

WICHTIGE HINWEISE!

Bitte beachten Sie die Sondervorschriften Sperrzeit/ Feiertagsruhe für Baden-Württemberg

1. Sperrzeit

Die Sperrzeit für Schank- und Speisewirtschaften, für Straußwirtschaften sowie für öffentliche Vergnügungsstätten beginnt um 3 Uhr, in Kur- und Erholungsorten um 2 Uhr. In der Nacht zum Samstag und zum Sonntag beginnt die Sperrzeit um 5 Uhr. Für Spielhallen beginnt die Sperrzeit um 0 Uhr. Sie endet jeweils um 6 Uhr.

In der Nacht zum 1. Januar wird die Sperrzeit aufgehoben, in der Nacht zum Fastnachtsdienstag und zum 1. Mai beginnt sie um 5 Uhr (gilt nicht für Spielhallen).

Bei Vorliegen eines öffentlichen Bedürfnisses oder besonderer örtlicher Verhältnisse kann die Gemeinde/ Stadtverwaltung die Sperrzeiten allgemein verlängern, verkürzen oder aufheben. Auf Nachfrage erteilt Ihnen die Gemeinde/ Stadtverwaltung Auskunft über die dort gültigen Sperrzeitregelungen.

Bei Verkürzung oder Aufhebung der Sperrzeit können **jederzeit** Auflagen erteilt werden.

Die Nichtbeachtung der Sperrzeitvorschriften kann als Ordnungswidrigkeit mit Geldbuße oder in minder schweren Fällen auch als Verwarnung mit Verwarnungsgeld geahndet werden.

Bitte beachten Sie, dass der Tatbestand der Sperrzeitüberschreitung auch dann erfüllt ist, wenn Sie an die Gäste zwar keine Getränke oder Speisen mehr abgeben, aber nach Eintritt der Sperrzeit deren Verweilen dulden.

2. Feiertagsruhe

Neben den durch die Sperrzeitvorschriften bestehenden Betriebsbeschränkungen beinhaltet auch das Feiertagsgesetz sowie das Landesglücksspielgesetz einige Verbote für **Tanzveranstaltungen, Spielhallen, Geldspielgeräten in Gaststätten** oder andere der Unterhaltung dienenden Veranstaltungen.

2.1 Tanzverbote

- a. Gründonnerstag von 18 Uhr bis Karsamstag 20 Uhr
- b. Allerheiligen (1. November) von Montag - Freitag von 3 Uhr bis 24 Uhr (in Kur- und Erholungsorten bereits um 2 Uhr) oder Samstag - Sonntag von 5 Uhr bis 24 Uhr
- c. Volkstrauertag (vorletzter Sonntag vor dem 1. Advent) von 5 Uhr bis 24 Uhr
- d. Allgemeiner Buß- und Betttag (Mittwoch vor dem Totensonntag) von 3 Uhr bis 24 Uhr (in Kur- und Erholungsorten bereits um 2 Uhr)
- e. Totensonntag (Sonntag vor dem 1. Advent) von 5 Uhr bis 24 Uhr

Sonderregelungen gelten für Tanzveranstaltungen von Vereinen und geschlossenen Gesellschaften. Nur in besonderen Ausnahmefällen können Befreiungen erteilt werden.

2.2 Betriebsverbote für Spielhallen und Geldspielgeräten in Gaststätten jeweils ganztägig für:

- a. Karfreitag
- b. Allerheiligen (1. November)
- c. Volkstrauertag (vorletzter Sonntag vor dem 1. Advent)
- d. Allgemeiner Buß- und Betttag (Mittwoch vor dem Totensonntag)
- e. Totensonntag (Sonntag vor dem 1. Advent)
- f. Heiligabend (24. Dezember)
- g. 1. Weihnachtsfeiertag (25. Dezember)

2.3 öffentliche Veranstaltungsverbote

- a. Karfreitag ganztägig
- b. Totensonntag (Sonntag vor dem 1. Advent) von 5 Uhr bis 24 Uhr

An den Sonntagen und gesetzlichen Feiertagen, ausgenommen am 1. Mai und 3. Oktober gilt während des Hauptgottesdienstes allgemein ein Verbot.

Zusätzlich können von den örtlich zuständigen Behörden Verbote oder Betriebsbeschränkungen an den übrigen Tagen der Karwoche (Palmsonntag bis Karsamstag), am Ostersonntag, Pfingstsonntag, an Fronleichnam, am Volkstrauertag und am 1. Weihnachtsfeiertag erlassen werden.

Näheres regelt das Gesetz über die Sonntage und Feiertage vom 8. Mai 1995 (GBl. S. 450) in der jeweils geltenden Fassung.

Auskunft hierüber erhalten Sie bei der für den Veranstaltungsort zuständigen Gemeinde, Stadt, Verwaltungsgemeinschaft oder beim Landratsamt.

Jugendschutzgesetz (JuSchG)

(Auszug aus dem Gesetz vom 23. Juli 2002; **BGBI. I** 2022 S. 2730, zuletzt geändert durch Artikel 1 des Gesetzes vom 06. Mai 2024; **BGBI. I** 2024 Nr. 149)

Stand: Mai 2024

§ 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, 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 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.
- (1a) Medien im Sinne dieses Gesetzes sind Trägermedien und digitale Dienste sowie abgrenzbare Inhalte innerhalb eines digitalen Dienstes im Sinne einer Bewertungseinheit
- (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) Digitale Dienste im Sinne dieses Gesetzes sind digitale Dienste nach § 1 Absatz 4 Nummer 1 des Digitale-Dienste-Gesetzes.
- (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.
- (6) Diensteanbieter im Sinne dieses Gesetzes sind Diensteanbieter nach dem Digitale-Dienste-Gesetz in der jeweils geltenden Fassung.

§ 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.

§ 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.

§ 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.

§ 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.

§ 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.

§ 9 Alkoholische Getränke

- (1) In Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit dürfen
 1. Bier, Wein, weinähnliche Getränke oder Schaumwein oder Mischungen von Bier, Wein, weinähnlichen Getränken oder Schaumwein mit nichtalkoholischen Getränken an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren,
 2. andere alkoholische Getränke oder Lebensmittel, die andere alkoholische Getränke nicht nur geringfügiger Menge enthalten, an Kinder und Jugendliche weder abgegeben noch darf ihnen der Verzehr gestattet werden.
 - (2) Absatz 1 Nummer 1 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) Alkoholische 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.

§ 10 Rauchen in der Öffentlichkeit, Tabakwaren

- (1) In Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit dürfen Tabakwaren und andere nikotinhalige Erzeugnisse und deren Behältnisse an Kinder oder Jugendliche weder abgegeben noch darf ihnen das Rauchen oder der Konsum nikotinhaliger Produkte gestattet werden.
- (2) In der Öffentlichkeit dürfen Tabakwaren und andere nikotinhalige Erzeugnisse und deren Behältnisse 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 und andere nikotinhalige Erzeugnisse und deren Behältnisse nicht entnehmen können.
- (3) Tabakwaren und andere nikotinhalige Erzeugnisse und deren Behältnisse dürfen Kindern und Jugendlichen weder im Versandhandel angeboten noch an Kinder und Jugendliche im Wege des Versandhandels abgegeben werden.
- (4) Die Absätze 1 bis 3 gelten auch für nikotinfreie Erzeugnisse, wie elektronische Zigaretten oder elektronische Shishas, in denen Flüssigkeit durch ein elektronisches Heizelement verdampft und die entstehenden Aerosole mit dem Mund eingeatmet werden, sowie für deren Behältnisse.

§ 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 oder erziehungsbeauftragten 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
 1. Kindern unter sechs Jahren,
 2. Kindern ab sechs Jahren, wenn die Vorführung nach 20 Uhr beendet ist,
 3. Jugendlichen unter 16 Jahren, wenn die Vorführung nach 22 Uhr beendet ist,
 4. Jugendlichen ab 16 Jahren, wenn die Vorführung nach 24 Uhr beendet ist.
- (4) Die Absätze 1 bis 3 gelten für die öffentliche Vorführung von Filmen unabhängig von der Art der Aufzeichnung und Wiedergabe. Sie gelten auch für Werbevorspanne und Beiprogramme. Sie gelten nicht für Filme, die zu nichtgewerblichen Zwecken hergestellt werden, solange die Filme nicht gewerblich genutzt werden.
- (5) Werbefilme oder Werbeprogramme, die für alkoholische Getränke werben, dürfen unbeschadet der Voraussetzungen der Absätze 1 bis 4 nur nach 18 Uhr vorgeführt werden.
- (6) Werbefilme oder Werbeprogramme, die für Tabakerzeugnisse, elektronische Zigaretten oder Nachfüllbehälter im Sinne des § 1 Absatz 1 Nummer 1 des Tabakerzeugnisgesetzes werben, dürfen nur im Zusammenhang mit Filmen vorgeführt werden, die
 1. von der obersten Landesbehörde oder einer Organisation der freiwilligen Selbstkontrolle im Rahmen des Verfahrens nach § 14 Absatz 6 mit „Keine Jugendfreigabe“ nach § 14 Absatz 2 gekennzeichnet sind oder
 2. nicht nach den Vorschriften dieses Gesetzes gekennzeichnet sind.

§ 12 Bildträger mit Filmen oder Spielen

- (1) Zur Weitergabe geeignete, für die Wiedergabe auf oder das Spiel an Bildschirmgeräten mit Filmen oder Spielen programmierte Datenträger (Bildträger) dürfen einem Kind oder einer jugendlichen Person in der Öffentlichkeit nur zugänglich gemacht werden, wenn die Programme von der obersten Landesbehörde oder einer Organisation der freiwilligen Selbstkontrolle im Rahmen des Verfahrens nach § 14 Abs. 6 für ihre Altersstufe freigegeben und gekennzeichnet worden sind oder wenn es sich um Informations-, Instruktions- und Lehrprogramme handelt, die vom Anbieter mit "Infoprogramm" oder "Lehrprogramm" gekennzeichnet sind.
- (2) Auf die Kennzeichnungen nach Absatz 1 ist auf dem Bildträger und der Hülle mit einem deutlich sichtbaren Zeichen hinzuweisen. Das Zeichen ist auf der Frontseite der Hülle links unten auf einer Fläche von mindestens 1 200 Quadratmillimetern und dem Bildträger auf einer Fläche von mindestens 250 Quadratmillimetern anzubringen. Die oberste Landesbehörde kann
 1. Näheres über Inhalt, Größe, Form, Farbe und Anbringung der Zeichen anordnen und
 2. Ausnahmen für die Anbringung auf dem Bildträger oder der Hülle genehmigen.Anbieter von digitalen Diensten, die Filme und Spielprogramme verbreiten, müssen auf eine vorhandene Kennzeichnung in ihrem Angebot deutlich hinweisen.
- (3) Bildträger, die nicht oder mit "Keine Jugendfreigabe" nach § 14 Abs. 2 von der obersten Landesbehörde oder einer Organisation der freiwilligen Selbstkontrolle im Rahmen des Verfahrens nach § 14 Abs. 6 oder nach § 14 Abs. 7 vom Anbieter gekennzeichnet sind, dürfen
 1. einem Kind oder einer jugendlichen Person nicht angeboten, überlassen oder sonst zugänglich gemacht werden,
 2. nicht im Einzelhandel außerhalb von Geschäftsräumen, in Kiosken oder anderen Verkaufsstellen, die Kunden nicht zu betreten pflegen, oder im Versandhandel angeboten oder überlassen werden.
- (4) Automaten zur Abgabe bespielter Bildträger dürfen
 1. auf Kindern oder Jugendlichen zugänglichen öffentlichen Verkehrsflächen,
 2. außerhalb von gewerblich oder in sonstiger Weise beruflich oder geschäftlich genutzten Räumen oder
 3. in deren unbeaufsichtigten Zugängen, Vorräumen oder Flurennur aufgestellt werden, wenn ausschließlich nach § 14 Abs. 2 Nr. 1 bis 4 gekennzeichnete Bildträger angeboten werden und durch technische Vorkehrungen gesichert ist, dass sie von Kindern und Jugendlichen, für deren Altersgruppe ihre Programme nicht nach § 14 Abs. 2 Nr. 1 bis 4 freigegeben sind, nicht bedient werden können.
- (5) Bildträger, die Auszüge von Filme und Spielprogrammen enthalten, dürfen abweichend von den Absätzen 1 und 3 im Verbund mit periodischen Druckschriften nur vertrieben werden, wenn sie mit einem Hinweis des Anbieters versehen sind, der deutlich macht, dass eine Organisation der freiwilligen Selbstkontrolle festgestellt hat, dass diese Auszüge keine Jugendbeeinträchtigungen enthalten. Der Hinweis ist sowohl auf der periodischen Druckschrift als auch auf dem Bildträger vor dem Vertrieb mit einem deutlich sichtbaren Zeichen anzubringen. Absatz 2 Satz 1 bis 3 gilt entsprechend. Die Berechtigung nach Satz 1 kann die oberste Landesbehörde für einzelne Anbieter ausschließen.

§ 13 Bildschirmspielgeräte

- (1) Das Spielen an elektronischen Bildschirmspielgeräten ohne Gewinnmöglichkeit, die öffentlich aufgestellt sind, darf Kindern und Jugendlichen ohne Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person nur gestattet werden, wenn die Programme von der obersten Landesbehörde oder einer Organisation der freiwilligen Selbstkontrolle im Rahmen des Verfahrens nach § 14 Abs. 6 für ihre Altersstufe freigegeben und gekennzeichnet worden sind oder wenn es sich um Informations-, Instruktions- oder Lehrprogramme handelt, die vom Anbieter mit "Infoprogramm" oder "Lehrprogramm" gekennzeichnet sind.
- (2) Elektronische Bildschirmspielgeräte dürfen
 1. auf Kindern oder Jugendlichen zugänglichen öffentlichen Verkehrsflächen,
 2. außerhalb von gewerblich oder in sonstiger Weise beruflich oder geschäftlich genutzten Räumen oder
 3. in deren unbeaufsichtigten Zugängen, Vorräumen oder Flurennur aufgestellt werden, wenn ihre Programme für Kinder ab sechs Jahren freigegeben und gekennzeichnet oder nach § 14 Abs. 7 mit "Infoprogramm" oder "Lehrprogramm" gekennzeichnet sind.
- (3) Auf das Anbringen der Kennzeichnungen auf Bildschirmspielgeräten findet § 12 Abs. 2 Satz 1 bis 3 entsprechende Anwendung.

§ 28 Bußgeldvorschriften - Auszug

Eine Ordnungswidrigkeit kann mit einer Geldbuße bis zu fünfzigtausend Euro geahndet werden.

Gültig ab Mai 2024

Das Jugendschutzgesetz (JuSchG)

Begriffsbestimmungen (§1 JuSchG):

Nach dem Jugendschutzgesetz (JuSchG) sind Kinder Personen, die noch nicht 14 Jahre alt sind und Jugendliche Personen, die 14, aber noch nicht 18 Jahre alt sind

Personensorgeberechtigte Person = Eltern/ Vormund

Erziehungsbeauftragte Person = jede Person über 18 Jahren, 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 Jugendhilfe betreut.

Die hier abgedruckten Vorschriften gelten nicht für verheiratete Jugendliche.

Prüfungs- und Nachweispflicht (§2 JuSchG)

Soweit es nach dem Gesetz auf die Begleitung durch eine erziehungsbeauftragte Person ankommt, hat diese Person ihre Berechtigung auf Verlangen darzulegen. Veranstalter und Gewerbebetreibende haben in Zweifelsfällen die Berechtigung zu überprüfen.

Personen, bei denen nach diesem Gesetz Altersgrenzen zu beachten sind, haben ihr Lebensalter auf Verlangen in geeigneter Weise nachzuweisen. Veranstalter und Gewerbebetreibende haben in Zweifelsfällen das Lebensalter zu überprüfen.

Alkoholische Getränke (§9 JuSchG):



- (1) In Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit dürfen
 1. **Bier, Wein, weinähnliche Getränke oder Schaumwein oder Mischungen von Bier, Wein, weinähnlichen Getränken oder Schaumwein mit nichtalkoholischen Getränken an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren,**
 2. **andere alkoholische Getränke oder Lebensmittel, die andere alkoholische Getränke in nicht nur geringfügiger Menge enthalten, an Kinder und Jugendliche** weder abgegeben, noch darf ihnen der Verzehr gestattet werden.
- (2) Absatz 1 Nr. 1 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.

Rauchen in der Öffentlichkeit, Tabakwaren (§10 JuSchG):



- (1) In Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit dürfen **Tabakwaren und andere nikotinhaltige Erzeugnisse und deren Behältnisse an Kinder und Jugendliche unter 18 Jahren** weder abgegeben, noch darf ihnen das Rauchen oder der Konsum **nikotinhaltiger Produkte** gestattet werden.
- (4) Dies gilt auch für nikotinfreie Erzeugnisse, wie **elektronische Zigaretten oder elektronische Shishas**, in denen Flüssigkeit durch ein elektronisches Heizelement verdampft und die entstehenden Aerosole mit dem Mund eingeatmet werden, sowie für deren Behältnisse.

Ordnungswidrig handeln Veranstalter und Gewerbebetreibende,



wenn sie vorsätzlich oder fahrlässig einem Kind oder einer jugendlichen Person

- ein alkoholisches Getränk abgeben oder den Verzehr alkoholischer Getränke gestatten;
- Tabakwaren und andere nikotinhaltige Erzeugnisse sowie E-Zigaretten und E-Shishas und deren Behältnisse abgeben oder deren Konsum gestatten;
- den Aufenthalt bei einer Tanzveranstaltung über den genehmigten Zeitraum hinweg gestatten.

Ordnungswidrigkeiten können mit Geldbußen von bis zu 50.000 Euro oder Freiheitsstrafen geahndet werden (§§ 27, 28 JuSchG)



Baden-Württemberg

LANDESGESUNDHEITSAMT BADEN-WÜRTTEMBERG
IM REGIERUNGSPRÄSIDIUM STUTT GART



Vermeidung von Lebensmittelinfektionen

für Ehrenamtliche bei Vereinsfesten,
Freizeiten und ähnlichen
Veranstaltungen

- Merkblatt -



Impressum

Landesgesundheitsamt Baden-Württemberg
im Regierungspräsidium Stuttgart
Nordbahnhofstr. 135
70191 Stuttgart
Tel. 0711 904-35000
Fax 0711 904-35010
abteilung9@rps.bwl.de
www.rp-stuttgart.de
www.gesundheitsamt-bw.de

Ansprechpartner:
Dr. Bertram Geisel
bertram.geisel@rps.bwl.de



Bildnachweis: © angelo.gi - fotolia.com

Warum müssen beim Umgang mit Lebensmitteln besondere Vorsichts- maßnahmen beachtet werden?

Hygienefehler beim Umgang mit
Lebensmitteln führen immer wieder zu
schwerwiegenden Erkrankungen, die
besonders bei Kleinkindern und älteren
Menschen lebensbedrohlich werden
können. Von solchen Lebensmittel-
infektionen kann gerade bei Vereins- und
Straßenfesten oder ähnlichen Veran-
staltungen schnell ein größerer
Personenkreis betroffen sein.

Das Merkblatt gibt eine Orientierungshilfe,
sich in diesem sensiblen Bereich richtig zu
verhalten, damit gemeinschaftliches Essen
und Trinken ungetrübt genossen werden
können.

Wichtig ist dabei, dass jeder, der außer-
halb des privaten hauswirtschaftlichen
Bereichs mit Lebensmitteln umgeht, sich
der Eigenverantwortung bei der
Vermeidung von lebensmittelbedingten
Infektionen bewusst ist.

Denn jeder, der Lebensmittel herstellt,
behandelt oder in Verkehr bringt, haftet
zivilrechtlich und strafrechtlich dafür, dass
dies einwandfrei erfolgt!

Durch welche Lebensmittel kommt es häufig zu Infektionen?

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

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

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

Wer bei einem Fest oder ähnlichen Veranstaltungen außerhalb des privaten hauswirtschaftlichen Bereichs mit den genannten Lebensmitteln direkt oder indirekt (z. B. über Geschirr und Besteck bzw. auch bei der Reinigung dieser Bedarfsgegenstände) in Kontakt kommt, trägt ein hohes Maß an Verantwortung für die Gäste bzw. Teilnehmer. Er muss darauf achten, dass bei ihm keine Krankheitszeichen für Erkrankungen vorliegen, die über Lebensmittel übertragen werden können; hier besteht ein gesetzliches Tätigkeitsverbot. Im Umgang mit Lebensmitteln müssen zudem die allgemeinen Hygieneregeln sorgfältig beachtet werden.

Gesetzliche Tätigkeitsverbote

Personen mit

- akuter infektiöser Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall, evtl. begleitet von Übelkeit, Erbrechen, Fieber)
- Typhus oder Paratyphus
- Virushepatitis A oder E (Leberentzündung)
- infizierten Wunden oder einer Hautkrankheit, wenn dadurch die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger in Lebensmittel gelangen und damit auf andere Menschen übertragen werden können

dürfen nach dem Infektionsschutzgesetz §42 mit den genannten Lebensmitteln außerhalb des privaten hauswirtschaftlichen Bereichs nicht umgehen. Dabei ist es unerheblich, ob ein Arzt die Erkrankung festgestellt hat oder aber lediglich entsprechende Krankheitserscheinungen vorliegen, die einen dementsprechenden Verdacht nahe legen.

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

Symptome für die genannten Krankheiten, insbesondere nach einem Auslandsaufenthalt

- Durchfall mit mehr als 2 dünnflüssigen Stühlen pro Tag, ggf. mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber.
- Hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung können Zeichen für Typhus und Paratyphus sein.
- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel mit Schwäche und Appetitlosigkeit weisen auf eine Virushepatitis hin.
- Wunden und offene Hautstellen können infiziert sein, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind.

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

Hygieneregeln zur Vermeidung von Lebensmittelinfektionen

Persönliche Hygiene

- Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Seife unter fließendem Wasser. Verwenden Sie zum Abtrocknen Einmalhandtücher.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Handschmuck (z. B. Armbanduhr, Ringe) ab.
- Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster ab.
- Achten Sie auf saubere Arbeitskleidung.

Hygieneregeln beim Umgang mit Lebensmitteln

- Nicht verpackte Lebensmittel dürfen nur in Behältern und abgedeckt transportiert werden. Transportbehältnisse und Verpackungsmaterialien müssen sauber und für Lebensmittel geeignet sein.
- Bei der Aufbewahrung muss Rohware getrennt von verzehrfertigen Speisen gelagert werden. Dies gilt auch für die Kühlung.
- Gerätschaften und Arbeitsflächen müssen sauber, leicht zu reinigen und unbeschädigt sein. Sie sind regelmäßig zwischen zu reinigen.
- Husten und niesen Sie nicht auf Lebensmittel.
- Lebensmittel, die nicht durcherhitzt werden, sollten nicht unter Verwendung roher Eianteile hergestellt werden (Salmonellengefahr). Nicht durcherhitzte eihaltige Zubereitungen sollten daher nicht abgegeben werden.
- Zu garende Speisen sollten durcherhitzt werden.
- Warm verzehrte Speisen sind bis zur Abgabe durchgängig heiß zu halten.

Weitere Informationen

- **Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten** (Bestimmungen der Lebensmittelhygieneverordnung und Umgang mit leicht verderblichen und risikoreichen Lebensmitteln)
www.mlr.baden-wuerttemberg.de
Ministerium für Ländlichen Raum, Ernährung und Verbraucherschutz Baden-Württemberg
- **Arbeitshilfe zum Infektionsschutzgesetz** (Infektionsschutzgesetz und Hygiene bei der Jugendarbeit und bei Zeltlagern)
www.ljrbw.de
Landesjugendring Baden-Württemberg

Eine Information des
Öffentlichen Gesundheitsdienstes Baden-Württemberg
www.gesundheitsamt-bw.de



Baden-Württemberg
LANDESGESUNDHEITSAMT BADEN-WÜRTTEMBERG
IM REGIERUNGSPRÄSIDIUM STUTT GART



Leitfaden für
den Umgang mit
Lebensmitteln
auf Vereins- und
Straßenfesten



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

Herausgeber: Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz
Baden-Württemberg
Postfach 10 34 44, 70029 Stuttgart
www.mlr.baden-wuerttemberg.de
Erstellt: April 1998, Überarbeitet: Januar 2025 (Korrektur)

An der Erarbeitung dieses Leitfadens wirkten mit:
Lebensmittelchemische und Tierärztliche Sachverständige, Lebensmittelkontrolleure des Landes Baden-Württemberg sowie Medizinische Sachverständige für den Bereich der Personalhygiene.

Dieser Leitfaden wurde mit größtmöglicher Sorgfalt erarbeitet und geprüft. Daraus folgt jedoch keine Gewähr für die Aktualität, Richtigkeit oder Vollständigkeit der bereit gestellten Informationen.

Inhalt

Vorwort	4
Bauliche und sonstige Voraussetzungen	5
➤ Verkaufsstände für Lebensmittel.....	5
➤ Bereiche zur Herstellung, Behandlung oder Lagerung von Lebensmitteln	5
➤ Geschirr, Geräte und Papier	5
➤ Trinkwasser	6
➤ Abwasser.....	7
➤ Abfallentsorgung	7
➤ Toiletten.....	7
Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln	7
➤ Grundsätze.....	7
➤ Lagerung	8
➤ Handhabung.....	8
➤ Leicht verderbliche Lebensmittel.....	9
➤ Getränke.....	10
Kennzeichnung.....	11
➤ Allgemein.....	11
➤ Ausnahme für Wohltätigkeitsveranstaltungen u. a.....	11
➤ Allergenkennzeichnung	12
➤ Zusatzstoffkennzeichnung	12
➤ Wein	12
➤ Preisauszeichnung	13
Personalhygiene	13
Rechtsgrundlagen und Merkblätter	14
➤ Merkblätter und Hinweise.....	14
➤ Rechtsvorschriften und Auslegungshinweise	15

Vorwort

Vereins- und Straßenfeste sind nicht mehr wegzudenkende Veranstaltungen des öffentlichen Lebens. Der Umgang mit und die Abgabe von Lebensmitteln hat auf diesen Veranstaltungen eine erhebliche Bedeutung.

WICHTIG: Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln können zu schwerwiegenden Erkrankungen führen, die besonders bei Kleinkindern und älteren Menschen lebensbedrohlich werden können.

Lebensmittelbedingte Erkrankungen können bei Vereins- und Straßenfesten schnell einen größeren Personenkreis betreffen. Darum ist es von großer Bedeutung, von vornherein Risiken so klein wie möglich zu halten, und zwar nicht nur, um lebensmittelbedingte Krankheitsfälle bei den Besuchern zu vermeiden, sondern auch, um die Anbieter der Lebensmittel vor strafrechtlicher Verfolgung zu bewahren. Sie tragen die Verantwortung dafür, nur sichere Lebensmittel in den Verkehr zu bringen.

In diesem Sinne wendet sich der vorliegende Leitfaden an die Veranstalter von Vereins- und Straßenfesten, an die Vorstände der Vereine und die ehrenamtlichen Helfer. Er gibt Hinweise zum sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln, insbesondere mit leicht verderblichen Lebensmitteln.

Auf wichtige Vorschriften und Merkblätter zum Umgang mit Lebensmitteln wird am Ende dieses Leitfadens verwiesen.

INFO: Für Fragen stehen auch die unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden bei den Stadt- und Landkreisen zur Verfügung.

Auch der Lebensmittelverkauf durch Ehrenamtliche unterliegt lebensmittelrechtlichen Vorschriften. Von manchen Bestimmungen zur Hygiene und zur Lebensmittelkennzeichnung, einschließlich der Allergene, gibt es jedoch Ausnahmen, wenn Veranstaltungen nur gelegentlich und in begrenztem Umfang sowie insbesondere zu gemeinnützigen Zwecken durchgeführt werden. Auskunft darüber, ob die Ausnahmeregelung angewandt werden kann, gibt die untere Lebensmittelüberwachungsbehörde.

WICHTIG: Werden im Leitfaden Formulierungen wie "muss", "ist zu" oder ähnliches verwendet, handelt es sich um konkrete rechtliche Vorgaben, die immer einzuhalten sind. Begriffe wie "sollte", "möglichst" oder ähnliche beschreiben die übliche gute Hygienepraxis bei vergleichbaren Tätigkeiten in der Gastronomie oder Gemeinschaftsverpflegung. Die Einhaltung bzw. Anwendung dieser Empfehlungen wird angeraten. Abweichungen hiervon sind möglich, müssen aber dennoch einen angemessenen Hygienestandard sicherstellen.

Wir wünschen Ihnen einen erfolgreichen und ungestörten Verlauf Ihrer Veranstaltung.

Bauliche und sonstige Voraussetzungen

Verkaufsstände für Lebensmittel

- **Der Boden/Untergrund** des Verkaufsstandes muss befestigt und sauber zu halten sein.
- Die Stände sollten **überdacht** sowie **seitlich und rückwärts umschlossen sein**, sofern nicht durch andere Maßnahmen ein ausreichender Schutz gewährleistet werden kann (siehe Abbildung 1).
- **Lebensmittelverkaufsstände** müssen so aufgestellt werden, dass eine Kontamination der Lebensmittel durch z. B. Staub, starke Gerüche, Insekten, Witterungseinflüsse, Rauch oder auch Abfälle vermieden wird.
- Es ist üblich, dass offene Lebensmittel an der Vorderseite des Verkaufsstandes durch **eine ausreichende Abschirmung** geschützt werden (z. B. vor Husten oder Niesen von Kunden und Passanten).



Abbildung 1: Schematische Darstellung eines geeigneten Lebensmittelverkaufsstandes

Bereiche zur Herstellung, Behandlung oder Lagerung von Lebensmitteln

Bereiche zur Herstellung, Behandlung oder Lagerung von Lebensmitteln müssen sauber und trocken sein. **Die Wände** müssen aus festem, leicht zu reinigendem Material bestehen. **Oberflächen**, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten. Sie müssen leicht zu reinigen und bei Kontakt mit leichtverderblichen Lebensmitteln auch zu desinfizieren sein. Dabei sind glatte, abwaschbare, korrosionsfeste und nicht giftige Materialien zu verwenden.

Es muss eine **leicht erreichbare und praktisch nutzbare Handwaschgelegenheit** mit ausreichender Wasserzufuhr, Seife und hygienischer Trocknungsmöglichkeit vorhanden sein. Das Wasser muss Trinkwasserqualität haben. Wenn mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgegangen wird, sollte eine Warmwasserzufuhr vorhanden sein, z. B. durch Verwendung eines Glühweinkochers mit Zapfhahn. Empfohlen wird die Verwendung von Flüssigseife sowie Einmalhandtüchern.

Für **leicht verderbliche Lebensmittel** sind ausreichende Kühlmöglichkeiten vorzusehen. Dabei ist eine geeignete Standortwahl zu beachten, da die Geräte auch in der Lage sein müssen, diese Lebensmittel ausreichend kühl zu halten. Es sollten z. B. Kühlschränke mit Schauglas nicht direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt sein.

Bereiche, in denen **offene Lebensmittel** bearbeitet bzw. zubereitet werden, müssen vom Publikumsverkehr abgeschirmt oder ausreichend (idealerweise > 1,5 m) entfernt sein, damit diese vor einer Kontamination durch Publikumsverkehr geschützt sind.

Geschirr, Geräte und Papier

WICHTIG: Die zur Herstellung und Behandlung der Lebensmittel verwendeten Behältnisse, Geräte und Arbeitsflächen müssen **glatte Oberflächen** haben, **korrosionsbeständig** sein, sich in **einwandfreiem, sauberem Zustand** befinden und nach Bedarf **zwischengereinigt** werden. **Beschädigte oder gesplittete Behältnisse dürfen nicht verwendet werden.**



INFO: Die Eignung von Gegenständen für den Lebensmittelkontakt ist in der Regel an der Aufschrift „Für Lebensmittel“ oder an dem dargestellten Piktogramm zu erkennen.



Papier, welches mit unverpackten Lebensmitteln in Berührung kommt, muss sauber und farbecht sein. Es darf an der Lebensmittelkontaktseite weder beschrieben noch bedruckt sein. Zeitungspapier oder gebrauchte Behältnisse (Kartons) dürfen nicht verwendet werden.

Aus Umweltschutzgründen sollte zum Verzehr der Lebensmittel an Ort und Stelle **Mehrweggeschirr und -besteck** verwendet werden. Für den Verkauf von Speisen zum Mitnehmen sind, soweit erforderlich, geeignete und hygienisch einwandfreie Behältnisse bereitzustellen.

Die Reinigung von Geschirr und Trinkgläsern sollte vorzugsweise **maschinell** erfolgen. Falls dies nicht möglich ist, sollten für eine sachgerechte manuelle Reinigung **zwei Spülbecken** genutzt werden, eines mit heißem Wasser (so heiß wie möglich) und Spülmittel, eines mit sauberem, warmen Nachspülwasser.



Insbesondere für **Trinkgläser und -becher** kann auch ein geeignetes Kaltwaschverfahren (z. B. mit speziellen Reinigungstabletten) angewandt werden, sofern dies ebenso gute Reinigungsergebnisse liefert und Reinigungsmittelrückstände zuverlässig entfernt.

Ein **regelmäßiger Wechsel des Wassers und der Trockentücher** muss selbstverständlich sein. Beim Trocknen des Geschirrs sollte auf einen ungehinderten Abfluss des Waschwassers geachtet werden (feuchtes Geschirr nicht stapeln).

Sauberes Geschirr ist getrennt von Schmutzgeschirr zu lagern und vor Verschmutzung zu schützen.



Trinkwasser

WICHTIG: Wasser für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln sowie zum Reinigen von Gerätschaften und Geschirr muss **Trinkwasserqualität** haben. Es sollte aus einer Entnahmestelle bezogen werden, die an die zentrale Trinkwasserversorgungsanlage angeschlossen ist. Wird hierfür eine zeitweilige Wasserverteilung eingerichtet, ist dies und die voraussichtliche Dauer des Betriebs durch denjenigen, der die Einrichtung vornimmt, dem **örtlichen Gesundheitsamt** so früh wie möglich schriftlich mitzuteilen.

Trinkwasserschläuche müssen der KTW Leitlinie des Umweltbundesamtes KTW "A" oder "für Rohre < DN 80" und der technischen Regel DVGW - W 270 sowie den Anforderungen der DVGW VP 549 und DVGW VP 550 entsprechen (Prüfzeugnis, Schriftzug). Handelsübliche Gartenschläuche sind nicht zulässig. Beschriftungsbeispiel: - DVGW – Trinkwasser - KTW"A" - W270 - VP549 -.

Schlauchleitungen sind so zu verlegen, dass Stauwasser vermieden wird. Schlauchüberlängen sind zu vermeiden. Vor dem erstmaligen Gebrauch und nach einem längeren Stillstand sind die Leitungen **gründlich durchzuspülen** (mindestens 5 Minuten mit maximalem Wasserdruck).

Auch **Trinkwasser-Vorratsbehälter** (z. B. tragbare Kanister oder Tanks) müssen aus trinkwassergeeignetem Material bestehen. Produktkennzeichnungen wie „Lebensmittelgeeignet“, das Piktogramm „Glas + Gabel“ oder die Aufschrift „KTW / DVGW W 270 geprüft“ geben dazu Hinweise.

Abwasser

Abwasser ist in das öffentliche Abwassernetz einzuleiten oder muss bis zum Abtransport in geschlossenen Behältern verwahrt werden. Ausnahmen bedürfen der schriftlichen Genehmigung der Landratsämter in den Landkreisen bzw. der Stadtverwaltungen in den Stadtkreisen. Entsprechende Gemeindevorschriften sind zu beachten. Eine geruchliche Beeinträchtigung muss vermieden werden.

Abfallentsorgung



Anfallende (Lebensmittel-)Abfälle müssen so rasch wie möglich von den Lebensmitteln separiert und beseitigt werden. Müllsammelbehälter (Müllcontainer) zur ordnungsgemäßen Entsorgung der Abfälle, auch der Lebensmittelabfälle, sind vom Veranstalter bereitzuhalten. Sie müssen dicht schließen und so aufgestellt werden, dass eine nachteilige, auch geruchliche Beeinflussung von Lebensmitteln vermieden wird.

Es wird empfohlen, sich bei der Entsorgung von Lebensmittelabfällen mit anderen Anbietern abzusprechen und ein Entsorgungsunternehmen mit der Beseitigung der Speiseabfälle zu beauftragen. Eine Entsorgung über die Biotonne ist nicht zulässig.

INFO: Auch für die Festbesucher müssen ausreichend Müllsammelbehälter in Standnähe zur Verfügung stehen.



Toiletten

- **Toilettenräume** müssen leicht erreichbar und in ausreichender Zahl vorhanden sein.
- Sie müssen mit einer **Handwaschgelegenheit** sowie idealerweise Flüssigseife und Einmalhandtüchern versehen sein. Berührungsfreie Armaturen und türgriffloser Zutritt haben deutliche hygienische Vorteile.
- Falls keine ortsfesten Toiletten zur Verfügung stehen, wird das Aufstellen von **Toilettenwagen** empfohlen.
- Die Toiletten sollten an die **Wasser- und Abwasserleitungen** angeschlossen werden. Ist dies nicht möglich, sind ausreichend Wasser- und Auffangbehälter zur nachfolgenden Beseitigung in Kläranlagen bereitzustellen.
- Verordnungen der Gemeinden sind zu beachten.

Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln

Grundsätze

WICHTIG: Lebensmittel dürfen nur unter **einwandfreien hygienischen Bedingungen** hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden. Die Lebensmittel müssen **sicher** sein. Die Anbieter der Lebensmittel tragen die **Verantwortung** dafür. Wer sich gewissenhaft an die Vorgaben und möglichst auch Empfehlungen hält, ist auf der sicheren Seite.

Insbesondere ist zu beachten:

- **Nicht verpackte Lebensmittel** dürfen nur in Behältern und abgedeckt transportiert werden. Transportbehältnisse und Verpackungsmaterialien müssen sauber und für Lebensmittel geeignet sein. Bei kühlpflichtigen Lebensmitteln ist die Kühlkette einzuhalten.
- Bei der Lagerung, bei der Zubereitung und der Handhabung ist auf eine **strikte Trennung zwischen rohen** (v. a. frischem Fleisch, Fisch, Ei) **und gegarten Lebensmitteln** zu achten.
- **Arbeitsgänge und Arbeitsbereiche sind so weit als möglich so zu trennen** oder so zu organisieren, dass von "unsauberen" Tätigkeiten (siehe Tabelle 1) keine Übertragung von Schmutz oder Keimen auf Lebensmittel und insbesondere nicht auf verzehrfertige Lebensmittel stattfindet (**saubere Tätigkeiten**).
- **Tiere** sind von der Speisenzubereitung und -ausgabe fernzuhalten.

Tabelle 1: Trennung von unsauberen und sauberen Tätigkeiten

Unsaubere Tätigkeiten	Saubere Tätigkeiten
Fegen, Putzen	Umgang mit (teilweise) verzehrfertigen Lebensmitteln
Spülen von Geschirr	
Umgang mit rohen Lebensmitteln bzw. ungewaschenem Obst und Gemüse	
Naseputzen, Haare kämmen	
Aufräumen, Umgang mit Verpackungsmaterial etc.	
Umgang mit Geld	



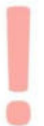
INFO: Denken Sie beim Arbeiten an eine gute Zwischenreinigung der Hände, die Sauberkeit der Kleidung und der verwendeten Gerätschaften wie Behältnisse, Schneidbretter und Besteck.

Lagerung

- Bei der Aufbewahrung muss Rohware getrennt von verzehrfertigen Lebensmitteln gelagert werden (entweder räumlich getrennt oder durch geeignete verschlossene Behältnisse).
- Alle Lebensmittel sind entsprechend ihrer **Temperaturanforderungen** zu lagern. Als Richtwerte dafür können bei verpackten Lebensmitteln die **Herstellerangaben** auf dem Etikett verwendet werden. Kühlgeräte sind so einzustellen und zu handhaben, dass eine **ausreichende Kühlung** gewährleistet werden kann. Die Kühlkette ist hierbei einzuhalten. Dazu müssen ggf. Geräte und einzulagernde Lebensmittel vorgekühlt werden.
- **Vermeiden** Sie das Lagern von Lebensmitteln über **längere Zeiträume**. Stellen Sie sicher, dass länger gelagerte Lebensmittel noch nicht überlagert sind (Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum beachten!).
- Vorratsgefäße sollten vor dem **Wiederbefüllen gereinigt** werden.



Handhabung



WICHTIG: Die Verwendung roher Eianteile bei Lebensmitteln, die nicht durcherhitzt werden, bringt die Gefahr einer Salmonelleninfektion mit sich. Von der Abgabe derart zubereiteter Lebensmittel bei Vereins- und Straßenfesten wird daher **dringend abgeraten**.



Zu garende Lebensmittel sollten (bis in den Kern) **durcherhitzt** werden.

Warm zu verzehrende Lebensmittel sollten unmittelbar nach der Erwärmung/ Erhitzung/Garung abgegeben werden. Sofern eine Zwischenlagerung bis zur Abgabe erfolgt, sollten die Lebensmittel durchgängig heiß (über 65°C) gehalten werden.

Bei der **Herstellung von Pommes Frites** und anderem Frittierten sollte die Fritteuse auf max. 175°C eingestellt werden, um die unerwünschte Acrylamidbildung zu vermeiden (s. entsprechendes Merkblatt der Untersuchungsämter BW).

Bei der **Handhabung von verzehrfertigen Lebensmitteln** (dazu zählen auch Lebensmittel, die nicht zubereitet werden müssen, wie Backwaren, Rauchenden, Bockwürste etc.) ist auf ein **hohes Maß an Hygiene** zu achten. Sofern möglich, sollte entsprechendes Besteck verwendet werden. Es ist auf eine sorgsame **Reinigung der Hände** mit Wasser und Seife vor der Handhabung derartiger Lebensmittel zu achten (siehe Hinweise zur Personalhygiene/ Handreinigung).

Bei der Verwendung von **Einmalhandschuhen** müssen diese **regelmäßig gewechselt** werden, da diese genauso schnell verschmutzen wie bloße Hände. Die Verschmutzung wird aber deutlich weniger

wahrgenommen. Ggf. sind hierbei auch Hinweise zu Verwendungsbeschränkungen, wie „nicht für fett-haltige Lebensmittel geeignet“, zu beachten.

Leicht verderbliche Lebensmittel

WICHTIG: Bei Transport und Lagerung leicht verderblicher Lebensmittel muss auf eine **ausreichende Kühlung** geachtet werden.

- **Sehr leicht verderbliche Lebensmittel** wie Hackfleisch oder bestimmte frische Bratwürste, Räucherlachs etc., häufig mit einem Verbrauchsdatum versehen, müssen bis zur Verwendung, ggf. entsprechend den Angaben, gekühlt werden. Nach Ablauf des Verbrauchsdatums dürfen sie nicht mehr abgegeben bzw. verkauft oder zur Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden.
- Bei **Tiefkühlprodukten** ist die Einhaltung der Lagerungstemperaturen insbesondere dann relevant, wenn Restmengen wieder als Retoure an den Lieferanten gehen oder für eine spätere Verwendung gelagert werden sollen.



Die **Temperaturanforderungen**, die im Lebensmittelhandel gelten, können auch bei Vereinsfesten einen **guten Richtwert** für die Kühlung bei der Lagerung von Lebensmitteln darstellen, auch wenn sie nicht verbindlich gelten (siehe Tabelle 2).

Tabelle 2: Anforderungen nach DIN 10508 „Temperaturen für Lebensmittel“ (Ausschnitt)

Erzeugnisse	max. Lagertemperaturen
Geflügel u. Hackfleischerzeugnisse	4°C
Frischfleisch u. Fleischerzeugnisse, Kremtorten, Salate	7°C
Milchprodukte	10°C
Tiefkühlprodukte	-18°C

WICHTIG: Gekühlt aufbewahrt/gelagert werden müssen:

- Torten und Kuchen mit nicht durcherhitzten Füllungen und Auflagen (Sahne, Butterkrem)
- Milch, Milcherzeugnisse
- Fleisch und Wurst, außer Hartwurst wie Salami
- Fisch und Fischerzeugnisse
- Salate, Dressings, Soßen
- Belegte Brötchen



Sie dürfen zum Verkauf nur eine **begrenzte Zeit aus der Kühlung** genommen und danach nicht mehr abgegeben und auch nicht zur weiteren Abgabe wieder gekühlt gelagert werden. **Die Angebotsmenge muss dem jeweiligen Bedarf angepasst sein.** Bei Betriebsschluss noch vorhandene Waren dieser Art sollten am nächsten Tag nicht nochmal angeboten werden.



Rohes (Geflügel-)Fleisch und nicht durchgegartes Fleischerzeugnisse müssen jeweils getrennt von anderen Lebensmitteln (insbesondere von verzehrfertigen Lebensmitteln), unter ausreichender, guter Kühlung (s. o.) in Kühlschränken oder Kühlboxen gelagert werden.

WICHTIG: Werden frisches (Geflügel-)Fleisch oder nicht durchgegarnte (Geflügel-)Fleischerzeugnisse (z. B. mariniertes Fleisch, Spieße) zur Herstellung von Speisen verwendet, so muss wegen der **Infektionsgefahr durch das rohe Fleisch** (Campylobacter, EHEC, Salmonellen) zur Handhabung ein getrennter Bereich mit folgenden Einrichtungen vorhanden sein:

- beim Auftauen getrennte Vorrichtung mit Einrichtung zur separaten Ableitung des Auftauwassers
- Arbeitsgeräte und intakte Schneidebretter jeweils nur für diesen Bereich
- Spülmaschinen zur Reinigung und Bakterienabtötung von Arbeitsgeräten

Erzeugnisse aus Hackfleisch sollten auf Vereins- und Straßenfesten nur dann hergestellt werden, wenn die erforderliche Sachkunde und eine räumlich/technische Ausstattung wie in einem Fachbetrieb gewährleistet werden kann. Eine Abgabe sollte nur in durcherhitztem Zustand erfolgen. Dazu zählen: rohe Bratwurst, Schaschlik, Frikadellen, Hamburger, Cevapcici, Döner Kebab und ähnliche Erzeugnisse. Gleiches gilt für Steaks oder Schnitzel, die mit Mürbeschneidern behandelt worden sind.



Bei der Abgabe von Döner Kebab sollte darauf geachtet werden, dass die abgeschnittenen Fleischstücke durcherhitzt sind (kein rötlicher Flüssigkeitsaustritt aus dem Spieß). Als Beilage bestimmte Salate und Soßen sollten gekühlt aufbewahrt werden.

Teig für Waffeln/Crêpes sollte gekühlt aufbewahrt werden. Die Verwendung von pasteurisiertem Flüssigei ist ratsam. Eine ausreichende Durcherhitzung sorgt für ein sicheres Produkt.

Tiramisu oder ähnliche, nicht durcherhitzte Speisen unter Verwendung roher Eier, sollten nicht abgegeben werden.

Bei der Abgabe von **Speiseeis** muss auf die Sauberkeit der Eisportionierer geachtet werden. Das Wasser des Aufbewahrungsbades ist regelmäßig, möglichst halbstündlich, zu wechseln. Bei Bedarf sind Zwischenreinigungen vorzunehmen.

Bei der Herstellung von **Salaten** ist äußerste Sauberkeit geboten, da keine weiteren Maßnahmen zur Keimreduzierung (wie z. B. eine Erhitzung) stattfinden. Zur Ausgabe muss geeignetes Salatbesteck verwendet werden.

Getränke

Als **Getränkeschankanlagen** sollten verwendungsfertige, transportable Anlagen benutzt werden.



INFO: Für die Betriebssicherheit (Prüfungspflicht durch befähigte Person) und die Hygiene dieser Anlagen sind **Verleiher, aber auch Entleiher verantwortlich**.

Der Entleiher (Nutzer) sollte sich unbedingt beim Lieferanten oder sonstigen sachkundigen Personen die Anleitungen für die während des Vereins- oder Straßenfestes notwendige **Reinigung oder ggf. Desinfektion der Getränkeschankanlage** beschaffen.

WICHTIG: Eis, das direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommt oder in Getränke gegeben wird, muss **aus Trinkwasser** hergestellt sein. Hierbei ist besonders auf die Sauberkeit der verwendeten Herstellungs- und Aufbewahrungsbehältnisse zu achten. Das Eis soll nicht mit der bloßen Hand berührt werden.

Oberflächenbehandlungsmittel für Zitrusfrüchte dringen teilweise in die Schalen ein und sind durch Waschen mitunter nicht vollständig zu entfernen. Sollen Zitrusfrüchte ungeschält Getränken zugegeben werden, soll unbehandelte Ware verwendet werden.

Kennzeichnung

Allgemein

- Für **vorverpackte Lebensmittel** gibt es umfangreiche Kennzeichnungsvorschriften zum Schutz des Verbrauchers vor Gesundheitsgefährdung und Täuschung.
- Für **offen (lose) abgegebene** Lebensmittel sind diese Vorgaben stark eingeschränkt. Die Angaben können auf einem Schild neben dem Lebensmittel stehen, auf einem Aushang in der Verkaufsstätte oder in einer sonstigen schriftlichen Information, wie zum Beispiel in einem ausliegenden Ordner.
- Verpflichtend ist auch für offen (lose) abgegebene Ware die Kenntlichmachung von **Zusatzstoffen, Allergenen und der Bezeichnung des Lebensmittels**. Sie kann auch mündlich erfolgen, wenn in einem Aushang darüber informiert wird, das Verkaufspersonal unterrichtet ist und eine entsprechende Dokumentation vorliegt, die von Verbrauchern und Behörden eingesehen werden kann.
- **Bestimmte Veranstaltungen** können von der Pflicht zur Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung **ausgenommen** sein. Die Ausnahmeregelung wird im Folgenden erläutert.



Ausnahme für Wohltätigkeitsveranstaltungen u. a.

- **Die Regelmäßigkeit und der Organisationsgrad** einer Veranstaltung sind entscheidend dafür, ob diese in den Anwendungsbereich der Lebensmittelinformationsverordnung (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, kurz: LMIV) fällt und damit eine Pflicht zur Allergenkennzeichnung sowie zur Kennzeichnung der Zusatzstoffe besteht.
- Derjenige, der **gelegentlich und im kleinen Rahmen** Lebensmittel handhabt, lagert oder Speisen zubereitet, wie z. B. beim Verkauf von Lebensmitteln durch Privatpersonen bei Wohltätigkeitsveranstaltungen, auf Märkten, in Kirchen, Schulen oder anlässlich von Dorffesten oder anderen Ereignissen, für die freiwillige Helfer Lebensmittel zubereiten, ist **von den Bestimmungen dieser Verordnung nicht betroffen**.

INFO: Die Verordnung bietet Ermessensspielraum. Veranstaltungen, bei denen in der Regel keine Allergenkennzeichnung erforderlich ist, sind beispielsweise

- Jährliches Fest der Kirchengemeinde oder Kindergartenfest für Eltern und Interessierte
- Plätzchenverkauf durch Vereine und Schulklassen auf dem Weihnachtsmarkt
- Kuchenverkauf von Vereinen oder Schulen auf dem Wochenmarkt
- Tag der offenen Tür, z. B. in einer Schreinerei, Gärtnerei
- Pausenverkauf in Schulen zur Finanzierung einer Klassenfahrt

Eine generelle Aussage für alle Veranstaltungen lassen die rechtlichen Bestimmungen nicht zu. Die Organisatoren können aber anhand der genannten Kriterien **Regelmäßigkeit, Organisationsgrad** („Aufwand“), **Häufigkeit** („gelegentlich“) und **Rahmen** (Teilnehmerzahl, Werbung) **abwägen**, ob sie – ausgehend von den Beispielen im Infokasten – für ihre Veranstaltung eine Kennzeichnungspflicht sehen. Wichtig ist, dass alle Aspekte in Kombination betrachtet werden. Die unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden können bei Bedarf Vereine und Organisatoren bei der Planung der Veranstaltung beratend unterstützen.

Unbenommen bleibt den Veranstaltern **eine freiwillige Kennzeichnung** von Allergenen und Zusatzstoffen als Service an den Kunden oder Gästen.

Allergenkennzeichnung

Allergie auslösende Bestandteile von Lebensmitteln, die berücksichtigt werden müssen, sofern die Bezeichnung nicht bereits auf deren Verwendung schließen lässt (z. B. bei Walnusskuchen), sind:



- Glutenhaltiges Getreide (z. B. Weizen (auch Dinkel), Roggen, Gerste, Hafer) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse. Diese sind namentlich zu nennen.
- Fisch und Krebstiere sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, Weichtiere
- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, andere Nussorten, Erdnüsse und Sesamsamen sowie daraus gewonnene Erzeugnisse. Diese sind namentlich zu nennen.
- Lupinenmehl, u. a. Lupinenprodukte
- Sellerie und Senf sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite (siehe unten Abschnitt Wein)

Zusatzstoffkennzeichnung

WICHTIG: Die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen ist verpflichtend für vorverpackte und lose Ware. Bei gleichzeitig vorhandener Allergenkennzeichnung erfolgt sie gemeinsam mit dieser.

Gekennzeichnet werden müssen die **enthaltenen Zusatzstoffe**, wie z. B. Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Phosphate oder auch bestimmte Aromastoffe wie Koffein oder Chinin in Getränken (Details siehe entsprechendes Merkblatt der Untersuchungsämter BW).



Wein

Bei der Abgabe von offenem oder abgefülltem Wein sind wie bei sonstigen Lebensmitteln die Bezeichnung, die Verkaufseinheit bzw. -menge (z. B. „0,25 l“ oder „0,75 Liter“), der Preis und ggf. die Allergenkennzeichnung (z. B. „enthält Sulfite“, siehe Abschnitt Ausnahmeregelung) anzugeben.



Zur Beschreibung der Erzeugnisse werden folgende Angaben empfohlen:

- Qualitätsstufe (sog. Gütebezeichnung) und Herkunft bzw. Anbaugebiet (z. B. „Qualitätswein Württemberg“, „Badischer Landwein“, „Deutscher Rotwein“, „Französischer Weißwein“)
- Weinart (z. B. „Weißwein“, „Rotwein“), sofern keine Rebsorte genannt wird
- Bei „Roséwein“, „Weißherbst“ oder „Schillerwein“ ist dieser Begriff jeweils anzugeben

Weitere Angaben wie Rebsorte, Jahrgang, Lage usw. können freiwillig angegeben werden.

Preisauszeichnung

Die Preise der am Stand angebotenen Produkte sind an **gut sichtbarer Stelle, deutlich lesbar** und soweit erforderlich (z. B. bei Getränken) unter Bezeichnung der **Abgabemenge** (bezogen auf die verwendeten geeichten Gläser) auszuzeichnen.



Ist der Ausschank alkoholischer Getränke gestattet, so sind auf Verlangen auch alkoholfreie Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle anzubieten. Davon darf **mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer** sein als das günstigste alkoholische Getränk. Der Preisvergleich erfolgt hierbei auch auf der Grundlage des hochgerechneten Preises für einen Liter der betreffenden Getränke. Die Erlaubnisbehörde kann für den Ausschank aus Automaten Ausnahmen zulassen.



Personalhygiene

WICHTIG: Die persönliche Körperhygiene ist neben den allgemeinen Hygienegeboten von besonderer Bedeutung beim Umgang mit Lebensmitteln. !

Personen, die mit der **Herstellung, Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln** beschäftigt werden, dürfen **keine Krankheiten** haben, die **über Lebensmittel übertragen** werden können. Hierzu zählen insbesondere Hauterkrankungen, Magen-Darm-Erkrankungen (auch Salmonellenausscheider) sowie eiternde oder nässende Wunden im Bereich der Arme und Hände. Andere Wunden, z. B. Schnittwunden an Händen und Armen, müssen wasserdicht verbunden werden (Gummifingerling, -handschuh).

Es sind folgende Regeln zu beachten:

- **Speisen** dürfen nicht angeniest oder angehustet werden.
- **Arbeitskleidung** von Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, muss stets sauber sein. Beim Umgang mit offenen Lebensmitteln ist eine geeignete Kopfbedeckung ratsam.
- **Die Händereinigung** stellt einen zentralen Punkt in der Personalhygiene dar. Durch direkten Kontakt werden Keime über die Hände auf Lebensmittel übertragen. Daher müssen die Hände regelmäßig gereinigt werden, vor Arbeitsbeginn, nach jedem Toilettenbesuch, nach dem Arbeiten mit rohem Fleisch, Fisch, Geflügel oder Eiern. Zum Abtrocknen sind Einmalhandtücher üblich.
- Sofern **Einmalhandschuhe** verwendet werden, sind diese regelmäßig, spätestens jedoch nach Kontakt mit unsauberen Bereichen oder Gegenständen (z. B. Verpackungsmaterial, Mülleimer, Geld), zu wechseln.
- **Rauchen** und Dampfen ist im Bereich der Lebensmittelherstellung und -behandlung nicht erlaubt.

INFO: Weiterhin sind die Vorgaben des **Infektionsschutzgesetzes** zu beachten. Es wird auf das Merkblatt „Vermeidung von Lebensmittelinfektionen für Ehrenamtliche bei Vereinsfesten, Freizeiten und ähnlichen Veranstaltungen“ verwiesen (siehe Merkblätter). i

Rechtsgrundlagen und Merkblätter

Nachfolgend sind die Rechtsvorschriften, Anwendungshilfen, Technischen Regeln und Merkblätter zusammengestellt, die diesem Leitfaden zugrunde liegen.



INFO: Für Fragen und weitere Informationen stehen die unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden bei den Stadt- und Landkreisen zur Verfügung: www.service-bw.de > Suchbegriff: „Untere Lebensmittelüberwachungsbehörden“ oder direkt unter: <https://www.service-bw.de/web/guest/leistung/-/sbw/Feste+und+Freizeiten++Hygienevorschriften+beachten-482-leistung-0> > Zuständige Stelle > Ort angeben.

Bei Fragen zum Infektionsschutzgesetz helfen die Gesundheitsämter bei den Stadt- und Landkreisen weiter. Informationen finden Sie auch auf der Seite des Landesgesundheitsamts:

<https://www.gesundheitsamt-bw.de/lga/DE/Fachinformationen/Fachpublikationen/Seiten/Hygiene.aspx>

Merkblätter und Hinweise

- „Gute Hygienepaxis auf Straßen- und Vereinsfesten“ der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, BLE (kostenlos als Download).

- Verschiedene Hefte zu Hygiene und Kennzeichnung.

<https://www.ble-medienservice.de/ernahrung.html>.

- Merkblatt „Vermeidung von Lebensmittelinfektionen für Ehrenamtliche bei Vereinsfesten, Freizeiten und ähnlichen Veranstaltungen“ des Regierungspräsidiums Stuttgart, Landesgesundheitsamt.

https://www.gesundheitsamt-bw.de/fileadmin/LGA/ DocumentLibraries/SiteCollection-Documents/03_Fachinformationen/FachpublikationenInfo_Materialien/Vermeidung_von_Lebensmittelinfektionen.pdf.



INFO: Hinweise zur Lebensmittelkennzeichnung und Ausnahmeregelungen dazu gibt es im Internet auf www.verbraucherportal-bw.de > Verbraucherschutz > Lebensmittelsicherheit.

- Verbrauchertipps zu Lebensmittelhygiene, Reinigung und Desinfektion.

<https://www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipps-zu-lebensmittelhygiene-reinigung-und-desinfektion.pdf>.

- Temperaturanforderungen für bestimmte Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels lose oder selbst verpackt abgegeben werden.

<https://www.lebensmittelverband.de/de/lebensmittel/sicherheit/hygiene>
(Suchbegriff: Leitlinie Temperaturanforderungen im Einzelhandel).

- Hinweise zur Trinkwasserversorgung auf Volksfesten/Veranstaltungen des DVGW.

<https://www.dvgw.de/medien/dvgw/leistungen/publikationen/twin15-2103.pdf>

- Verschiedene Merkblätter bieten die Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter Baden-Württemberg (Untersuchungsämter-BW | Startseite) im Internet unter UA-BW | Merkblätter an.

Rechtsvorschriften und Auslegungshinweise

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 (Basisverordnung Lebensmittelrecht)
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/ALL/?uri=CELEX%3A32002R0178>
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32004R0852&qid=1734427153577>
- Leitfaden für die Durchführung bestimmter Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004
https://food.ec.europa.eu/system/files/2022-04/biosafety_fh_legis_guidance_reg-2004-852_de.pdf
- Infektionsschutzgesetz
<http://www.gesetze-im-internet.de/ifsg/index.html>
- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
<http://www.gesetze-im-internet.de/lfgb/index.html>
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung, kurz: LMIV)
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=CELEX%3A32011R1169>
- Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung)
<https://www.gesetze-im-internet.de/lmidv/BJNR227210017.html>
- Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/ALL/?uri=celex%3A32008R1333>
- Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe (Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung, kurz: LMZDV)
<https://www.gesetze-im-internet.de/lmzdv/>
- Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschl. Gebrauch (Trinkwasserverordnung)
https://www.gesetze-im-internet.de/trinkwv_2023/
- Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung)
http://www.gesetze-im-internet.de/lmhv_2007/index.html

Dieser Leitfaden kann beim

Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

unter <https://mlr.baden-wuerttemberg.de/de/startseite> > Unser Service > Publikationen

Suchbegriff:

„Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten“

heruntergeladen werden.

Bildnachweis:

Wir danken Birgit Bienzele für das zur Verfügung gestellte Bildmaterial: Deckblatt, 3. Foto von oben.

Sämtliche sonstigen Bilder wurden beschafft über Panther Media GmbH