichend: Ansprechpartner für die Behörde (Name, Vorname) *
e. Anschrift *
f. Telefon-/Handynummer *
g. Falls vorhanden: Weiterer Ansprechpartner für die Behörde (Name, Vorname)
h. Anschrift
i. Telefon-/Handynummer
Telefonische Erreichbarkeit während der Veranstaltung (falls abweichend von vorherigen Angaben): *

**2. Gegenstand der Anzeige**

Besonderer Anlass* *						
Betriebszeiten und erwartete Besucherzahl je Veranstaltungstag*						
am:*	von:	Uhr bis	Uhr	(Anzahl) Besucher		
am:	von:	Uhr bis	Uhr	(Anzahl) Besucher		
am:	von:	Uhr bis	Uhr	(Anzahl) Besucher		
Tanzveranstaltungen sind vorgesehen	ja <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>	Musikalische Darbietungen sind vorgesehen	ja <input type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>	Ferner sind vorgesehen:
Folgende Speisen und Getränke sollen abgegeben werden:*						

### 3. Räumliche Verhältnisse

Ort (genaue Bezeichnung des Gebäudes bzw. Grundstücks, Straße, Hausnummer, Ort)* *
Eigentümer, Inhaber *
Festzelt: Raumgröße m <sup>2</sup> *
Zeltaufsteller, Telefon: *
WC-Anlagen (Wagen, Gebäude o. ä.), Anzahl: *

### 4. Jugendschutz und Vermeidung des Alkoholmissbrauchs\*

Zur Durchsetzung des Jugendschutzgesetzes (gemäß Anlage 1: Hinweisblatt Jugendschutzgesetz) und zur Vermeidung des Alkoholmissbrauchs sind folgende Maßnahmen geplant:

- Einlasskontrolle
- Durchsage um 23:45 Uhr, dass alle unter 18jährigen bis 24:00 Uhr die Veranstaltung zu verlassen haben
- 0.00 Uhr Kontrolle der Anwesenden und ggf. Ausschluss der unter 18jährigen
- Getränkeabgabekontrolle (alkoholische Getränke)
- Getränkeverzehrkontrolle während der Veranstaltung
- Stempel / Armbändchen
- \_\_\_\_\_

### 5. Ordnungsdienst\*

Für die Dauer der Veranstaltung bis 1 Stunde nach Veranstaltungsschluss wird ein Ordnungsdienst eingesetzt.

a) Es werden Ordnungskräfte von folgendem gewerblichen Sicherheitsdienst eingesetzt:

Name Sicherheitsfirma, Anschrift, Handynummer
-----------------------------------------------

b) Eigene Ordnungskräfte (über 18 Jahre):

Name, Vorname, Handynummer des Verantwortlichen
1.
2.
3.
4.
5.
6.

c)  Es werden keine Ordnungskräfte eingesetzt.

## 6. Hinweis zum Lärmschutz

Die Vorschriften des Bundesimmissionsschutzgesetzes sind zu beachten. Die zuständigen Behörden können jederzeit Anordnungen gegen schädliche Umwelteinwirkungen im Sinne des Bundesimmissionsschutzgesetzes und gegen sonstige erhebliche Nachteile, Gefahren oder Belästigungen für die Bewohnerinnen und Bewohner des Betriebsgrundstücks oder der Nachbargrundstücke sowie der Allgemeinheit erlassen (§ 10 Abs. 2 Hessisches Gaststättengesetz).

## 7. Hinweis zur Sperrzeit

Falls der angezeigte vorübergehende Betrieb eines Gaststättengewerbes Bestandteil einer größeren Veranstaltung bzw. Veranstaltungsreihe ist (z.B. Volksfest, Musikveranstaltung, Theaterabend usw.), bedarf es ggf. einer gesonderten Sperrzeitregelung. Diese ist beim Bürgermeister als örtliche Ordnungsbehörde zu beantragen.

Dem Veranstalter ist bekannt, dass er sich bis 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn mit der für die Gemeinde/ Stadt zuständigen Polizeistation zwecks Abstimmung eines Gesprächstermins in Verbindung setzen sollte. Die Telefonnr. der Polizeistation Alsfeld lautet 06631/974-90. Die Polizeidirektion in Lauterbach ist unter 06641/971-0 zu erreichen.

Hiermit wird versichert, dass alle Angaben nach bestem Wissen und wahrheitsgemäß gemacht sind.

\* Bei den so gekennzeichneten Feldern handelt es sich um Pflichtangaben nach § 6 Hessisches Gaststättengesetz.

PLZ, Ort, Datum

Unterschrift Veranstalter

## Anlagen zur Anzeige nach § 6 Hess. GastG:

1. Hinweisblatt Jugendschutzgesetz
2. Merkblatt Regierungspräsidium Gießen Arbeitsschutz
3. Merkblatt über die hygienisch einwandfreie Zubereitung von Speisen
4. Merkblatt über zugelassene Trinkwasseranschlüsse
5. Merkblatt über die Verwendung von Flüssiggasanlagen

Bei Bedarf und nach Vorgabe der Sperrzeitverordnung

### Antrag auf Sperrzeitverkürzung:

Für die am \_\_\_\_\_ in \_\_\_\_\_ stattfindende Veranstaltung \_\_\_\_\_ wird der Sperrzeitverordnung für Hessen eine Sperrzeitverkürzung bis \_\_\_\_\_ Uhr (max. 3 Uhr gemäß vogelsbergweiter Absprache mit der Polizei Lauterbach) beantragt:

Ort, Datum

Unterschrift

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Formblatt für die Anordnung eines Brandsicherheitsdienstes für folgende Veranstaltung**

<b>Veranstaltungsort</b>	
Veranstalter	
Art der Veranstaltung	
Tag der Veranstaltung	
Uhrzeit: Beginn der Veranstaltung	
Uhrzeit: Einlass der Besucher	
Uhrzeit: Ende des Programms	
Anzahl der zu erwartenden Besucher	
<b>Art der Bestuhlung</b>	<input type="checkbox"/> ohne Bestuhlung
Tischbestuhlung	Nein <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> (Anzahl der Plätze: )
Reihenbestuhlung	Nein <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> (Anzahl der Plätze: )
Saaldekoration / Bühnendekoration	Nein <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/>
Als Dekoration und Ausstattung darf nur schwerentflammbares Material entsprechend DIN 4102 B1 verwendet werden. Der Nachweis der Schwerentflammbarkeit (DIN 4102 B1) muss per Zertifikat bei der Abnahme vorliegen.	Art der Dekoration: .....
Tischdekoration	Nein <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> .....
(siehe Saaldekoration)	Art der Dekoration .....
Benutzung der Küche	Nein <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/>
Benutzung der Bühne	Nein <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/>
<b>Besonderheiten während der Veranstaltung</b>	
Discoebel	Nein <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/>
Offenes Feuer (z. B. Brennpaste, Kerzen, etc.)	Nein <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/>
Betreiben von Verbrennungsmotoren	Nein <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/>
Pyrotechnik	Nein <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/>
Aufbau Dekoration und Bestuhlung zur Veranstaltung	Datum _____ Uhrzeit _____
Ansprechpartner für die Feuerwehren	Name: _____ Telefon / Handy: _____

**Hinweis:**

Die gekennzeichneten Notausgänge, sowie die Rettungswege sind entsprechend frei zu räumen und während der Veranstaltung frei zu halten. Alle brandschutztechnischen Einrichtungen müssen frei zugänglich sein und dürfen nicht von Ihrem Platz entfernt werden.  
Die Angaben sind verbindlich. Sollten vor oder während der Veranstaltung Abweichungen festgestellt werden, kann die Erhöhung des Brandsicherheitsdienstes oder der Abbruch der Veranstaltung die Folge sein

\_\_\_\_\_  
Ort und Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift des Veranstalters

Folgender Abschnitt ist nur vom Ordnungsamt auszufüllen:

Nach Überprüfung der Sachlage wird Brandsicherheitsdienst angeordnet  / nicht angeordnet .

Dienstsiegel

\_\_\_\_\_  
Unterschrift vom Ordnungsamt

## Erklärung zur Anzeige eines vorübergehenden Gaststättenbetriebs



\_\_\_\_\_  
(Veranstalter)

### Empfangsbescheinigung und Erklärung

Hiermit bestätige ich die Kenntnisnahme der Merkblätter im Anhang der Anzeige über den vorübergehenden Gaststättenbetriebs gemäß § 6 Hess. Gaststätten Gesetzes und erkläre, dass ich die darin beschriebenen Auflagen verstanden habe und einhalten werde.

Mir ist bekannt, dass ich für die Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen und der Auflagen verantwortlich bin.

Grebenhain, den \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(Unterschrift der verantwortlichen  
Person für die Veranstaltung)

Die Rücksendung ist für die Gültigkeit der vorübergehenden Gaststättenanzeige erforderlich und bei evtl. Kontrollen den verantwortlichen Behördenvertretern vorzulegen.

Zurück bis \_\_\_\_\_, an:

Gemeinde Grebenhain  
Gewerbeamt  
Hauptstr. 51  
36355 Grebenhain  
[info@gemeinde-grebenhain.de](mailto:info@gemeinde-grebenhain.de)  
Fax 06644 / 9627-22 oder -37

## Auszug aus dem Jugendschutzgesetz (Jugendschutzgesetz – JuSchG v. 23. Juli 2002, i. d. F. vom 01.09.2007)

### § 1 Begriffsbestimmungen

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 personenberechtigte Person, wenn allein oder gemeinsam mit einer anderen Person nach den Vorschriften des bürgerlichen Gesetzbuchs die Personensorge zusteht,
4. ist erziehungsbeauftragte Person, jede Person über 18 Jahre, soweit sie auf Dauer oder zeitweise aufgrund einer Vereinbarung mit der personenberechtigten Person Erziehungsaufgaben wahrnimmt oder soweit sie ein Kind oder eine jugendliche Person im Rahmen der Ausbildung oder der Jugendhilfe betreut.

Veranstalter und Gewerbebetreibende haben in Zweifelsfällen das Lebensalter zu überprüfen.

### § 4 Gaststätten

Der Aufenthalt in Gaststätten darf Kindern und Jugendlichen unter sechzehn Jahren nur gestattet werden, wenn eine personenberechtigte oder erziehungsbeauftragte Person sie begleitet oder wenn sie in der Zeit von 5.00 Uhr bis 23.00 Uhr eine Mahlzeit oder ein Getränk einnehmen.

Jugendlichen ab 16 Jahren darf der Aufenthalt in Gaststätten ohne Begleitung einer personenberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person in der Zeit von 24.00 Uhr bis 5.00 Uhr nicht gestattet werden.

Dieses gilt nicht, wenn Kinder und Jugendliche

- a) an einer Veranstaltung eines anerkannten Trägers der Jugendhilfe teilnehmen,
- b) sich auf Reisen befinden oder
- c) eine Mahlzeit oder ein Getränk einnehmen.

Jugendlichen ab sechzehn Jahren ist der Aufenthalt in Gaststätten ohne Begleitung eines Erziehungsberechtigten nur bis 24 Uhr gestattet.

Der Aufenthalt in Gaststätten, die als Nachtbars, Nachtclubs oder als vergleichbare Vergnügungsbetriebe geführt werden, ist Kindern und Jugendlichen nicht gestattet.

### § 5 Tanzveranstaltungen

(1) Die Anwesenheit bei öffentlichen Tanzveranstaltungen ohne Begleitung einer personenberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person darf Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren nicht und Jugendlichen ab 16 Jahren längstens bis 24.00 Uhr gestattet werden.

(2) Abweichend von Absatz 1 darf die Anwesenheit von Kindern bis 22.00 Uhr und Jugendlichen unter 16 Jahren bis 24.00 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.

### § 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 unter 16 Jahren
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 personenberechtigten 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

### § 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 für Kinder und Jugendliche unzugänglichen Ort aufgestellt ist oder

2. durch technische Vorrichtung oder durch ständige Aufsicht sichergestellt ist, dass Kinder und Jugendliche Tabakwaren nicht entnehmen können.

### § 11 Filmveranstaltungen

(1) Die Anwesenheit bei öffentlichen Filmveranstaltungen darf Kindern und Jugendlichen nur gestattet werden, wenn die Filme von der obersten Landesbehörde oder einer Organisation der freiwilligen Selbstkontrolle im Rahmen des Verfahrens nach §14 Abs. 6 zur Vorführung vor ihnen freigegeben worden sind oder wenn es sich um Informations-, Instruktions- und Lehrfilme handelt, die vom Anbieter mit „Infoprogramm“ oder Lehrprogramm gekennzeichnet sind.

(2) Abweichend von Absatz 1 darf die

Anwesenheit bei öffentlichen

Filmveranstaltungen mit Filmen, die für

Kinder und Jugendliche ab zwölf Jahren

freigegeben und gekennzeichnet sind,

auch Kindern ab sechs Jahren gestattet

werden, wenn sie von einer

personensorgeberechtigten Person

begleitet sind.

(3) Unbeschadet der Voraussetzungen des

Absatzes 1 darf die Anwesenheit bei

öffentlichen Filmveranstaltungen nur mit

Begleitung einer

personensorgeberechtigten oder

erziehungsbeauftragten Person gestattet

werden



## Regierungspräsidium Gießen

Zum Schutze der Arbeitnehmer werden zur Aufnahme in den Festsetzungsbescheid nachfolgende Maßnahmen vorgeschlagen:

1. Jugendliche dürfen nach § 17 Abs. 1 des Jugendarbeitsschutzgesetzes an Sonntagen nicht beschäftigt werden.
2. Werdende und stillende Mütter im Sinne des Mutterschutzgesetzes dürfen an Sonntagen nicht beschäftigt werden.
3. Die Arbeitnehmer müssen nach Beendigung der täglichen Arbeitszeit eine ununterbrochene Ruhezeit von mindestens elf Stunden haben.
4. Mindestens 15 Sonntage im Jahr müssen beschäftigungsfrei bleiben.
5. Werden Arbeitnehmer an einem Sonntag beschäftigt, müssen sie einen Ersatzruhetag haben, der innerhalb eines den Beschäftigungstag einschließenden Zeitraumes von zwei Wochen zu gewähren ist. Werden Arbeitnehmer an einem auf einen Werktag fallenden Feiertag beschäftigt, müssen sie einen Ersatzruhetag haben, der innerhalb eines den Beschäftigungstag einschließenden Zeitraumes von acht Wochen zu gewähren ist.
6. Die Arbeit ist durch im voraus feststehende Ruhepausen von mindestens 30 Minuten bei einer Arbeitszeit von mehr als sechs bis zu neun Stunden und 45 Minuten bei einer Arbeitszeit von mehr als neun Stunden insgesamt zu unterbrechen.  
Die Ruhepausen nach Satz 1 können in Zeitabschnitte von jeweils mindestens 15 Minuten aufgeteilt werden. Länger als sechs Stunden hintereinander dürfen Arbeitnehmer nicht ohne Ruhepause beschäftigt werden.
7. Eine berechtigte Ablehnung der Sonntagsarbeit darf für die Arbeitnehmer keine Nachteile nach sich ziehen.
8. Auf abweichende Regelungen in einem Tarifvertrag oder aufgrund eines Tarifvertrages in einer Betriebsvereinbarung wird verwiesen.
9. Die Betreiber von Getränkeschankanlagen sind darauf hinzuweisen, dass
  - a) die Anlagen, die vor Ort montiert werden müssen, vor Inbetriebnahme von einer befähigten Person überprüft und die entsprechenden Prüfbescheinigungen mit einer Gefährdungsbeurteilung nach der Betriebssicherheitsverordnung ausgestellt, und
  - b) fest montierte Anlagen in Schankwagen oder verwendungsfertige Anlagen mind. alle 2 Jahre von einer befähigten Person überprüft werden müssen.

Befähigte Person ist, wer durch seine **Berufsausbildung, Berufserfahrung und zeitnahe berufliche Tätigkeit**, über die erforderlichen Fachkenntnisse zur Prüfung von Getränkeschankanlagen verfügt.

Die Prüfbescheinigungen unter a) oder b) müssen am Betriebsort zur Einsichtnahme bereitliegen.

Ohne die Prüfungen vor Ort oder Überschreitung der 2jährigen Prüffristen dürfen Getränkeschankanlagen nicht betrieben werden.

Ein Verstoß hiergegen stellt eine Ordnungswidrigkeit dar, und kann mit einer Geldbuße bis zu **5.000,00 Euro** geahndet werden.

Bei der Aufstellung und dem Betrieb von Flüssiggasflaschen ist die Unfallverhütungsvorschrift „Verwendung von Flüssiggas“ (Best.-Nr.: BGV D 34) zu beachten.

**Hinweis: Als Anlage lege ich das Merkblatt zur Aufstellung und Betrieb von ortsveränderlichen Flüssiggasanlagen bei, welches die jeweiligen Betreiber von Propanganlagen zu beachten haben.**





## Regierungspräsidium Gießen

Zum Schutze der Arbeitnehmer werden zur Aufnahme in den Festsetzungsbescheid nachfolgende Maßnahmen vorgeschlagen:

1. Jugendliche dürfen nach § 17 Abs. 1 des Jugendarbeitsschutzgesetzes an Sonntagen nicht beschäftigt werden.
2. Werdende und stillende Mütter im Sinne des Mutterschutzgesetzes dürfen an Sonntagen nicht beschäftigt werden.
3. Die Arbeitnehmer müssen nach Beendigung der täglichen Arbeitszeit eine ununterbrochene Ruhezeit von mindestens elf Stunden haben.
4. Mindestens 15 Sonntage im Jahr müssen beschäftigungsfrei bleiben.
5. Werden Arbeitnehmer an einem Sonntag beschäftigt, müssen sie einen Ersatzruhetag haben, der innerhalb eines den Beschäftigungstag einschließenden Zeitraumes von zwei Wochen zu gewähren ist. Werden Arbeitnehmer an einem auf einen Werktag fallenden Feiertag beschäftigt, müssen sie einen Ersatzruhetag haben, der innerhalb eines den Beschäftigungstag einschließenden Zeitraumes von acht Wochen zu gewähren ist.
6. Die Arbeit ist durch im voraus feststehende Ruhepausen von mindestens 30 Minuten bei einer Arbeitszeit von mehr als sechs bis zu neun Stunden und 45 Minuten bei einer Arbeitszeit von mehr als neun Stunden insgesamt zu unterbrechen.  
Die Ruhepausen nach Satz 1 können in Zeitabschnitte von jeweils mindestens 15 Minuten aufgeteilt werden. Länger als sechs Stunden hintereinander dürfen Arbeitnehmer nicht ohne Ruhepause beschäftigt werden.
7. Eine berechtigte Ablehnung der Sonntagsarbeit darf für die Arbeitnehmer keine Nachteile nach sich ziehen.
8. Auf abweichende Regelungen in einem Tarifvertrag oder aufgrund eines Tarifvertrages in einer Betriebsvereinbarung wird verwiesen.
9. Die Betreiber von Getränkeschankanlagen sind darauf hinzuweisen, dass
  - a) die Anlagen, die vor Ort montiert werden müssen, vor Inbetriebnahme von einer befähigten Person überprüft und die entsprechenden Prüfbescheinigungen mit einer Gefährdungsbeurteilung nach der Betriebssicherheitsverordnung ausgestellt, und
  - b) fest montierte Anlagen in Schankwagen oder verwendungsfertige Anlagen mind. alle 2 Jahre von einer befähigten Person überprüft werden müssen.

Befähigte Person ist, wer durch seine **Berufsausbildung, Berufserfahrung und zeitnahe berufliche Tätigkeit**, über die erforderlichen Fachkenntnisse zur Prüfung von Getränkeschankanlagen verfügt.

Die Prüfbescheinigungen unter a) oder b) müssen am Betriebsort zur Einsichtnahme bereitliegen.

Ohne die Prüfungen vor Ort oder Überschreitung der 2jährigen Prüffristen dürfen Getränkeschankanlagen nicht betrieben werden.

Ein Verstoß hiergegen stellt eine Ordnungswidrigkeit dar, und kann mit einer Geldbuße bis zu **5.000,00 Euro** geahndet werden.

Bei der Aufstellung und dem Betrieb von Flüssiggasflaschen ist die Unfallverhütungsvorschrift „Verwendung von Flüssiggas“ (Best.-Nr.: BGV D 34) zu beachten.

**Hinweis: Als Anlage lege ich das Merkblatt zur Aufstellung und Betrieb von ortsveränderlichen Flüssiggasanlagen bei, welches die jeweiligen Betreiber von Propangasanlagen zu beachten haben.**

35390 Gießen · Sudanlage 17  
Telefonzentrale: 0641 303-0  
Zentrales Telefax: 0641 303-2197  
E-Mail: rp-giessen@rpgi.hessen.de  
Internet: <http://www.rp-giessen.de>

Servicezeiten: Fristenbriefkasten  
Mo. - Do. 8:30 bis 12:00 Uhr  
13.30 bis 15:30 Uhr  
Freitag 8:30 bis 12:00 Uhr  
oder nach Vereinbarung

35390 Gießen  
Landgraf-Philipp-Platz 1 - 7  
(Hauptgebäude)



Anforderungen an die **Ausstattung** und das **Speisesortiment**  
für Imbissstände als vorübergehende Einrichtungen  
auf Vereins- und Straßenfesten

Vereins- und Straßenfeste stellen im zwischenmenschlichen Zusammenleben einen wichtigen Kontaktpunkt dar und sind begrüßenswert und erwünscht.

Um Lebensmittelinfektionen vorzubeugen sind jedoch Mindeststandards einzuhalten, die inzwischen europaweit vorgeschrieben sind.

Die Betriebsstätten bzw. Verkaufsstände müssen so gelegen sein, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel insbesondere durch Staub, Gerüche, Verunreinigungen und Insekten vermieden wird. Der Standplatz muss befestigt sein.

*Grundsätzlich müssen Verkaufseinrichtungen:*

1. allseitig bis auf den offenen Teil der Verkaufsseite von Wänden, Decken und erforderlichenfalls Böden umschlossen sein. An der vorderen Verkaufsseite muss das Dach überstehen.
2. über eine Handwaschgelegenheit mit fließendem Wasser von Trinkwasserqualität (bei leichtverderblichen Lebensmitteln mit fließendem Warm- und Kaltwasser), Flüssigseife und Einweghandtücher sowie über eine ausreichende Spülanlage verfügen. Durch Waschvorgänge dürfen die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden.
3. Einrichtungen haben, die glatte und abwaschbare Oberflächen aufweisen, die leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sind.
4. über die erforderlichen Kühl- und Gefriereinrichtungen, die die entsprechenden Temperaturen insbesondere für leichtverderbliche (+2°C bis +7°C) sowie tiefgefrorene Lebensmittel (-12°C bis -18°C) gewährleisten, verfügen.

Eine gute Lebensmittelhygienepaxis zum Schutz der Lebensmittel gegen nachteilige Beeinflussung ist zu gewährleisten.

**Eine sachkundige Person** (Metzgermeister, Koch, Gastwirt, Lebensmittelkaufmann) sollte aktiv oder passiv beratend einbezogen werden. Bei der Abgabe von leichtverderblichen Lebensmitteln **muss** die verantwortliche Person im Besitz einer gültigen Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz sein. Ausnahmen sind beim zuständigen Gesundheitsamt zu erfragen.

Personen, die unverpackte Lebensmittel behandeln oder abgeben, müssen saubere Kleidung, erforderlichenfalls waschbare Schutzkleidung tragen. Auf die Personalhygiene ist besonders zu achten! Das Rauchen in diesen Einrichtungen ist nicht gestattet.

Abfall ist sofort aus dem Zubereitungs- u. Verkaufsbereich zu entfernen und in geschlossenen Behältern zu lagern.

Straße: Vogelsbergstraße 32  
Ort: 36341 Lauterbach  
Telefon: 06641 – 911 68-0  
Überreicht durch:

Informationsblatt 16  
Standard/Amtskennung 00/00  
Stand: 07/2004

Für die Abgabe von Speisen ist folgendes zu beachten:

1. Es besteht **Abgabeverbot für leicht verderbliche Lebensmittel** (z.B. Mayonnaise, Remoulade, Creme oder Sahne, auch Sahnetorte oder ähnliches), die in privaten Haushalten hergestellt worden sind. Gleiches gilt für Lebensmittel, die unter Verwendung dieser leicht verderblichen Produkte hergestellt wurden.
2. **Rohes Fleisch und Geflügel** sowie Frischfisch müssen vor der Abgabe durch erhitzt werden.
3. Die Erzeugnisse müssen von einem **gewerblichen Herstellerbetrieb bezogen** werden.

Beachten Sie die Auszeichnungspflicht von Zusatzstoffen (z.B.: Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Konservierungsstoffe, Farbstoffe, gentechnisch veränderte Lebensmittel) bei Lebensmitteln. Dabei sind die Informationen der Lieferanten bzw. die Kennzeichnung auf dem Lieferschein oder Etikett der Waren zu berücksichtigen.

Eigenkontrollmaßnahmen nach VO. 852/2004 sind in angemessenem Rahmen durchzuführen!

Getränkeschankanlagen sind vor der Inbetriebnahme durch einen Sachkundigen (Brauerei, Getränkelieferant) abzunehmen.

Rechtsgrundlage:

VO (EG) 852/2004  
EG – Lebensmittelhygiene Verordnung

Infektionsschutzgesetz

weitere Informationen:

Hygieneleitlinien der verschiedenen Branchen  
Fachliteratur

Straße: Vogelsbergstraße 32  
Ort: 36341 Lauterbach  
Telefon: 06641 – 911 68-0  
Überreicht durch:

Informationsblatt 16  
Standard/Amtskennung 00/00  
Stand: 07/2004

# Merkblatt

## Installation und Betrieb von Trinkwasseranlagen auf Volksfesten, Messen und ähnlichen Veranstaltungen

### 1. Grundsätzliches:

#### Trinkwasser ist das wichtigste Lebensmittel !

Die hygienische Vorsorge für das Trinkwasser und die Sicherung der Qualität des Trinkwassers nimmt mit zunehmendem und vielfältigem Gebrauch einen immer wichtigeren Stellenwert ein.

Dies bekommt bei Messen, Volksfesten oder ähnlichen Veranstaltungen, bei denen die Sicherstellung des gesundheitlichen Verbraucherschutzes gewährleistet sein muss, eine zusätzliche Priorität. In diesen Fällen ist wegen des erhöhten Gefährdungspotentials besonderes Augenmerk auf die Genussstauglichkeit des Lebensmittels Trinkwasser zu legen.

Die gesetzlichen Grundlagen und das Technische Regelwerk, als anerkannte Regeln der Technik, machen Vorgaben über die Art, den Umfang, die Verantwortlichkeiten und die technischen Möglichkeiten zur Umsetzung einer einwandfreien Trinkwasserversorgung.

Hierunter fallen:

- Die fachgerechte Erstellung der Anlage
- Die Verwendung zugelassener Materialien
- Ein ordnungsgemäßer Betrieb

### 2. Gesetzliche Grundlagen:

Die vielfältigen gesetzlichen und technischen Vorgaben können in diesem Merkblatt nur angerissen werden. Die wichtigsten Grundlagen für Wasser für den menschlichen Gebrauch und Wasser für Lebensmittelbetriebe sind:

- Die Trinkwasserverordnung
- Das Infektionsschutzgesetz
- Die Lebensmittelhygiene-Verordnung
- Die AVB Wasser V
- Die Technischen Regeln für Trinkwasserinstallationen DIN 1988 und DIN 2000 6.6 Werkstoffe.

Die grundlegenden bundeseinheitlichen Rechtsvorschriften haben uneingeschränkte Gültigkeit auch für **nicht ortsfeste Lebensmittelbetriebe** (z.B. Imbiss-Stände, Verkaufsautomaten, mobile Verkaufswagen usw.).

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 dies zu gewährleisten, sind zur Sicherstellung der einwandfreien Trinkwasserqualität an allen Entnahmestellen und zur Vermeidung von Beeinträchtigungen des öffentlichen Versorgungsnetzes die unter Punkt 3 und 4 festgehaltenen hygienischen und technischen Bedingungen und Verhaltensregeln einzuhalten.

### 3. Technische Vorgaben zur Erstellung der Versorgungsanlage

Zum Anschluss an den Hydranten dürfen nur die vom örtlich zuständigen Versorgungsunternehmen zur Verfügung gestellten **Standrohre** eingesetzt werden.

Die weiterführenden **Anschlusssteile** wie Rohre / Schläuche / Armaturen sind so zu verlegen und abzusichern, dass **keine schädlichen Einwirkungen auf die Trinkwasserqualität** (durch Temperaturerhöhung, stagnierendes Wasser, Rücksaugen, Rückdrücken o.ä.) an der Trinkwasserentnahmestelle entstehen können.

Es sind **kurze und unmittelbare Verbindungen** vom Standrohr bzw. Unterverteiler zum Benutzer herzustellen.

Die Leitungs- und Schlauch-Querschnitte sind möglichst **klein** zu wählen.

Es muss verhindert werden, dass dem Versorgungsnetz entnommenes Trinkwasser zurückgesaugt wird oder zurückfließen kann.

Zwischen dem Versorgungsnetz und der Anschlussleitung muss eine zugelassene **funktionierende Absicherung** (Rückflussverhinderer, Rohrtrenner oder dergleichen) eingebaut werden. Die Absicherung ist auf die sichere Funktion hin zu überprüfen (Inspektion, Wartung).

Mehrere Anschlussleitungen von einem Entnahmepunkt aus, sind auf gleiche Weise wie vorher beschrieben abzusichern, um eine Beeinträchtigung der Trinkwasserentnahmestellen untereinander auszuschließen.

Die Anschlussleitung und die angeschlossenen Anlagenteile müssen für einen **Druck** von mindestens **10 bar** ausgelegt sein.

Die verwendeten Materialien (z.B. Schläuche, Rohre, Armaturen usw.) müssen für Trinkwasser bzw. Lebensmittel zugelassen und zertifiziert sein. Zugelassene Materialien und Produkte haben keine Rückwirkungen auf das Trinkwasser und sind im Fachhandel erhältlich. **Schläuche müssen den KTW-Empfehlungen des Umweltbundesamtes und/oder dem DVGW Arbeitsblatt W 270 entsprechen (Prüfzeugnis).** Rohre und Armaturen sind mit einer DIN / DVGW-Registriernummer gekennzeichnet.



Beschriftungsbeispiele:



oder



oder

DVGW XY 0123

DIN-DVGW ZI 123

**Normale Garten- oder Druckschläuche (auch transparent) sind für den Einsatz unzulässig !!**

Schläuche und Anschlusskupplungen müssen unverwechselbar als Trinkwasserleitung gekennzeichnet sein, um eine Verwechslung mit der Abwasserleitung auszuschließen. Das Ablegen von Kupplungen, Armaturen und Verbindungsstücken auf dem Erdboden ist wegen der besonderen **Ver Verschmutzungsgefahr zu vermeiden** (Auflagen schaffen).

Die **Trinkwasserentnahme** an den Verbrauchsstellen ist nur mittels eines freien Auslaufes (d.h. die Entnahmestelle muss mindestens 2 cm über dem höchstmöglichen Schmutzwasserspiegel liegen) oder bei fest angeschlossenen Geräten oder Apparaten mit einer Einzelabsicherung (Rohrbelüfter und Rückflussverhinderer) **abzusichern** (siehe Bild unten).



Bei Missachtung dieser Vorgabe ist ein Rücksaugen in die Anschlussleitung und die **gesundheitliche Gefährdung Dritter** möglich.

#### 4. Grundsätzliches zum Betrieb einer Versorgungsanlage:

Der **Betreiber / Benutzer** einer Trinkwasseranschluss- und Entnahmestelle ist für den ordnungsgemäßen Betrieb nach den gesetzlichen und technischen Vorgaben **verantwortlich** und hat eigenständig auf den ordnungsgemäßen Betrieb zu achten und eventuelle Beeinträchtigungen umgehend zu beseitigen.

Vor dem jeweiligen Gebrauch und nach einem längeren Stillstand ist die **Trinkwasserleitung** gründlich und kräftig zu spülen (eventuell mit dafür zugelassenen und geeigneten Mitteln zu desinfizieren). Schläuche, Anschlusskupplungen, Rohrleitungen, Armaturen usw. sind **peinlichst sauber zu halten** und dürfen nur zur **Trinkwasserversorgung** genutzt werden.

Nach der Demontage der **Trinkwasserleitung** sind die Einzelteile ordnungsgemäß zu spülen, eventuell zu desinfizieren, vollständig zu entleeren, mit Blindkupplungen oder Stopfen zu verschließen und **hygienisch einwandfrei zu lagern**, um Beeinträchtigungen im Hinblick auf den späteren Gebrauch auszuschließen.

Die Nichtbeachtung dieser Auflagen kann behördliche Anordnungen und kostenpflichtige Kontrolluntersuchungen zur Folge haben!

Bei einer nachteiligen Beeinflussung der Trinkwasserqualität oder Verschmutzung des Versorgungsnetzes werden entsprechende Maßnahmen durch die zuständigen Behörden eingeleitet und die Kosten zur Behebung des Schadens an den Verursacher weitergegeben!

**Für Rückfragen stehen Ihnen Fachleute beratend zur Verfügung.**

## Merkblatt

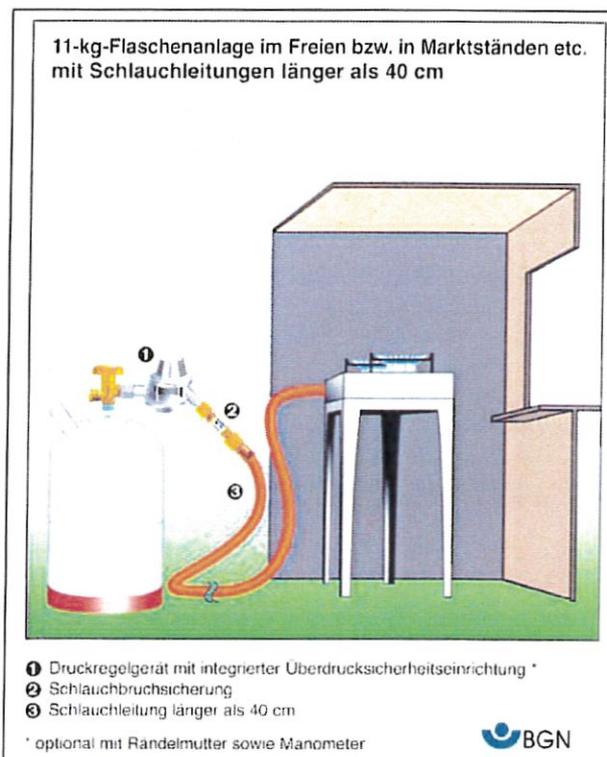
### „Sichere Verwendung von Flüssiggas auf Märkten, Volksfesten und in Fahrzeugen“

Bei der Verwendung von Flüssiggas auf Märkten, Volksfesten und in Fahrzeugen sind insbesondere Anforderungen aus der Betriebssicherheitsverordnung, der Unfallverhütungsvorschrift „Verwendung von Flüssiggas“ (BGV D34) sowie den Technischen Regeln für Druckgase „Allgemeine Anforderungen an Druckgasbehälter - Betreiben von Druckgasbehältern“ (TRG 280) zu beachten und anzuwenden.

Die nachfolgenden Anforderungen sind eine Zusammenfassung der wesentlichen Inhalte aus den oben genannten Vorschriften und erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. In jedem Fall sind die erforderlichen Maßnahmen vor Ort auf die zu betrachtende Flüssiggasanlage abzustimmen.

Flüssiggasanlagen müssen für die am Aufstellungsort gegebenen Bedingungen geeignet sein und bestehen in der Regel aus

- Versorgungsanlage (z.B. Flüssiggasflasche),
- Druckregelgerät,
- Sicherheitseinrichtungen wie z.B. Überdrucksicherheitsvorrichtung, Sicherheitsabsperrenteil, Schlauchbruchsicherung,
- Leitungen (Rohr-, Schlauchleitung),
- Verbrauchseinrichtung (Gasgerät).



#### 1. Organisation

- 1.1 Betriebsanweisung am Arbeitsplatz vorhanden
- 1.2 Unterweisung der Beschäftigten durchgeführt und dokumentiert
- 1.3 Nur geprüfte Flüssiggasanlagen benutzen
- 1.4 Feuerlöscher mit geeignetem Löschmittel (z.B. Brandklassen A,B,C, ggf. auch F) bereitgestellt

#### 2. Aufstellung Flüssiggasanlage

- 2.1 Nicht öffentlich zugänglich oder
- 2.2 Sicherheits-, Regeleinrichtungen und Stellteile an der Versorgungsanlage (u.a. Flaschenabsperrenteil, Druckregelgerät) gegen unbefugten Zugriff Dritter gesichert; z.B. durch verschlossenen Flaschenschrank oder verschlossene Schutzhaube oder
- 2.3 Ständige Beaufsichtigung; z.B. durch einen Beschäftigten

#### 3. Dimensionierung Flaschenanlage

- 3.1 Maximal 8 Flaschen zur gleichzeitigen Gasentnahme angeschlossen
- 3.2 Ausreichend dimensioniert gemäß den unterschiedlichen Entnahmeleistungen der Flaschengrößen mit 5, 11, 33 kg Füllgewicht; z.B. einzelne Flasche mit entsprechend großem Inhalt oder Mehrflaschenanlage

#### 4. Aufstellung Flaschen

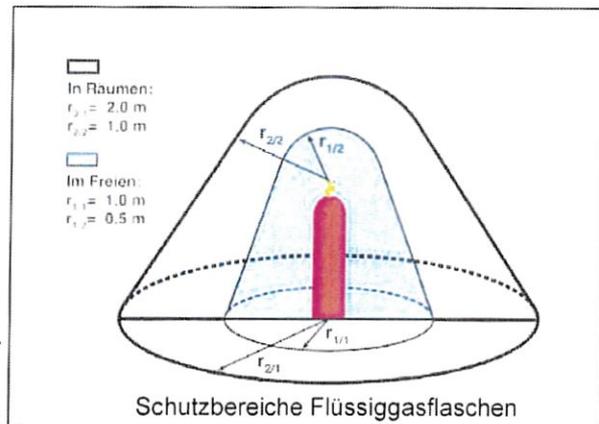
- 4.1 Flaschen aufrecht stehend angeschlossen
- 4.2 Standsicher; z.B. ebene Aufstellfläche und gegen Umfallen gesichert
- 4.3 Gegen zu hohe Erwärmung (> 40 °C) geschützt
- 4.4 Mindestabstände von 0,7 m zu Heizgeräten, Feuerstätten etc. eingehalten
- 4.5 Flaschenabsperrentile leicht zugänglich erreichbar

## 5. Aufstellung Flaschen im Freien

5.1 Schutzbereiche eingehalten - innerhalb der Schutzbereiche keine Zündquellen, keine tiefer gelegene Bereiche, keine brennbaren Stoffe vorhanden

5.2 Bei Aufstellung in Flaschenschränken:

- Flaschenschrank aus nicht brennbarem Material, z.B. verzinktes Stahlblech
- Flaschenschrank mit Lüftungsöffnungen im Boden- und Deckenbereich von mind. 100 cm<sup>2</sup>
- Flaschenschrank verschlossen
- Keine Zündquellen im Flaschenschrank vorhanden (z.B. elektrische Heizlüfter)



## 6. Aufstellung Flaschen in Arbeitsräumen, z.B. Stände, Zelte

6.1 Max. zwei Flaschen bis jeweils 14 kg Füllgewicht pro 500 m<sup>3</sup> Raumvolumen oder

6.2 Max. eine Flasche bis 33 kg Füllgewicht pro 500 m<sup>3</sup> Raumvolumen

6.3 Schutzbereiche eingehalten - siehe Abschnitt 5.1

## 7. Aufstellung Flaschen in Fahrzeugen bzw. Anhängfahrzeugen

7.1 Max. 4 Flaschen bis jeweils 14 kg Füllgewicht oder

7.2 Max. 2 Flaschen bis jeweils 33 kg Füllgewicht

7.3 Flaschen in von außen zugänglichen Kästen oder Schränken untergebracht oder

7.4 Max. eine Flasche und eine Ersatzflasche bis jeweils 14 kg Füllgewicht in vom

Fahrzeuginnenraum aus zugänglichen Kästen oder Schränken untergebracht

7.5 Ausreichende Sicherung der Flaschen gewährleistet, z.B. mittels Spannvorrichtungen

### 7.6 Zusätzliche Anforderungen bei Aufstellung in Kästen oder Schränken

7.6.1 Kästen, Schränke mit ausreichender Feuerwiderstandsfähigkeit

7.6.2 Kästen, Schränke dicht zum Fahrzeuginnenraum

7.6.3 Lüftungsöffnungen im Bodenbereich von mind. 100 cm<sup>2</sup>

7.6.4 Keine Zündquellen vorhanden

## 8. Druckregelgeräte

8.1 Arbeitsdruck mittels Druckregelgerät auf Gasgerät abgestimmt, i.d.R. 50 mbar oder

8.2 Bei Heizanlagen in Fahrzeugen: Bei Einsatz von 30 mbar-Heizanlagen Arbeitsdruck mittels Druckregelgerät auf 30 mbar reduziert

8.3 Sicherheitseinrichtung gegen unzulässig hohen Druckanstieg vorhanden, z.B.

- Druckregelgerät mit integrierter Überdrucksicherheitseinrichtung (→ Einsatz bis zu einer maximalen Entnahmemenge von 1,5 kg/h; z.B. für 11-kg-Flaschenanlagen)
- Druckregelgerät mit Sicherheitsabsperreinrichtung (SAV) und Leckgassicherheitsabblaseventil (PRV) (→ Einsatz vorzugsweise bei Entnahmemengen von mehr als 1,5 kg/h; z.B. bei 33-kg-Flaschenanlagen); Abblaseleitung ins Freie verlegt bei Installation Druckregelgerät mit SAV und PRV in Räumen oder in Fahrzeugen

## 9. Leitungen (Rohr-, Schlauchleitungen)

9.1 Vorzugsweise Einsatz von Rohrleitungen anstatt Schlauchleitungen

9.2 Rohr-, Schlauchleitungen gegen äußere Beschädigungen (chemische, thermische, mechanische) geschützt verlegt

### 9.3 Zusätzliche Anforderungen bei Einsatz von Schlauchleitungen, Schläuchen

9.3.1 Aus geeignetem Material, z.B. bei Einsatz im Freien vorzugsweise aus Gummi

9.3.2 Grundsätzlich max. 0,4 m lang

9.3.3 Bei Längen von mehr als 0,4 m Sicherheitsmaßnahmen eingehalten; z.B. der Einsatz von Schlauchbruchsicherungen

9.3.4 Keine Verlegung durch Wände, Decken oder dgl. sowie grundsätzlich nicht auf Fußböden in Arbeitsbereichen

9.3.5 Schläuche für besondere mechanische Beanspruchung bei Gefahr der Schlauchbeschädigung eingesetzt; z.B. bei Verlegung auf Fußböden in Arbeitsbereichen

9.3.6 Mit Druckklasse 30 (→ 30 bar) zwischen Flaschenabsperventil und Druckregelgerät

9.3.7 Mit Druckklasse 10 oder 6 (→ 10 bar, 6 bar) zwischen Druckregelgerät und Gasgerät

- 9.3.8 Bei Einsatz von Schläuchen: Schläuche geeignet eingebunden; z.B. mittels Tüllen und fester Verpressung, ggf. auch Schneckengewindeschellen oder Spannklemmen
10. **Schlauchbruchsicherungen**
- 10.1 Nenndurchfluss und Betriebsdruck abgestimmt auf Gasgerät und Druckregelgerät; z.B. 1,5 kg/h, 50 mbar
- 10.2 Funktionsfähigkeit gewährleistet (→ Herstellerangaben zur Einbaulage, zum Schlauchleitungssinnendurchmesser und zur Schlauchleitungslänge beachtet)
- 10.3 Installation von Schlauchbruchsicherungen bei Schlauchleitungen und Schläuchen länger als 0,4 m durchgeführt
11. **Gasgeräte-Absperreinrichtungen**, z.B. Schnellschlussventile
- 11.1 Vor jedem Gasgerät installiert
- 11.2 Leicht zugänglich erreichbar eingebaut
12. **Gasgeräte**
- 12.1 Mit CE-Zeichen gekennzeichnet (für ab 01.01.1996 in Verkehr gebrachte Gasgeräte)
- 12.2 Mit DVGW-Zulassung (für vor 01.01.1996 in Verkehr gebrachte Gasgeräte)
- 12.3 Nur Gasgeräte mit Eingangsdruck von 50 mbar einsetzen (in Fahrzeugen: Heizanlagen auch mit Eingangsdruck 30 mbar)
- 12.4 Aufstellung standsicher
- 12.5 Züandsicherung vorhanden und funktionsfähig bei Betrieb in Räumen, Ständen, Zelten etc.
- 12.6 Gerätespezifische Herstellerinformationen beim Betrieb von z.B. Terrassenheizstrahler, Infrarotstrahler, Katalytöfen beachtet
13. **Verbrennungsluftversorgung, Abgasabführung**
- 13.1 Ausreichende Verbrennungsluftversorgung sichergestellt, z.B. technische Lüftungseinrichtungen oder über Öffnungen ins Freie (bei Öffnungen ins Freie: Zwei ständig offene Lüftungsöffnungen in unterschiedlicher Höhe in gegenüberliegenden Wänden mit mind. 100 cm<sup>2</sup> Öffnung sowie Gasgeräte-Herstellerinformationen beachtet)
- 13.2 Geeignete Abgasabführung sichergestellt; z.B. über Dunstabzugsanlagen
14. **Flaschenwechsel**
- 14.1 Dichtheitsprüfung der nach dem Flaschenwechsel hergestellten Anschlussverbindung (Flaschenabsperrventil/Druckregelgerät bzw. Flaschenabsperrventil/Schlauchleitung) durchgeführt; Dichtheitsprüfung mittels z.B. Lecksuchspray unter Betriebsdruck (→ geöffnetes Flaschenabsperrventil und geschlossene Geräteabsperrarmatur)
15. **Lagern von Flüssiggasflaschen**
- 15.1 Läger sind dem allgemeinen Verkehr nicht zugänglich
- 15.2 Schutzbereiche eingehalten - siehe Abschnitt 5.1
- 15.3 **Zusätzliche Anforderungen bei Lagern in Räumen**
- 15.3.1 Ausreichende Lüftung gewährleistet (Lüftungsöffnungen mit mind. 1/100 der Bodenfläche)
- 15.3.2 **Weitere Anforderungen bei Lagern in Arbeitsräumen** (z.B. in Verkaufsbereichen)
- Max. eine Flasche bis 33 kg Füllgewicht pro 500 m<sup>3</sup> Raumvolumen oder
  - Max. zwei Flaschen bis jeweils 14 kg Füllgewicht pro 500 m<sup>3</sup> Raumvolumen
16. **Austausch von Anlagenteilen** (z.B. Druckregelgeräte, Schlauchleitungen, Schlauchbruchsicherungen, Absperreinrichtungen)
- 16.1 Austausch nach 8 Jahren durchgeführt oder ordnungsgemäße Beschaffenheit durch befähigte Person (Sachkundigen) bestätigt
17. **Prüfungen**
- 17.1 Prüfung der Flüssiggasanlage durchgeführt (mindestens alle 2 Jahre erforderlich)
- 17.2 Prüfungen dokumentiert in Prüfbescheinigung
- BGG 935 für Flüssiggasanlagen in Fahrzeugen
  - BGG 937 für Flüssiggasanlagen in fliegenden Bauten

