

Merkblatt für Veranstalter von Festen

Bei der Durchführung von Festen, bei denen Speisen und Getränke verabreicht werden sollen, ist es dringend erforderlich, dass die lebensmittelrechtlichen und hygienischen Vorschriften eingehalten werden. Insbesondere sollten die nachfolgenden Hinweise beachtet werden:

A) **Fleisch und Fleischwaren** sind sehr empfindliche Nahrungsmittel. Sie bieten den Bakterien ideale Vermehrungsmöglichkeiten.

Deshalb ist ein Schlachten (z. B. von Schweinen usw.) und das Herstellen von Fleisch und Fleischerzeugnissen (z. B. Rostbrätchen und Bratwürste) außerhalb von Metzgereien nicht zulässig.

Vermeiden Sie die Verschmutzung durch Staub oder unsaubere Gefäße bzw. Einrichtungen (z. B. Kühlschränke).

Halten Sie diese Waren immer gekühlt (zwischen + 4 und + 7 Grad Celsius).

Kaufen Sie Bratwürste und Hamburger in gebrühtem Zustand. Diese sind dann leichter zuzubereiten.

Durch den Mürb Schneider (Steaker) gelassene Steaks sind auch ein idealer Nährboden für Bakterien. Kaufen Sie deshalb möglichst ungesteakte Ware.

Gemäß § 12 Abs. 2 Hackfleischverordnung dürfen bei Festen und ähnlichen Veranstaltungen an Hackfleischerzeugnissen Fleischklopse, Buletten, Hamburger, Frikadellen, Bratwürste, Steaks, Schaschlik und ähnliche Produkte nur behandelt und in Verkehr gebracht werden, wenn folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

1. Die Erzeugnisse müssen vor der Abgabe zum Verzehr durcherhitzt werden.
2. Es müssen entsprechende Einrichtungen (z. B. Kühleinrichtungen) vorhanden sein, die eine sachgemäße Behandlung und Lagerung der Erzeugnisse gewährleisten.
3. Die Erzeugnisse müssen von einer Metzgerei bezogen worden sein. Tiefgefrorene Erzeugnisse können auch von einem anderen Lebensmittelbetrieb stammen.

Rohes Hackfleisch darf auf Festen grundsätzlich nicht verkauft werden !!!

Geflügel enthält meist Salmonellen und muss deshalb stets getrennt von anderen Lebensmitteln und mit eigenen Gerätschaften bearbeitet werden. Dabei ist auf besondere Reinlichkeit zu achten. Achten Sie darauf, dass das Geflügel immer völlig durchgebraten ist.

Wenn durch Ihre Schuld Menschen zu Schaden kommen, müssen Sie nicht nur mit einer Bestrafung, sondern unter Umständen mit sehr hohen Schadenersatzforderungen der Betroffenen rechnen.

B) **Andere Lebensmittel, allgemeine Hygiene**

1. Sorgen Sie dafür, dass Ihre Helfer stets saubere Schutzkleidung tragen. Richten Sie die Stände, in denen Speisen angeboten und zubereitet werden, mit einem Warenschutz ein, damit Gäste die Lebensmittel nicht berühren oder anhusten können (z. B. durch Abdecken, Glasaufsatz, Theke etc.).
2. Stände müssen den Bestimmungen der LmVT und Kreishygiene-Verordnung entsprechen. Sie dürfen nur an der Vorderseite offen sein und müssen ein festes überstehendes Dach haben. Lebensmittel dürfen nicht unmittelbar auf dem Boden gelagert werden (Abstand mindestens 40 cm).
3. In jedem Stand muss eine Handwaschgelegenheit mit Seife und Einmalhandtüchern zur Verfügung stehen.
4. Für Creme-, Sahnetorten und dergleichen sind geeignete Kühleinrichtungen bereitzustellen.
5. Alle Speisen und Getränke sind mit einem Schild auszuzeichnen. Denken Sie an die Kenntlichmachung (z. B. Phosphat und Milcheiweiß, Farbstoffe, Konservierungsmittel, Maßeinheiten, Pfand, Lachsersatz usw.).
6. Es dürfte selbstverständlich sein, dass sauber und appetitlich gearbeitet wird. Insbesondere Gläser und Krüge sind peinlichst zu reinigen, wobei mindestens zwei Spülen zu verwenden sind. In der ersten spült man mit Spülmittel vor und in der zweiten gründlichst mit sauberem Wasser nach. Getränkereste sind vorher wegzuschütten. Verwenden Sie bitte nur Schankgefäße mit Eichstrich.
7. *Alle* Personen, die Lebensmittel (Fleisch, Wurst, Käse, Eis, Torten) herstellen oder behandeln, müssen im Besitz einer Belehrungsbescheinigung nach § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG) sein und diese bereithalten.

8. Der Betrieb einer Getränkeschankanlage ist *vor Inbetriebnahme* beim Landratsamt Rhön-Grabfeld vom Betreiber anzuzeigen (Betreiber ist der jeweilige Veranstalter des Festes).
Das Betriebsbuch oder die entsprechenden Formblätter sind an der Betriebsstätte (Getränkeschankanlage) aufzubewahren.
9. Beim Ausschank aus Containern ist dies mit einem Schild an der Zapfstelle kenntlich zu machen.
10. Zur Herstellung von „Gerupftem“ darf keine Margarine verwendet werden.
11. Bei Weinen sind immer die Qualitätsstufe (z. B. Tafelwein, Qualitätswein, Kabinett, Spätlese usw.) und die Herkunft (z. B. Franken, Main, Mosel-Saar-Ruwer, Rheinhessen usw.) anzugeben.
Die Maßeinheit für einen „Schoppen“ ist und bleibt 0,25 Liter, Für „Frankenschorle“ darf nur fränkischer Qualitätswein verwendet werden. Schenken Sie keinen Wein aus unetikettierten Flaschen aus.
12. Entfernen Sie genussundtaugliche Lebensmittel und Abfälle unverzüglich. *Für die anfallenden Abfälle müssen genügend Behälter zur Verfügung stehen und eine verantwortliche Person muss bei größeren Mengen Abfall diesen einsammeln.*
13. Stellen Sie genügend Toiletten mit Handwaschgelegenheit und Einmalhandtüchern zur Verfügung. Bedenken Sie dabei, dass die Damen mehr Sitzaborte als die Herren benötigen. *Teilen Sie eine verantwortliche Person zur Überwachung und Reinigung ein.* Die Benutzung darf jedoch nicht gegen Entgelt erfolgen. Weiterhin müssen die Toiletten leicht erreichbar sein. Entsprechende Hinweisschilder werden empfohlen.
Trockentoiletten sind hierfür nicht geeignet.
14. Kontrollieren Sie als verantwortlicher Festleiter mehrmals die Stände und Toiletten und stellen sie Mängel sofort ab.

C) Kennzeichnung von Speisen und Getränken

1. **„Schweinesteak“ oder „Rostbrätchen“**
die Bezeichnung „Steak“ darf (bei Schweinefleisch) nicht verwendet werden !
2. **„Schweinegeschnetzeltes nach Gyros Art“**
die Bezeichnung „Gyros“ darf nur verwendet werden, wenn es sich um den „Original-Gyros-Drehspieß“ handelt; Schweinegeschnetzeltes nach Gyros Art (und andere Geschnetzelte) muss bei Festen durcherhitzt angeliefert werden; *es darf roh nicht vorrätig gehalten werden.*
3. **„Vesperstangen“ oder „Brotzeitstangen“**
es darf nicht „Mettstangen“ geschrieben werden !
Die Auflage muss aus umgeröteter Frühstückswurst oder grober Mettwurst bestehen; *es darf kein rohes Hackfleisch verwendet werden !*
4. **Bratwürste „mit Phosphat“** sind zu kennzeichnen
5. **„Bismarckheringsbrötchen“ mit Süßungsmittel (und Konservierungsstoff)**
es darf nicht „Heringsbrötchen“ geschrieben werden !
6. **„Seelachsbrötchen“ (Lachsersatz) mit Farbstoff und Konservierungsstoff**
die Bezeichnung „Lachsbrötchen“ darf nur verwendet werden, wenn es sich um „echten“ Lachs handelt!
7. **Qualitätsangabe beim Weinverkauf**
es muss die Herkunft (z. B. Frankenwein, Mosel, etc.) und die Qualitätsbezeichnung (z. B. Qualitätswein, Tafelwein etc.) angegeben werden.

D) Anforderungen an Festplätze auf denen Lebensmittel aufbewahrt, zubereitet und verkauft werden:

1. Im Gesamten Lebensmittel- und Getränkebereich (Essensausgabe, Grillbereich, Kaffeebar, Spirituosenbar, Bier- und Limonadenausschank sowie im Spülbereich) muss ein fester Bretterboden installiert sein, oder der Platz muss geteert bzw. gepflastert sein !
2. Im Küchen- und Grillbereich muss ein Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasseranschluss vorhanden sein; Papierhandtücher und Seife müssen zur Verfügung stehen.

3. Die Lieferung von Fleisch- und Wurstwaren darf nur über einen Metzgereibetrieb erfolgen !
Ein Hausmetzger darf ein Fest nach § 12 Abs. 1 Gaststättengesetz nicht beliefern !
4. In die Kuchentheken sowie Steak- und Bratwurstkühlungen ist je ein Thermometer sichtbar auszulegen !
5. Im gesamten Lebensmittelbereich, einschließlich Kaffeebar, sind Kopfbedeckungen zu tragen !
6. Bei der Herstellung, Zubereitung und Ausgabe von Kopfsalaten und ähnlichen Salaten, sind Einmalhandschuhe zu tragen oder Salatbesteck zu verwenden !
7. Werden Salate (z. B. Kartoffelsalat) selbst hergestellt, ist auf äußerste Sauberkeit zu achten !
Bei der Herstellung sind Einmalhandschuhe zu tragen !
Nach Fertigstellung sind die Salate bei einer Temperatur von maximal + 7 °C zu kühlen !
8. Schankanlagen: Die technische Beschreibung der mobilen Anlage und die Bescheinigung des Sachkundigen sowie die Anzeige vor Inbetriebnahme und der Reinigungsnachweis sind bereitzuhalten (diese Angaben sind im Schankbuch enthalten) !

Der Sachkundige der Brauerei muss die Anlage abgenommen haben !
9. Eine Personaltoilette ist für das Küchenpersonal auszuweisen !
(Belehrungsbescheinigungen vorhanden !?)

E) **Bauliche Anlagen (Festzelt)**

Die Abnahme des Zeltes ist *mindestens 3 Tage vor der Festveranstaltung* beim Bauamt (Sachgebiet V/2) zu beantragen. Der Zeitpunkt der fertigen Aufstellung ist mitzuteilen. Sofern das Prüfbuch nicht bereits mit dem Abnahmeantrag beim Landratsamt abgegeben wurde, muss es bei der Zeltabnahme von einer autorisierten Person bereitgehalten werden. Grillstände und Brätereien mit offenem Feuer dürfen nicht im Zelt aufgestellt werden. Der Abstand zum Zelt muss mindestens 5,0 m betragen.

Bei der Bestuhlung ist darauf zu achten, dass die Notausgänge freigehalten werden. Die Rettungswege sind entsprechend der Besucherzahlen nach den gesetzlichen Vorschriften vorzusehen. Auskunft über die Anforderungen an Rettungswege können beim Bauamt eingeholt werden.

Der Festplatz muss für die Aufstellung eines Zeltes geeignet sein, u. a. muss der Abstand zwischen Zelt und vorhandenen Gebäuden mindestens 10 m betragen und die Zufahrt für Feuerwehrfahrzeuge muss ständig freigehalten werden.

Im Abstand von max. 200 m müssen zwei Hydranten vorhanden sein. Ist dies nicht der Fall, so muss die Feuerwehr Trockenleitungen bis in die Nähe des Zeltes verlegen.

Das Zelt ist mit einer Notbeleuchtung mit Notstromaggregat auszustatten. Bei kleineren Zelten sind zumindest genügend Handlampen bereitzuhalten.

Zelte dürfen nicht im Fallbereich von Bäumen aufgestellt werden. Zu Starkstromleitungen ist im Einvernehmen mit dem zuständigen Überlandwerk der erforderliche Sicherheitsabstand einzuhalten.

F) **Abfallvermeidung**

- ♣ Getränke in Pfandflaschen, Krügen, Gläsern etc. anbieten.
- ♣ Lebensmittel in Mehrwegtransportkisten von Lieferanten fordern.
- ♣ Porzellan- statt Plastikgeschirr anbieten, ggf. Geschirr und Besteck ausleihen.
- ♣ Speisen möglichst gering verpackt anbieten, Portionspackungen meiden.
- ♣ Für Spülmöglichkeiten sorgen: Wasser- oder Abwasserabfluss, ggf. eine Spülmaschine oder ein Geschirrmobil organisieren.
- ♣ Wertstoffe wie Glas, Papier, Metall, kompostierbare Abfälle, etc. getrennt sammeln (am besten schon hinter der Theke) und *auch den Gästen Behältnisse zur getrennten Sammlung anbieten.*
- ♣ Wo Abfälle nicht vermeidbar sind, umweltfreundliche Materialien bevorzugen, z. B. Holzstäbchen statt Plastiksticker für Pommes-Frites.
- ♣ Tischdecken aus Papier oder Plastik sind meist nicht nötig. Sie verschmutzen ebenso wie der Tisch.

^ Hygienepapier (Küchenrollen, Toilettenpapier, etc.) aus Recyclingpapier bevorzugen.

HINWEIS: In Bayern darf grundsätzlich bei allen Festen, die auf Plätzen und in Einrichtungen der öffentlichen Hand stattfinden, kein Einweggeschirr und -material mehr verwendet werden.

Für weitere und nähere Informationen stehen Ihnen die Beamten der Lebensmittelüberwachung, des Bauamtes und der Abfallberatung beim Landratsamt Rhön-Grabfeld jederzeit zur Verfügung.

G) Vollzug der Wassergesetze
Aufstellung von Toilettenwagen im Rahmen von gemeindlichen Festen

Am Festplatz bzw. Festzelt ist ein Toilettenwagen aufzustellen falls keine anderweitigen Toilettenanlagen vorhanden sind. Je angefangene 350 m² Schankfläche müssen 1 Herren-WC, 2 Urinalbecken oder 2 m Rinnen und 2 Damen-WC zur Verfügung stehen.

Gemäß § 24 Abs. 1 der Gaststättenbauverordnung (GastBauV) dürfen Aborte nicht durch Münzautomaten oder ähnliche Einrichtungen versperrt oder gegen Entgelt zugänglich sein.

Im Bereich der Abortanlagen ist eine Handwaschgelegenheit, die mit fließendem Wasser ausgestattet ist, bereitzustellen.

Die Zugänge zu den Toiletten sind sicher begehbar herzustellen und zu unterhalten; die Wege und die Toiletten sind bei Dunkelheit ausreichend zu beleuchten. Auf die Toiletten ist durch Schilder hinzuweisen

Bereits in mehreren Fällen wurde festgestellt, dass im Rahmen gemeindlicher Feste Ableitungen aus Toilettenwagen in Gewässer erfolgten.

Grundsätzlich stellen derartige Ableitungen Gewässerbenutzungen im Sinne de § 3 Abs. 1 Nr. 4 WHG dar, die der vorherigen behördlichen Erlaubnis (§7 WHG) bedürfen.

Verstöße gegen die genannten Bestimmungen stellen Ordnungswidrigkeiten bzw. Straftaten gem. § 324 StGB dar, die mit Geldbuße oder Haft geahndet werden können.

Zur Vermeidung derartiger Folgen wird empfohlen, generell, soweit sich dies ermöglichen lässt, Abläufe von Toilettenwagen an die öffentliche Kanalisation anzuschließen.

Nur in den Fällen, in denen derartige Anschlüsse absolut unmöglich sind, kommt die Einleitung und Sammlung der Abwässer in Gruben in Betracht, deren Inhalt anschließend an eine geeignete Kläranlage verbracht werden muss.

Zur Vermeidung von Straf- bzw. Bußgeldverfahren wird um Beachtung der aufgeführten wasserrechtlichen Bestimmungen gebeten. Gleichzeitig wird gebeten, die jeweiligen Festveranstalter auf den aufgezeigten Sachverhalt hinzuweisen.

Auszug aus den Jugendschutzbestimmungen:

Tatbestand:	Kinder und Jugendliche unter 16 Jahre	Jugendliche ab 16 Jahre
Aufenthalt in Gaststätten	nur in Begleitung eines Personensorgeberechtigten *	bis 24.00 Uhr ohne Personensorgeberechtigten *
Öffentliche Tanzveranstaltungen	nur in Begleitung eines Personensorgeberechtigten *	bis 24.00 Uhr ohne Personensorgeberechtigten *
Abgabe von Branntwein oder Branntweinhaltigen Getränken	nicht gestattet	nicht gestattet
Abgabe von anderen alkoholischen Getränken	über 14 Jahre in Begleitung eines Personensorgeberechtigten *	gestattet
Rauchen in der Öffentlichkeit	nicht gestattet	gestattet

* Personensorgeberechtigter ist entweder ein Erziehungsberechtigter oder eine *erwachsene* Begleitperson *im Auftrag des Erziehungsberechtigten*