



Feschtleshelfer

Tipps und Hinweise für
 Veranstalter von öffentlichen
 Festen und Märkten

Impressum

Herausgeber:

Landratsamt Neu-Ulm
Kantstraße 8
89231 Neu-Ulm

Telefon 07 31 / 70 40 - 0
Telefax 07 31 / 70 40 - 8999
poststelle@lra.neu-ulm.de

Konzeption und Redaktion:

Lebensmittelüberwachung des Landratsamtes Neu-Ulm

Druck:

Datadruck, Nersingen

Bildnachweis Titelblatt:

Landratsamt Neu-Ulm

2018

Feschtleshelfer

Tipps und Hinweise für
Veranstalter von öffentlichen
Festen und Märkten

Vorwort des Landrats Thorsten Freudenberger	7
Einleitung	8
Checkliste für Organisatoren und Vorstände	9
Fliegende Bauten	9
Abfallentsorgung	13
Informationen zum Jugendschutz	20
Checkliste für ehrenamtliche Helfer	24
Beispiele für geeignete, bedingt geeignete und nicht zu empfehlende Lebensmittel auf Festen	26
Übersicht der Kühltemperaturen für Lebensmittel	28
Ansprechpartner	30
Wichtige Rechtsvorschriften	30
Quellen	30

Vorwort des Landrats Thorsten Freudenberger

Liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger!

Wer ein öffentliches Fest oder einen Markt ausrichten möchte, der muss im Vorfeld viele Aspekte planen und bedenken. Einfach drauflos zu feiern, ist nicht ratsam, denn es gibt eine Reihe von einschlägigen Vorschriften zu beachten. Das beginnt bei der Anmeldung des Festes/Marktes, geht über die Bestimmungen zu Zelten und WC-Anlagen, lebensmittelrechtliche Auflagen, den Jugendschutz, den Nichtraucherschutz bis hin zur Abfallentsorgung.



Diese Broschüre, der „Feschtleshelfer“, gibt allen Festveranstaltern und ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern einen prägnanten Überblick über alles, was zu beachten ist. Außerdem enthält die Publikation die Namen und Kontaktdaten der entsprechenden Ansprechpartner im Landratsamt Neu-Ulm. Vier verschiedene Fachbereiche unseres Hauses haben dafür Gesetze, Empfehlungen und Tipps zusammengetragen, damit Sie Ihre Veranstaltung sorgfältig planen und organisieren können.

Bitte beachten Sie die im „Feschtleshelfer“ dargestellten Punkte, damit Sie und Ihre Gäste das Fest uneingeschränkt genießen können. In diesem Sinne wünsche ich Ihnen eine rundum gelungene Feier.

Mit freundlichen Grüßen

A handwritten signature in blue ink, which appears to read 'Thorsten Freudenberger'. The signature is stylized and written in cursive.

Thorsten Freudenberger
Landrat

Einleitung

Vereins- und Straßenfeste haben immer Saison. Ganz selbstverständlich gehört Essen und Trinken zum Charakter dieser Veranstaltungen. Gäste genießen selbst gebackene Kuchen, Salate, belegte Brötchen oder anderen Spezialitäten, deren Verkauf Geld in die Vereinskassen bringt. Im Eifer der Vorbereitungen und Durchführung übersehen Organisatoren und Helfer jedoch manchmal, dass Nachlässigkeiten im Umgang mit Lebensmitteln, insbesondere auch bei Kleinkindern und älteren Menschen, zu schwerwiegenden, sogar lebensbedrohlichen Erkrankungen führen können und dass eine Verbreitung dann schnell einen großen Personenkreis betreffen kann.

Für eine gelungene Veranstaltung ist es daher unumgänglich die einschlägigen rechtlichen Vorgaben beim Umgang mit Lebensmitteln zu berücksichtigen. **Jeder**, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt, haftet zivil- und strafrechtlich dafür, dass die Produkte einwandfrei sind und gesundheitlich unbedenklich genossen werden können.

Mit der Übernahme einer ehrenamtlichen Tätigkeit übernimmt man also auch eine Verantwortung für die Zubereitung bzw. Abgabe von Lebensmitteln. Die Hinweise in dieser Broschüre sollen als Orientierungshilfe dafür dienen, sich in diesem Bereich richtig zu verhalten und damit einem bösen Erwachen vorzubeugen.

Es muss allerdings darauf hingewiesen werden, dass diese Orientierungshilfe nur für Feste und Veranstaltungen im Sinne eines bürgerschaftlichen Engagements gedacht ist. So sind zum Beispiel ein Gesundheitszeugnis nach dem Infektionsschutzgesetz und eine Hygieneschulung nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung für Helfer und Helferinnen, die bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen lediglich ehrenamtlich tätig sind, nicht mehr nötig.

Um die Broschüre praktikabel und verständlich zu machen, wurde sie in zwei ausführliche Checklisten aufgeteilt, zum einen in eine Liste mit Grundinformationen für Organisatoren und Veranstalter und zum anderen in eine Liste für ehrenamtliche Helfer. Die wichtigen Informationen zu den einzelnen Punkten wurden direkt in die Listen mit eingearbeitet, um sie auch vor Ort zur Hand zu haben. Auf die Wiedergabe von Gesetzestexten wurde verzichtet. Die wichtigsten Vorschriften sind jedoch im Anhang angegeben.

Checkliste für Organisatoren und Vorstände

Beantragung der Gestattung bei der Gemeinde- oder Stadtverwaltung

Der Antrag für eine Gestattung (vorübergehende Gaststättenerlaubnis) muss mindestens 14 Tage vor der Veranstaltung bei der Gemeinde gestellt werden, in der die Veranstaltung stattfinden soll. Dieser enthält:

- Anlass und beabsichtigte Betriebszeit,
- Art und Weise des Getränkeauschanks,
- Lage und Art der Räumlichkeiten.

wird erledigt durch: _____

Fliegende Bauten

Bei Festzelten, Festhallen, Fahrgeschäften wie z. B. Karussells, Schiffschaukeln oder Bühnen ab einer bestimmten Größe ist aus Sicherheitsgründen Folgendes zu beachten:

- Fliegende Bauten dürfen nur nach den Bestimmungen in der Ausführungsgenehmigung (Prüfbuch), insbesondere nach der geprüften Statik in Verbindung mit den Konstruktionsplänen errichtet werden (Übereinstimmung der Statik aus dem Prüfbuch). Anhand des Prüfbuches ist eine noch gültige Ausführungsgenehmigung nachzuweisen. Bei der Aufstellung und während des Betriebs muss die Standsicherheit gewährleistet sein. Zelte bis zu einer Grundfläche von 75 m² brauchen keine Ausführungsgenehmigung.
- Fliegende Bauten dürfen nur aufgestellt und in Betrieb genommen werden, wenn die Aufstellung mindestens 1 Woche vorher mit Vorlage des Prüfbuches, in Einzelfällen auch mit Lageplan, der Bauaufsichtsbehörde im Landratsamt Neu-Ulm angezeigt wird (bitte auch Ansprechpartner und Telefon mitteilen) und eine Gebrauchsabnahme durchgeführt worden ist, es sei denn, die Bauaufsichtsbehörde verzichtet im Einzelfall darauf. Sofern die Ausführungsgenehmigung Abnahmen durch Sachverständige vorschreibt, sind diese in jedem Fall zu veranlassen.
- Bei Zelten und Festhallen ist für eine ausreichende Anzahl und Größe von Rettungswegen bzw. Notausgängen mit nachleuchtenden bzw. beleuchteten Fluchtwegschildern zu sorgen. Erforderlich ist auch eine Sicherheitsbeleuchtung (netzunabhängige Notbeleuchtung im Falle eines Stromausfalls).

- Die notwendigen Feuerlöscher sind bereitzustellen.
- Ausstattungen und Dekorationen dürfen nur schwer entflammbar sein.
- Podeste, Tribünen und andere Anlagen, die höher als 20 cm sind, müssen mit festen und mindestens 1 m hohen verkehrssicheren Umwehrungen versehen sein.
- Die Verkehrswege sind in sicher begehbarem Zustand (auch bei nasser Witterung) herzurichten und zu unterhalten.
- Für eine ausreichende Beleuchtung und allgemeine Verkehrssicherheit ist zu sorgen. Das Prüfbuch muss während der gesamten Aufstelldauer vor Ort sein.

Ansprechpartner bei der Bauaufsichtsbehörde des Landratsamtes ist Herr Neubert, erreichbar unter Telefon 07 31 / 70 40 - 3207 von ca. 6.30 Uhr bis ca. 8.45 Uhr sowie unter E-Mail-Adresse oliver.neubert@lra.neu-ulm.de oder Nachfragen unter Telefon 07 31 / 70 40 - 3103.

Auswahl geeigneter Plätze für Lebensmittelverkaufsstände

Der Standort muss sauber sein und täglich gereinigt werden können. Es darf keine nachteilige Beeinträchtigung der Lebensmittel durch Staub, starke Gerüche oder andere Umwelteinflüsse entstehen. Lebensmittel dürfen nicht in Räumen, in denen gleichzeitig Tiere zur Schau gestellt werden, angeboten werden.

wird erledigt durch: _____

Beschaffenheit der Lebensmittelverkaufsstände

- Sie müssen befestigt, von 3 Seiten geschlossen sein und ein festes Dach haben.
- Offene Lebensmittel müssen vor Husten und Niesen von Passanten, Staub und Schmutz geschützt sein.
- Für kühlpflichtige Lebensmittel (z. B. Sahnetorten) müssen ausreichend Kühlmöglichkeiten (Kühlschränke o. ä.) vorhanden sein.
- Zur Aufbewahrung kühlpflichtiger Lebensmittel beachten Sie bitte die vorgeschriebenen Temperaturen (siehe Checkliste ehrenamtliche Helfer).

wird erledigt durch: _____

Wasserzuleitung und Abwasserbeseitigung

Das Wasser für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln, für die Händereinigung und für die Reinigung von Geschirr und Geräten muss Trinkwasserqualität haben. Trinkwasserschläuche sollten das Zertifikat „lebensmittelecht“ tragen (keine Garten- oder Feuerwehrschränke). Zur Händereinigung bedarf es darüber hinaus Seife aus einem Spender und Einmalhandtücher oder einer Küchenrolle und einen Müllbehälter dafür. Bei der Abgabe von unverpackten und/oder leicht verderblichen Lebensmitteln ist warmes Wasser zur Händereinigung notwendig (z. B. Glühweinkessel mit Hahn und Heizspirale). Die zusätzliche Nutzung von Einmalhandschuhen wird empfohlen. Falls Geschirr, Besteck und Geräte mit der Hand gereinigt werden, sind 2 getrennte Spülbecken mit heißem Wasser nötig. Abwasser müssen ins Abwassernetz eingeleitet werden.

wird erledigt durch: _____



Getränkeausschank

Beim Verkauf von Getränken müssen folgende Punkte beachtet werden:

- Eine Schankanlage darf nur mit einer Gefährdungsbeurteilung in Betrieb genommen werden. In dieser ist festgelegt, welche sicherheitstechnischen Maßnahmen beim Betrieb der Getränkeschankanlage einzuhalten sind.
- Eine Schankanlage muss nach der Betriebssicherheitsverordnung von einer „befähigten Person“ überprüft werden.
- Anlagenbeschreibung, ein Übergabeprotokoll und ggf. Unterlagen zur Anlagenänderung bzw. -ergänzung sind Dokumente, die vor Ort sein müssen.
- Die Anlage muss vor Inbetriebnahme gereinigt werden.
- Beim Getränkeausschank muss eine Spüleinrichtung mit Warmwasser vorhanden sein, das heißt entweder 2 Spülbecken oder 1 Spülbecken und eine Gläserspülmaschine. Das Spülwasser muss durch permanenten Frischwasserzulauf ständig erneuert werden.
- Die benutzten Gefäße müssen einen Füllstrich/Eichstrich haben.
- Ein antialkoholisches Getränk darf nicht teurer sein als das billigste alkoholische in gleicher Menge.

wird erledigt durch: _____



Müllsammelbehälter (für Speisereste Spezialcontainer)

Müllsammelbehälter müssen in ausreichender Zahl aufgestellt werden und dürfen Lebensmittel nicht nachteilig beeinflussen. Speisereste dürfen nicht in den Restmüll oder die Biotonne wandern. Spezialcontainer hierfür können beim zuständigen Verwerter angemietet werden.

wird erledigt durch: _____



Abfallentsorgung

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

Bitte beachten Sie folgende Empfehlungen:

- Abfallvermeidung steht vor Abfallverwertung, Verwertung vor Entsorgung.
- Speisen und Getränke sollten nur in Mehrweggeschirr mit wieder verwertbarem Besteck ausgegeben werden. Hier sind die kommunalen Satzungen und die Auflagen der Festgenehmigung zu beachten. Verschiedene Gemeindeverwaltungen, Gewerbebetriebe oder Vereinsringe bieten ein Geschirrmobil mit dem jeweiligen Zubehör an. Rückfragen richten Sie bitte an Ihre jeweilige Stadt-/Gemeindeverwaltung.
- Speiseabfälle tierischer Herkunft können über die kommunale Restmülltonne oder über zugelassene Entsorgungsunternehmen entsorgt werden. Bitte stimmen Sie dies mit der zuständigen Stadt-/Gemeindeverwaltung ab, da evtl. auch in Ihrer Kommune eine Entsorgung über die Biotonne zulässig ist.
- Bei der jeweiligen Kommune/Entsorgungsbetrieben können die benötigten Behälter zur Entsorgung von Abfällen und Speiseresten bestellt werden.
- Das Verfüttern von Speiseresten an Tiere ist verboten!
- Preise für die Abfallentsorgung sind auf der jeweiligen Kommune zu erfragen.
- Auch eine Selbstanlieferung von Abfällen im Müllkraftwerk Weißenhorn, Daimlerstrasse 36, ist möglich. Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 07.00 Uhr bis 17.00 Uhr durchgehend und zusätzlich für Privatanlieferungen jeden Samstag von 09.00 Uhr bis 12.00 Uhr.
- Preise für die direkte Anlieferung im Müllkraftwerk Weißenhorn erhalten Sie unter der Telefonnummer 07 309 / 878 - 0. Oder Sie schauen ins Internet: www.awb-neu-ulm.de/html/mkw03.html

Hinweis:

Getränke sollten aus Mehrwegflaschen bzw. aus Fässern abgegeben werden. Milch, Zucker, Senf, Ketchup, Salz, Pfeffer u. a. sollten in Spendern oder nachfüllbaren Behältern vorhanden sein. Für Rückfragen stehen Ihnen die Abfallberater der jeweiligen Stadt-/Gemeindeverwaltungen zur Verfügung. Bei Direktanlieferungen am Müllkraftwerk Weißenhorn wenden Sie sich bitte an den Abfallwirtschaftsbetrieb unter der Telefonnummer 07 309 / 878 - 0.

Ausreichend Toilettenräume

Toiletten müssen in ausreichender Zahl und getrennt nach Geschlechtern vorhanden sein (je angefangene 350 m² Schankfläche: mindestens 1 Herren-WC, 2 Urinalbecken oder 2 m Rinne und 2 Damen-WC mit Handwaschgelegenheit und hygienisch einwandfreier Handtrocknungseinrichtung). Toilettenwagen bieten eine Alternative zu ortsfesten Toiletten. (Gilt für Stadt Neu-Ulm, bei allen anderen Städten, Märkten und Gemeinden bitte auf die Hinweise in der Gestattung achten).

Für Helfer die mit Lebensmitteln umgehen muss eine separate Toilette zur Verfügung stehen.

wird erledigt durch: _____



Ausstattung der Toiletten

Toiletten müssen mit Handwaschgelegenheit mit Warm- und Kaltwasser, Flüssigseife und Einmalhandtüchern ausgestattet sein.

wird erledigt durch: _____



Personen mit gesetzlichem Tätigkeitsverbot

Personen mit akutem Durchfall und Erbrechen sowie Hauterkrankungen wie eitrigen Wunden, nässenden Ekzemen, festgestellten Erkrankungen (wie z. B. Typhus oder Gelbsucht) und Ausscheider von Salmonellen, Shigellen oder Coli-Bakterien dürfen keinen Kontakt mit Lebensmitteln, Geschirr und Gästen bekommen.

wird erledigt durch: _____

Anforderungen an Küchen, die Lebensmittel für den Verkauf herstellen

Es sollte sich – wenn möglich – vom guten hygienischen Zustand der privaten Küchen überzeugt werden, oder besser eine geeignete Räumlichkeit zur Speissherstellung angemietet werden. Wird für ein Fest die Herstellung von Speisen in einer Gemeinschaftsküche vorgenommen, ist es empfehlenswert, vorher eine Grundreinigung durchzuführen.

wird erledigt durch: _____

Hygiene Information für ehrenamtliche Helfer

Kopieren Sie die Checkliste für ehrenamtliche Helfer und verteilen Sie sie rechtzeitig vor der Veranstaltung an alle Helfer. Stellen Sie damit die Wichtigkeit der Körperhygiene und des sachgerechten Umgangs mit Lebensmitteln dar. Dies gilt auch für die Helfer an Getränkeauschänken.

wird erledigt durch: _____





Pflichtangaben auf Speisen- und Getränkekarten

- Preisangabe § 7 Abs. 1 PAngV
- Menge bei Getränken (vcl + ml)
- Zusatzstoffe in Speisen und Getränken müssen auf den Aushängen und in den Speisekarten angegeben werden. Alle Zusatzstoffe sind bei verpackten Lebensmitteln auf dem Etikett ersichtlich und können von dort übertragen werden. Bei offenen Lebensmitteln sind die Informationen beim Verkäufer zu erfragen.
- Sollte bei Kochschinken, Käse oder Fisch ein Imitat verwendet werden, muss auch das ersichtlich sein (z. B. Schinkenersatz/Schinkenimitat).
- Für angebotene Weine sind folgende Informationen Pflicht:
 - Hersteller
 - Preis/Menge
 - Farbe (weiß/rosé/rot)
 - Anbaugebiet (Baden/Pfalz/...) Bei importierten Weinen reicht das Herkunftsland.
 - Flaschenwein/offener Wein
 - Qualitätsstufe (Tafelwein/Landwein/QbA/...)
 - Nur bei Prädikatsweinen die Rebsorte
- Bei Nektar und Saft ist die genaue Verkehrsbezeichnung anzugeben.

Es kann eine Legende mit allen Informationen erstellt werden, um dann nur noch die Nummern den entsprechenden Speisen und Getränken zuordnen zu müssen.

Beispiel:

Schinkenbrot (1,2,3,5)
 Cola (4,8)

Legende:
 1. mit Phosphat 2. mit Geschmacksverstärker 3. mit Antioxidationsmittel 4. mit Farbstoff
 5. mit Konservierungsstoff 6. geschwärzt 7. mit Süßungsmittel 8. Koffeinhaltig 9. chininhaltig usw.

- Bei Veranstaltungen die ehrenamtlich durchgeführt werden steht es den Organisatoren frei, allergieauslösende Bestandteile von Lebensmitteln anzugeben. Folgende 14 Allergene können aufgeführt werden:

<input type="checkbox"/> Glutenhaltiges Getreide (z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)	<input type="checkbox"/> Sellerie
<input type="checkbox"/> Fisch	<input type="checkbox"/> Lupinen
<input type="checkbox"/> Krebstiere	<input type="checkbox"/> Senf
<input type="checkbox"/> Schalenfrüchte	<input type="checkbox"/> Sesamsamen
<input type="checkbox"/> Eier	<input type="checkbox"/> Weichtiere
<input type="checkbox"/> Soja	<input type="checkbox"/> Schwefeldioxid/Sulfide
<input type="checkbox"/> Milch (einschließlich Laktose)	
<input type="checkbox"/> Erdnüsse	

wird erledigt durch: _____



Dokumentation

Zur eigenen Sicherheit wird empfohlen, Folgendes zu dokumentieren:

- Hygiene-Information ehrenamtlicher Helfer
- Temperaturen der Kühlgeräte und der Kühltransporte (auch Kühlboxen)
- Warmhalte- bzw. Ausgabemperaturen
- Kuchenliste (wer bringt welchen Kuchen)

wird erledigt durch: _____



Anbringung von Adresse und Ansprechpartner der Standbetreiber

Das Lebensmittelrecht schreibt vor, dass einem Verbraucher von außen ersichtlich sein muss, wer Ansprechpartner/Standbetreiber ist. Zusätzlich ergibt sich eine bessere Übersicht und dient auch der Eigenwerbung.

wird erledigt durch: _____



Anbringung des Hinweises auf das Jugendschutzgesetz

Veranstalter haben die für ihre Veranstaltungen geltenden Vorschriften durch deutlich sichtbaren und gut lesbaren Aushang bekannt zu machen. Dieser ist zum Download bereit gestellt unter www.landkreis.neu-ulm.de

wird erledigt durch: _____



Informationen zum Jugendschutz

Das Jugendschutzgesetz verfolgt das Ziel, Kinder und Jugendliche vor Gefährdungen in der Öffentlichkeit zu schützen. Es wendet sich mit seinen Ge- und Verboten an Gewerbetreibende und Veranstalter, die Gefährdungen verursachen können. Dazu bietet das Gesetz mit seinen Vorschriften eine wichtige Hilfe für Eltern und Erzieher an.

Es folgen einige Erläuterungen zum Jugendschutzgesetz:

1. Öffentlichkeit

- Das Jugendschutzgesetz gilt nur in der Öffentlichkeit. Mit Öffentlichkeit sind alle Orte gemeint, die jedermann zugänglich sind und an welchen der Teilnehmerkreis nicht in rechtlicher oder sonstiger bedeutsamer Beziehung zueinander steht z. B. Tanzveranstaltung, Gaststätte, Bierzelt, Diskothek, Musikkonzert, Dorffest, Faschingsparty.

2. Personensorgeberechtigte/Erziehungsbeauftragte Person

- Personensorgeberechtigte sind die Eltern oder in Ausnahmefällen ein vom Familiengericht bestellter Vormund. Die Personensorge umfasst das Recht und die Pflicht u.a. das Kind bzw. den Jugendlichen zu beaufsichtigen sowie seinen Aufenthalt und seinen Umgang zu bestimmen.
- Eine erziehungsbeauftragte Person ist jede Person über 18 Jahren, soweit sie auf Dauer oder zeitweise aufgrund einer Vereinbarung mit einem Personensorgeberechtigten (in der Regel den Eltern) Erziehungsaufgaben wahrnimmt z. B. Begleitung und Aufsicht bei einer Tanzveranstaltung.

Erziehungsbeauftragte Person kann z.B. sein:

- Erzieher im Internat/Heim
- Betreuer in Vereinen, Lehrer und Ausbilder
- Großeltern/volljährige Geschwister/Verwandte
- Freunde der Eltern

Aufgrund ministerieller Weisung vom 06.03.2007 darf ein Freund bzw. eine Freundin die Funktion einer „erziehungsbeauftragten Person“ nicht übernehmen! Dies begründet das Ministerium damit, dass es innerhalb einer Partnerschaft bzw. Freundschaft kein Autoritätsverhältnis gibt, um die Aufsicht zu führen.

Hinweise für Veranstalter und Gewerbetreibende:

- Akzeptieren Sie nur schriftliche Beauftragungen. Sie haben in Zweifelsfällen die Pflicht bei einer schriftlichen Beauftragung die Berechtigung zu überprüfen. Bei Unklarheiten telefonieren Sie mit den Eltern!
- Blankounterschriften von Eltern und Eintragung der nächst besten Volljährigen als erziehungsbeauftragte Person sind nicht zu akzeptieren.
- Ist die erziehungsbeauftragte Person zur Ausübung der Aufgabe nicht in der Lage z. B. wegen Alkoholisierung - so handelt sie trotz vorheriger Vereinbarung nicht als erziehungsbeauftragte Person! Der Zutritt/Aufenthalt darf nicht gestattet werden.
- Veranstalter und Gewerbetreibende können keinesfalls die Erziehungsbeauftragung übernehmen. Hier käme es zu einem Interessenskonflikt!

Das aktuelle Personalausweisgesetz verbietet generell das Einhalten bzw. Hinterlegen der Ausweise von jugendlichen Besuchern in Gaststätten, bei Tanzveranstaltungen, Musikkonzerten und verschiedenen Partys sowie Festen. Es dürfen auch keine Kopien von den Personalausweisen zu Kontrollzwecken angefertigt werden. Eine unterstützende Maßnahme für die Kontrolle und die Einhaltung des Jugendschutzgesetzes bei Veranstaltungen ist die Partycard zu bewerben und für jeden jugendlichen Besucher zu hinterlegen.

Download: www.kjr-neu-ulm.de/service/jugendschutz/partycard

3. Rauchen in der Öffentlichkeit

- Kinder und Jugendliche unter 18 Jahre dürfen in der Öffentlichkeit nicht rauchen, auch nicht im Beisein der Eltern.
- Die Abgabe von Tabakwaren an Kinder und Jugendliche unter 18 Jahren ist ebenso verboten, d.h. kein Verkauf von Zigaretten, auch wenn Kinder oder Jugendliche im Auftrag der Eltern handeln.
- Zigarettenautomaten müssen durch technische Vorrichtungen so ausgestattet sein, dass Kinder und Jugendliche keine Tabakwaren entnehmen können.



4. Tanzveranstaltungen

- Jugendlichen unter 16 Jahre darf die Anwesenheit bei öffentlichen Tanzveranstaltungen nur dann gestattet werden, wenn sie von einer erziehungsbeauftragten oder einer personensorgeberechtigten Person, in der Regel die Eltern, begleitet werden.
- Jugendlichen ab 16 Jahre ist die Anwesenheit ohne Begleitung eines Personensorgeberechtigten/Erziehungsbeauftragten längstens bis 24 Uhr zu gestatten.
- Ausnahmen sind Tanzveranstaltung von einem anerkannten Träger der Jugendhilfe oder Brauchtumspflege! Hier dürfen Kinder unter 14 Jahren bis 22 Uhr und Jugendliche ab 14 Jahren bis 24 Uhr anwesend sein.

5. Aufenthalt in Gaststätten

- Jugendliche unter 16 Jahren nur in Begleitung einer erziehungsbeauftragten oder einer personensorgeberechtigten Person
- Jugendliche ab 16 Jahren ohne Begleitung bis maximal 24 Uhr

Unter Gaststätten fallen allgemein Cafés, Eisdielen, Diskotheken, Bars, Bistros, Imbissstuben, Hotels, Pensionen, Bierzelte, Veranstaltungsräume mit vorübergehender gaststättenrechtlicher Genehmigung.

Für das Jugendschutzgesetz ist die Abgabe und der Verzehr von Alkohol entscheidend.

6. Alkoholische Getränke

Erlaubt ist:

- ab 16 Jahre → Bier, Sekt, Wein
- ab 18 Jahre → Branntwein, branntweinhaltige Getränke, branntweinhaltige Alkopops

Achtung!

Den Alkopops sieht man die Art des enthaltenen Alkohols nicht an. Es sei denn, der Getränke name enthält den Namen einer bekannten Spirituose. Die Verwechslung mit alkoholfreien oder weinhaltigen Limonaden ist wegen der ähnlichen Verpackung durchaus gegeben.

Ist einem Alkoholmixgetränk z. B. Bier mit Limonade, nur ein Tequilla-Aroma zugesetzt, d.h. kein reiner Branntwein, kann dieses Alkoholmixgetränk an Jugendliche ab 16 Jahren abgegeben werden.

Lebensmittel, die Branntwein wie Schnaps, Likör, Weinbrand, Rum, Whisky, Wodka und sonstige Spirituosen in nicht nur geringfügiger Menge enthalten z. B. Pralinen, Früchte in Alkohol, Kuchen, Torten, Pudding und Eisbecher, dürfen weder an Kinder und Jugendliche abgegeben, noch darf ihnen der Verzehr gestattet werden.

Empfehlungen:

Die umstrittene gesetzliche Ausnahmeregelung, das Jugendliche ab 14 Jahren im Beisein der Eltern Bier, Sekt oder Wein trinken dürfen, ist aus gesundheitlichen Gründen von Gewerbetreibenden und Veranstalter abzulehnen.

Ein abgetrennter Verkauf von branntweinhaltigen Getränken bei Veranstaltungen im Barbereich schützt die Jugendlichen vor der Weitergabe von branntweinhaltigen Getränken durch verantwortungslose Erwachsene.

Bei Veranstaltungen mit vorübergehender gaststättenrechtlicher Genehmigung ist die Ernennung eines Jugendschutzbeauftragten hilfreich, um das Jugendschutzgesetz einzuhalten.

Wichtiger Hinweis:

Jede Person über 18 Jahren handelt ordnungswidrig, die ein Verhalten eines Minderjährigen in der Öffentlichkeit herbeiführt oder fördert, das durch das Jugendschutzgesetz verhindert werden soll.

Rückfragen können Sie an das Jugendamt Neu-Ulm stellen:

Telefon 07 31 / 70 40 - 2587 oder E-Mail: reinhold.kwiedor@ira.neu-ulm.de

Checkliste für ehrenamtliche Helfer

Die nachfolgende Checkliste dient ehrenamtlichen Helfern, verantwortungsvoll mit Lebensmitteln umzugehen. Die wichtigsten rechtlichen Regelungen sind hier aufgeführt. Es besteht jedoch kein Anspruch auf Vollständigkeit.

Ausschließlich Trinkwasser

- Das Wasser für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln und für die Reinigung von Geschirr und Geräten muss Trinkwasserqualität haben.

Abfallvermeidung geht vor Abfallverwertung

- Leeren Sie häufig und regelmäßig die Abfallbehälter.

Hygieneregeln: Wer mit Lebensmitteln direkt oder indirekt (z. B. auch mit Geschirr oder Besteck) in Kontakt kommt, trägt ein hohes Maß an Verantwortung für Freunde und Gäste.

- Wenn Sie krank sein sollten, helfen Sie nicht mit und informieren Sie den Organisator.
- Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Seife und fließendem Wasser.
- Verwenden Sie Einwegtücher zum Händetrocknen.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab.
- Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhaube, Kittel). Vermeiden Sie durch Einmalhandschuhe direkten Kontakt mit dem Lebensmittel.
- Husten oder niesen Sie nicht auf Lebensmittel.
- Rauchen und essen/trinken Sie nicht in der Küche und bei der Ausgabe.
- Decken Sie kleinere Wunden an Händen und Armen mit sauberen, wasserundurchlässigen Pflastern ab. Wenn die Wunde eitert, dürfen Sie nicht mehr weiter arbeiten.

Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln

- Unverpackte Lebensmittel dürfen nur in Behältern und abgedeckt transportiert werden.
- Behälter und Verpackungsmaterialien müssen sauber und für Lebensmittel geeignet sein.
- Rohware und fertige Speisen müssen immer getrennt gelagert werden.
- Gerätschaften und Arbeitsflächen müssen sauber sein und regelmäßig zwischengereinigt werden.
- Zu garen Speisen dürfen nur durcherhitzt abgegeben werden.
- Warme Speisen müssen bis zur Abgabe durchgängig heiß gehalten werden.
- Wir empfehlen eine Heißhaltezeit von 1 Std. bis maximal 3 Std. bei mindestens 65 °C.
- Fertige Speisen dürfen nicht mit der bloßen Hand angefasst werden.
- Einmal ausgegebene Lebensmittel und Speisen dürfen nicht zurückgenommen und/oder erneut angeboten werden.
- Speisereste und andere Abfälle sind unverzüglich zu beseitigen.
- Tiere müssen vom Küchen- und Ausgabebereich ferngehalten werden.

Anforderungen an Küchen, die Lebensmittel für den Verkauf herstellen

- Räume, Einrichtung und Gerätschaften müssen vor Beginn der Zubereitung in hygienisch sauberem Zustand sein. Eine Desinfektion ist nur vor und nach der Bearbeitung von rohem Fleisch/Geflügel für den speziellen Arbeitsbereich z. B. Schneidebrett notwendig, sonst reicht die Reinigung mit einem Haushaltsreiniger und das Nachspülen mit klarem Trinkwasser.
- Die Küche darf nicht zeitgleich privat genutzt werden (z. B. Zubereitung Mittagessen).
- Persönliche Körperhygiene ist Voraussetzung.

Umgang mit leicht verderblichen und risikoreichen Speisen

Dazu zählen:

- Fleisch- und Wurstwaren (Bratwurst, Schaschlik, Frikadellen, Hamburger, Cevapcici, Döner Kebab, geklopfte Steaks und Schnitzel, Leber- und Blutwurst, Schweinemett und Zwiebelmettwurst, Brühwurstsorten)
- Rohe Fische, Krebse, Weichtiere und Erzeugnisse aus diesen
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen und Saucen
- Milch und Milchprodukte
- Eier und Eierspeisen einschließlich der Teige für Waffeln, Crepes usw. (insbesondere aus rohen Eiern)
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durchgebackener Füllung (z. B. Sahnertorten, Puddingstückchen)
- fertig belegte Brötchen mit Wurst, Fisch oder Feinkostsalaten (Fleischsalat o. ä.)
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Leicht verderbliche Lebensmittel dürfen nur zum Verkauf kurzzeitig ohne Kühlung angeboten werden.
- Bei Verkaufsende vorhandene Reste sollten am nächsten Tag nicht mehr angeboten werden.
- Die genannten Lebensmittel müssen grundsätzlich gekühlt transportiert und gelagert werden (max. 7° C).
- Hackfleischerzeugnisse müssen bei 4° C gekühlt werden.
- Frischfleisch und Fleischerzeugnisse werden bei max. 4° C im Kühlschrank gelagert.
- Frischfisch muss in Eis oder einem separaten Kühlbehälter bei 2° C aufbewahrt werden.
- Geflügelerzeugnisse aus geschnetztem Fleisch (z. B. Pfannengyros, Geschnetztes usw.) dürfen nur in bereits gegartem Zustand eingekauft werden.
- Geflügel und Geflügelteile benötigen wegen der hohen Infektionsgefahr: getrennte Kühlvorrichtungen (max. Aufbewahrungstemperatur 4° C), getrennte Arbeitsgeräte, getrennte Abtauvorrichtung mit Einrichtung zur separaten Ableitung des Auftauwassers (Gefahr der Salmonelleninfektion) und eine Spülmaschine zur Reinigung und Keimfreimachung von Arbeitsgeräten.
- Für Gerichte mit rohem Ei (z. B. Tiramisu und Mayonnaise) muss ebenso 7° C gewährleistet sein.
- Für Milch und Milchprodukte (z. B. Schlagsahne, Buttercreme- und Sahnertorten) gelten maximal 8° C Aufbewahrungstemperatur.

- Lebensmittel, die unter Verwendung roher Eier oder auch rohem Hackfleisch hergestellt sind und nicht bis in den Kern durcherhitzt wurden, haben wegen der hohen Salmonellengefahr auf Ihrem Fest am besten nichts zu suchen.
- Auf Rohmilchkäse sollte man aus den oben dargestellten Gründen gleichfalls verzichten, da Listeriengefahr für Schwangere besteht.
- Vom Verkauf von Sushi ist wegen der bestehenden Salmonellengefahr auf Vereins- und Straßenfesten ebenfalls abzuraten.



Beispiele für geeignete, bedingt geeignete und nicht zu empfehlende Lebensmittel auf Festen

Lebensmittelgruppe	Geeignete Lebensmittel	Bedingt geeignete Lebensmittel	Nicht zu empfehlende Lebensmittel
Lebensmittelgruppe	die von nicht fachkundigen Privatpersonen zubereitet und gespendet werden können bei ausreichenden Kühl- bzw. Heißhaltemöglichkeiten auf dem Fest	die nur von fachkundigen Personen ¹⁾ oder Fachbetrieben bezogen und angeboten werden sollten bei ausreichenden Kühl- bzw. Heißhaltemöglichkeiten auf dem Fest	die für die Abgabe auf Festen nicht geeignet sind
Fleisch- und Wurstwaren, Geflügel, Geflügelteile, Wild	Schinkenbrötchen, Wurstkonserven	rohes Fleisch zur Abgabe in gegartem Zustand (z.B. Grillfleisch), vorgebrühte Würstchen, gegarte Hackfleischerzeugnisse (z.B. Frikadellen, Cevapcici)	Speisen mit Hackfleisch oder Fleisch, Geflügel, Geflügelteile, Wild, das nicht vollständig durchgegart wurde (z.B. Mettbrötchen, Roastbeef, rohe Bratwürste, Entenbrust)
Fisch, Fischwaren, Schalen- und Krustentiere	pasteurisierte oder gekochte Fischwaren, Räucherware	frisch gefangener Fisch, Krabben oder lebende Muscheln	roher Fisch, Krebse, Weichtiere und Erzeugnisse daraus (z.B. Sushi, Feinkostsalate mit rohen Muscheln oder frischen Krustentieren)
Feinkostsalate, Salate, Dips	Feinkostsalate ohne bzw. mit industriell hergestellter Mayonnaise (z.B. Kartoffelsalat, Nudelsalat, Aioli), Blattsalate mit separatem Dressing, geraspelte Salate mit Essig-Öl-Marinade		Feinkostsalate mit selbst hergestellter, rohehaltiger Mayonnaise oder Speisen, die rohes Ei enthalten
Backwaren	durchgebackene Kuchen, auch Obstkuchen, herzhafte Backwaren, Kleingebäck	Feine Backwaren (z.B. Torten und Kuchen mit nicht durchgebackener Füllung oder Frischobst-Auflage)	Backwaren, deren Füllungen, Auflagen oder Glasuren rohe Bestandteile von Eiern enthalten
Teige	Teige aus Backmischungen ohne rohe Eier	Teige mit pasteurisiertem Ei zum Abbacken auf Festen (z.B. Waffeln)	Rohehaltige Teige (z.B. für Stockbrot)
Desserts und Speiseeis	Desserts ohne rohe Eibestandteile (z.B. Rote Grütze, Kochpudding, Quarkspeise mit Früchten, Schichtspeise, Schokoladencreme), Fruchtsorbet ohne Rohei und Milcherzeugnisse	Speiseeis ohne rohe Eibestandteile (z.B. mit pasteurisiertem Flüssigei)	Desserts und Speiseeis mit Bestandteilen von rohen Eiern (z.B. Tiramisu, Mousse au Chocolat, klassisch zubereitet)
Milch und Milchprodukte	pasteurisierte Milch, H-Milch, Joghurt, Kräuterquark, Frischkäse, schnittfester Käse, Hartkäse und pflanzliche Brotaufstriche, Weichkäse aus pasteurisierter Milch		Rohmilch, Erzeugnisse mit roher Milch (z.B. Rohmilchweichkäse)
Obst und Gemüse	frisches Obst und Gemüse, Obstsalat, Rohkostsalate, gewaschener Blattsalat mit separatem Dressing	zerkleinerte Blattsalate mit separatem Dressing	Speisen mit nicht durcherhitzten Sprossen; gefrorenen Beeren, die vor dem Verzehr nicht ausreichend erhitzt wurden

¹⁾ als fachkundig gelten insbesondere Personen mit einer Ausbildung in einem Lebensmittelberuf oder in der Hauswirtschaft

Höchstlagertemperaturen für zu kühlende und tiefgefrorene Lebensmittel (nach DIN 508/2012 ¹⁾ und Leitlinie Einzelhandel 2006 ²⁾)

Kühlbedürftige Lebensmittel	Beispiel	Höchstlagertemperatur
Tiefkühlprodukte ¹⁾		-18 °C oder darunter
Speiseeis in Fertigpackungen ¹⁾		-18 °C oder darunter
Speiseeis zum Ausportionieren ¹⁾	Eis zur Abgabe als Bällchen	- 10 °C bis - 12 °C
frische Fischereierzeugnisse ¹⁾	roher Fisch und rohe Meerestiere	bei annähernd Schmelztemperatur 0 bis 2 °C
Hackfleisch, Thekenware ²⁾	loses Hackfleisch	+2 °C
frisches Geflügelfleisch ¹⁾	Hähnchenkeulen, -brust	+4 °C
Fleischzubereitungen, frisches Fleisch ¹⁾	Mett, Tatar	+7 °C
roheihaltige Lebensmittel ¹⁾	Lebensmittel, die rohes Ei enthalten, wie Mousse au Chocolat, Tiramisu	+7 °C
Fischereierzeugnisse (mariniert, gesäuert, geräuchert) ¹⁾	Sahneheringsfilets, Matjes, geräucherte Forellenfilets, geräucherter Lachs in Scheiben	+7 °C
Backwaren mit nicht durcherhitzten Füllungen oder Auflagen ¹⁾	Frankfurter Kranz, Sahnetorten, Kuchen mit Frischobst	+7 °C
geschnittenes rohes Gemüse und zerkleinertes Obst ¹⁾	geschnittene Äpfel, Möhren, Gurke	+7 °C
Getränke, die Milch oder frisches Obst enthalten	Bananenmilch, Smoothie	+8 °C
Feinkostsalate ¹⁾	Kartoffelsalat, Nudelsalat, Couscoussalat	+7 °C
Konsummilch, pasteurisiert, UHT-Milch, geöffnet ¹⁾	Trinkmilch, Kaffeesahne in angebrochener Verpackung	+8 °C
kühpflichtige Milchprodukte (z.B. Sauer Milchprodukte, Sahne, Butter, Käse ¹⁾)	Joghurt, Sahne, Saure Sahne, Frischkäse und Käseaufschnitt	+8 °C bis +10 °C

Geschirr, Besteck und Geräte

- Geschirr, Besteck und Geräte müssen in einwandfreiem, sauberem Zustand sein.
- Beschädigte oder gesplitterte Behältnisse dürfen nicht verwendet werden.
- Die Reinigung von Geschirr und Gläsern sollte grundsätzlich maschinell erfolgen.
- Für eine sachgerechte Reinigung mit der Hand ist ein Spülbecken mit möglichst heißem Wasser und Spülmittel notwendig. Das Nachspülen erfolgt in einem zweiten Spülbecken mit warmem, klarem Wasser. Wechseln Sie regelmäßig Wasser und Trockentücher!
- Lagern Sie sauberes Geschirr immer getrennt von Schmutzgeschirr.
- Beachten Sie bitte auch beim Getränkeausschank die Hygieneregeln genau.



