

# 2017

Stadt Alzenau



0

---

## LEITFADEN FÜR VERANSTALTER

Der Leitfaden liefert Ihnen aktuelle Auskünfte und Informationen rund um die Planung und Durchführung von Veranstaltungen. Wesentliche Themenbereiche sind Gaststättenrecht, Verbraucherschutz, Jugendschutz, Baurecht, Sicherheit und Ordnung, Umwelt und Naturschutz

## Grußwort

Liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger,  
liebe Ehrenamtliche,

Über 180 Vereine, Verbände und Initiativen sowie unsere Kirchen und Glaubensgemeinschaften prägen das kulturelle, soziale, sportliche und gesellschaftliche Leben unserer Stadt.

Unzählige Festivitäten, die das Geschehen vor Ort bereichern und Lebensqualität bieten, wären ohne sie und das großartige ehrenamtliche Engagement der jeweils Verantwortlichen sowie der zahlreichen Helferinnen und Helfer nicht denkbar und könnten nicht stattfinden.

Mit dem vorliegenden Leitfaden wollen wir auch Ihnen und Ihren Mitstreitern Informationen rund um die Organisation und Durchführung einer Veranstaltung an die Hand geben. Insbesondere die Zunahme an gesetzlichen Vorschriften führt dazu, dass es nicht einfacher wird, Veranstaltungen auf die Beine zu stellen. Der Leitfaden soll Ihnen einen Überblick darüber bieten, welche Vorgaben bei Veranstaltungen grundsätzlich und im Besonderen zu beachten sind.

Diesbezüglich darf ich Ihnen versichern, dass die Stadt Alzenau und damit das Ordnungsamt weiterhin darauf bedacht sind, die im Zusammenhang mit Genehmigungsbescheiden zu erlassenden Auflagen möglichst gering zu halten und - soweit machbar - mit dem Veranstalter abzustimmen. Auch deswegen bitte ich Sie herzlich um das Gespräch mit meinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des Ordnungsamtes im Vorfeld Ihrer Veranstaltung, um mögliche Knackpunkte zu erörtern, sie auszuräumen oder um die dafür erforderlichen Auflagen besprechen zu können.

Im Rahmen unserer Möglichkeiten werden wir Sie auch künftig unterstützen. Selbstverständlich stehe ich Ihnen wie bisher ebenfalls gerne als Ansprechpartner zur Verfügung. Den Leitfaden finden Sie auch online abrufbar auf der Homepage der Stadt Alzenau.

Für Ihr ehrenamtliches Engagement möchte ich mich auch im Namen des Stadtrates herzlich bedanken und wünsche Ihnen weiterhin alles Gute, stets engagierten Nachwuchs und für all Ihre Veranstaltungen das dafür erforderliche optimale Wetter sowie möglichst viel Zuspruch!

Mein abschließender Dank richtet sich an den Landkreis Ostallgäu, der uns seinen „Leitfaden für Veranstalter“ zur Übernahme und zur Anpassung auf unsere örtlichen Gegebenheiten zur Verfügung gestellt hat. Für die damit verbundene Arbeit danke ich allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Haus, die sich diesem Werk angenommen haben.

Es grüßt Sie herzlich

Ihr  
**Dr. Alexander Legler**  
Erster Bürgermeister

# Inhaltsverzeichnis

<b>Willkommen beim Veranstalterleifaden</b>	3
<b>Gaststättenrecht</b>	5
<b>Verbraucherschutz</b>	8
<b>Jugendschutz</b>	25
<b>Baurecht</b>	47
<b>Sicherheit und Ordnung</b>	49
<b>Umwelt und Naturschutz</b>	58

**Anlage 1: „Leifaden für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen beim Umgang mit Lebensmitteln“**

## Willkommen beim Veranstalterleitfaden

Vor allem in den Sommermonaten finden in unserem Landkreis eine Vielzahl von Veranstaltungen und Festen unterschiedlichster Art statt.

Neben vielen anderen Aufgaben hat ein Veranstalter dabei verschiedene rechtliche Vorgaben zu beachten und Genehmigungen einzuholen.

Auch wenn diese Regelungen im Interesse der Gäste, der Nachbarn und nicht zuletzt auch der Veranstalter notwendig und sinnvoll sind, so ist es teilweise nicht einfach, den Überblick über alle Vorschriften zu behalten.

Dieser Leitfaden soll es Ihnen erleichtern, diesen Überblick zu behalten, nichts Wichtiges zu vergessen und die richtigen Ansprechpartner zu finden.

Natürlich lässt sich ein so komplexes Thema nicht vollständig und in jedem Detail in einem Leitfaden darstellen. Wenn Sie sich nicht sicher sind oder zusätzliche Fragen haben, bitten wir Sie sich an die genannten Ansprechpartner zu wenden.

Zunächst sollten Sie sich einige Fragen stellen, um beurteilen zu können, welche der folgenden Themenbereiche für die von Ihnen geplante Veranstaltung relevant sind.

### Findet eine öffentliche Veranstaltung zur Unterhaltung der Besucher statt?

Eine Veranstaltung ist öffentlich, wenn die Besucher nicht auf einen bestimmten, individuell feststehenden Personenkreis beschränkt sind. Solche Veranstaltungen, z.B. Rockfestivals, Freiluftkinovorstellungen, Volksfeste, LAN-Parties, Public-Viewing sind bei der örtlichen Gemeinde eine Woche vorher anzuzeigen.

Werden mehr als 1.000 Besucher erwartet, ist eine Genehmigung der Gemeinde erforderlich. Bei motorsportlichen Veranstaltungen ist eine Genehmigung durch das Landratsamt erforderlich.

Näheres erfahren Sie im Kapitel „Sicherheit und Ordnung“.

## Werden Speisen und Getränke ausgegeben?

Sobald jemand eine Tätigkeit durchführt, die mit der Produktion, der Verarbeitung (z.B. Erhitzen) oder auch nur dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängt, gilt er als „Lebensmittelunternehmer“.

Dabei ist es gleichgültig, ob die Tätigkeit

- auf Gewinnerzielung ausgerichtet ist oder nicht,
- sie öffentlich oder privat ist.

Das Lebensmittelrecht, vor allem die Hygienevorschriften beim Umgang mit Lebensmitteln, sind daher bei nahezu allen Veranstaltungen - vom großen Bierzelt bis zum Grillfest in der Nachbarschaft - zu beachten. Der Verbraucherschutz im Landratsamt überwacht die Einhaltung des Lebensmittelrechts vor allem bei den genehmigungspflichtigen Veranstaltungen.

Die sinnvollen Hinweise im Kapitel „Verbraucherschutz“ sollten aber auch bei allen anderen Veranstaltungen im Interesse der Gäste berücksichtigt werden.

## Werden alkoholische Getränke ausgegeben?

Nur wenn alkoholische Getränke mit Gewinnerzielungsabsicht abgegeben werden, ist eine gaststättenrechtliche Erlaubnis erforderlich, die bei der örtlich zuständigen Gemeinde beantragt werden kann.

Näheres zur vorübergehenden gaststättenrechtlichen Gestattung erfahren Sie unter dem Kapitel „Gaststättenrecht“.

## Findet in Räumen eine Veranstaltung mit mehr als 200 Besuchern statt?

Hier gilt die sog. Versammlungsstättenverordnung. Informationen über die Anforderungen und ggf. Ausnahmen erhalten Sie im Kapitel „Baurecht“.

## Soll ein Zelt mit mehr als 75 qm aufgestellt werden?

Für das Aufstellen eines Festzeltes benötigen Sie eine Ausführungsgenehmigung. Näheres können Sie im Kapitel „Baurecht“ lesen.

## Haben Sie Anregungen oder Fragen zum Leitfaden?

Dieser vorliegende Leitfaden für Veranstalter enthält Informationen und Tipps rund um die Planung und Durchführung von Veranstaltungen aus den Bereichen Gaststättenrecht, Verbraucherschutz, Jugendschutz, Baurecht, Öffentliche Sicherheit und Ordnung, Umwelt- und Naturschutz und zu allgemeinen Themen wie Haftung, Versicherungsschutz, Finanzen usw.

Die Beiträge, Merkblätter, Formulare und Checklisten können einzeln und themenbezogen unter [www.alzenau.de](http://www.alzenau.de) heruntergeladen werden.

# Gaststättenrecht

## Gaststättengewerbe

Jeder, der Getränke oder zubereitete Speisen mit Gewinnerzielungsabsicht - also über dem Selbstkostenpreis - an andere Personen abgibt, betreibt ein Gaststättengewerbe.

Das gilt für Schank- und Speisewirtschaften ebenso, wie für vorübergehende Veranstaltungen (Festzeit).

Nachdem der Gesetzgeber das Gaststättengesetz vereinfacht hat, ist eine Genehmigung (Konzession) nur noch dann erforderlich, wenn Alkohol ausgeschenkt und verkauft wird.

## Gestattung für Alkoholausschank

Für vorübergehende Veranstaltungen (bis zu sechs Wochen) kann die zuständige Gemeinde die Erlaubnis für ein Gaststättengewerbe erteilen.

Voraussetzung für die Erteilung einer vorübergehenden Gestattung ist

- ein schriftlicher Antrag,
- ein besonderer Anlass oder
- der rechtzeitige Antrag bei der Gemeinde.

Antragsteller ist grundsätzlich der Einzelne, der die gastronomische Leistung erbringt. Denkbar ist auch, dass bei einer Vielzahl von Gewerbetreibenden ein Alleinverantwortlicher, der in allen Belangen weisungsbefugt ist und die Einnahmen erhält, die Gestattung auf sich beantragt.

Auch juristische Personen, also z.B. ein Verein (vertreten durch seinen Vorstand), können eine Gestattung beantragen und erhalten.

Ein besonderer Anlass ist ein zeitlich begrenztes Ereignis von kurzfristiger Dauer. Typische Beispiele sind:

- Volks-, Straßen-, Bürger-, Frühlings-, Sommer-, Herbstfeste;
- Schul-, Jugend-, Vereinsfeste;
- Sport-, Open-Air-Veranstaltungen;
- Geschäftseröffnungen;
- Jubiläumsfeiern;
- Wein- und Bierfeste;

Ein besonderer Anlass fehlt, wenn der einzige Zweck in der Gewinnerzielung durch den Verkauf von Getränken und Speisen liegt.

Ein Antrag auf Gestattung sollte mindestens zwei Wochen vor der Veranstaltung bei der Gemeinde gestellt werden. Je größer die Veranstaltung desto früher sollte der Kontakt zur Gemeinde hergestellt werden.

Die Vorlaufzeit ist notwendig, weil die Gemeinde Zeit zur Bearbeitung benötigt, weitere Stellen beteiligen muss (Polizei, Verbraucherschutz, Jugendschutz) und - zumindest bei größeren Veranstaltungen - vorab noch ein runder Tisch dieser Stellen mit dem Veranstalter sinnvoll ist.

Wichtig: Wird der Antrag nicht rechtzeitig gestellt, kann die Gemeinde die Gestattung verweigern. Es gibt keinen Anspruch auf die Erteilung einer Gestattung.

### **Auflagen zur Gestattung**

Die vorübergehende Gestattung kann gegenüber einer Gaststätte zwar unter „erleichterten Voraussetzungen“ erteilt werden, dennoch sind eine Reihe von Auflagen üblich, u.a. zu den Bereichen

- Brandschutz
- Einschenken
- Sanitätsdienst
- Sicherheit und Ordnung
- Toiletten
- Umweltschutz usw.

Die Gestattung wird für einen bestimmten Ort und für bestimmte Betriebszeiten auf Widerruf erteilt. Dem Veranstalter können jederzeit Auflagen erteilt werden.

### **Kosten der Gestattung**

Die Gemeinden setzen die Gebühr für eine Gestattung, abhängig vom Arbeitsaufwand, innerhalb eines gesetzlich vorgegebenen Kostenrahmens zwischen 25 bis 1.750 Euro fest.

### **Grenzen beim Ausschank von Alkohol**

Bestimmte gastronomische Vermarktungskonzepte, die bereits aus der Namensgebung ersichtlich sein können (z.B.: Veranstaltungen mit Namensgebung „Koma-Party“ oder „Saufen bis zum Umfallen“) und die geeignet sind, den Missbrauch oder den übermäßigen Konsum von Alkohol zu begünstigen, können keinen besonderen Anlass darstellen. Daher kann hier keine Gestattung erteilt werden.

Außerdem ist ein Veranstalter, der - wie es im Gaststättengesetz heißt - „dem Alkoholmissbrauch Vorschub leistet“ unzuverlässig und kann keine Gestattung erhalten. Dies ist der Fall, wenn er Vermarktungskonzepte einsetzt, bei denen ein Anreiz geschaffen wird, möglichst viele alkoholische Getränke zu konsumieren, z.B. weil diese zu einem gegenüber dem Einzelkauf vergleichsweise niedrigen einmal zu entrichtenden Fixpreis angeboten werden oder nur für kurze Zeit („Flatrate-Parties“, „Happy-Hour“, usw.).

Bereits die Werbung für solche Konzepte kann zur Versagung der Gestattung führen. Außerdem ist es verboten, alkoholische Getränke an erkennbar Betrunkene zu verabreichen, das Verabreichen alkoholfreier Getränke von der Bestellung alkoholischer Getränke abhängig zu machen oder bei der Nichtbestellung alkoholischer Getränke die Preise zu erhöhen.

Wenn alkoholische Getränke ausgeschenkt werden, sind auch alkoholfreie Getränke anzubieten. Dabei darf mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer sein, als das billigste alkoholische Getränk. Der Preisvergleich erfolgt auf der Grundlage des hochgerechneten Preises für einen Liter der betreffenden Getränke.

Verstöße können zu Bußgeldern führen und zum Verlust der Zuverlässigkeit, so dass auch künftig eine Gestattung versagt wird.

## **Sperrzeiten**

Zum 1. Januar 2005 wurde die Sperrzeit in Bayern weitestgehend aufgehoben; nur noch von 5 bis 6 Uhr ist kraft Gesetz eine Sperrstunde („Putzstunde“) einzuhalten.

Die Gemeinden können jedoch aufgrund eines öffentlichen Bedürfnisses oder besonderer örtlicher Verhältnisse die Sperrzeit verlängern. Maximal kann eine Sperrzeit von 19 bis 8 Uhr eingeführt werden.

Die Bayerische Polizei hat festgestellt, dass die „alkoholbeeinflussten Gesamtstraftaten zur Nachtzeit (1 bis 6 Uhr)“ im Zeitraum von 2001 bis 2009 um 70,4 % zugenommen haben. Innerhalb dieser Straftaten sind vor allem Rohheitsdelikte (Körperverletzung, u.a.) maßgeblich, die sogar ein Plus von 89,9 % aufweisen.



# Verbraucherschutz

## Lebensmittelüberwachung

Sobald außerhalb des eigenen häuslichen Bereichs Lebensmittel hergestellt, verarbeitet oder ausgegeben werden, sind die nationalen und europäischen Vorschriften für den Umgang mit Lebensmitteln einzuhalten.

Im Landratsamt Aschaffenburg sind mehrere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Lebensmittelüberwachung tätig, die auch regelmäßig bei größeren und/oder genehmigungspflichtigen Veranstaltungen die Einhaltung des Lebensmittelrechts kontrollieren.

Daneben stehen Sie jedem Veranstalter für Fragen rund um den sicheren Umgang mit Lebensmitteln sachkundig zur Verfügung.

## Gesundheitsamt

Bei Fragen zu Trinkwasserverordnung oder zum Infektionsschutz wenden Sie sich an die Mitarbeiter im Gesundheitsamt. Näheres unter „Trinkwasser“ oder „Infektionsschutz“.

## Abfallentsorgung

Zu Fragen der richtigen Entsorgung von Speiseresten oder Speisefetten wenden Sie sich an die Mitarbeiter der kommunalen Abfallwirtschaft. Näheres unter „Entsorgung von Speiseresten und Speisefetten“.

## Hygiene

### Allgemeine hygienische Anforderungen für den Umgang mit Lebensmitteln

Wer Lebensmittel behandelt, muss sauber gekleidet sein.

Lebensmittel müssen so behandelt werden, dass sie unter Beachtung der erforderlichen Sorgfalt weder unmittelbar noch mittelbar einer gesundheitlichen nachteiligen oder ekelerregenden Einwirkung, insbesondere durch Staub, Schmutz oder Gerüche, Krankheitserreger, menschliche oder tierische Ausscheidungen, Schädlinge, Schädlingsbekämpfungsmittel oder Witterungseinflüsse ausgesetzt werden. Temperaturen sind zu überwachen.

Für die mit der Zubereitung von Speisen und Getränken beauftragten Personen ist eine besondere Handwaschgelegenheit mit Warmwasserzufuhr zu installieren. Neben dem Handwaschbecken sind Flüssigseife und Einmalhandtücher bereitzuhalten.

### Besondere Anforderungen für den Umgang mit Trinkwasser und Getränkeschankanlagen

Werden Lebensmittel mit Wasser behandelt, so darf hierfür nur Trinkwasser verwendet werden. Zum Spülen der Schankgefäße darf ebenfalls nur Trinkwasser verwendet werden.

Getränkeschankanlagen:

Bevor die Getränkeschankanlage in Betrieb genommen wird, muss eine Gefährdungsbeurteilung nach der Betriebssicherheitsverordnung durchgeführt werden. Die Gefährdungsbeurteilung der Lebensmittelüberwachung muss an der Betriebsstätte ausliegen. Die Getränkeschankanlage muss von einem Sachkundigen abgenommen werden. In der Nähe der Getränkeschankanlage muss eine Betriebsanweisung angebracht werden.

Formblätter oder Betriebsbücher müssen an der Betriebsstätte ausliegen. Die Getränkeleitungen, der Schanktisch, die Spülvorrichtungen, die Kühleinrichtungen und Räume, in denen angeschlossene Getränkebehälter lagern, sind hygienisch einwandfrei zu halten.

### Das ABC des Spülens

Die Spüleinrichtung muss aus zwei Spülbecken bestehen. Ein Spülbecken muss für Warmwasserreinigung eingerichtet sein. Es genügt ein Spülbecken, wenn eine Gläserspülmaschine mit Vor- und Nachspülung vorhanden ist.

Getränkeschankanlagen dürfen im Freien nicht ohne ausreichende Schutzvorrichtungen (festes Dach, trittfester, sauberer Fußboden sowie Abschirmung des Ausschank- und Spülbereiches) betrieben werden. Jede witterungsbedingte, durch Menschen und Tiere mögliche nachteilige Beeinflussung ist durch geeignete Schutzmaßnahmen auszuschließen.

Bei größeren Festen ist eine Gläserspülmaschine erforderlich. Schankgefäße sind vor der ersten Benutzung grundsätzlich nochmals gründlich zu reinigen. Neig- und Tropfbier darf nicht an Gäste abgegeben werden.

### Mikroorganismen - Helfer oder Gesundheitsgefahr?

Bakterien, Pilze, Mikroorganismen allgemein sind einerseits nützliche Helfer, z. B. Hefe bei der Brotgärung, Bakterien, die Sauermilch bilden, Essigsäurebakterien bei der Alkoholgärung usw. Andererseits können sie Krankheiten verursachen (Salmonellen, E-Coli, Fadenpilze usw.). Die Bakterien bedienen sich dabei der gleichen „Nahrungsquelle“ wie der Mensch: unserer Lebensmittel. Bakterien vermehren sich, indem sie sich teilen. Diese Teilung kann unter günstigen Umständen (Feuchtigkeits- und temperaturabhängig) alle 20 Minuten stattfinden. Aus 100 Bakterien zum Zeitpunkt 0 werden nach 20 Minuten 200 Bakterien, nach 40 Minuten 400, nach einer Stunde 800 und nach 1 Stunde 20 Minuten 1.600 usw. Geht man davon aus, dass sich auf einer ungewaschenen Hand bis zu zehn Millionen Bakterien befinden, wird deutlich, welches Gefährdungspotential hier besteht, wenn sich unter diesen Bakterien auch pathogene, d.h. krankmachende Keime befinden und auf Lebensmittel durch unsachgemäße Behandlung übertragen werden.

### Frittieren und Acrylamid

Frittierfett ist richtig einzusetzen. Die geeignete Betriebstemperatur liegt bei max.175°C. Temperaturkontrollen mit einem Thermometer sind durchzuführen. Bei über 175°C besteht die Gefahr der Entstehung von Acrylamid. Frittierfett ist rechtzeitig (nach Bedarf) auszuwechseln.

## Kühlung

Vergessen Sie nicht, an die Kühlung der Lebensmittel zu denken.

Speiseeis zum Ausportionieren darf nur zum Verkauf vorrätig gehalten, feilgehalten und in den Verkehr gebracht werden, wenn es nach dem Gefrieren eine Temperatur von  $-12^{\circ}\text{C}$  nicht überschritten hat. Andere tiefgefrorene Lebensmittel sind bei  $-18^{\circ}\text{C}$  aufzubewahren. Tiefgefrorene, aufgetaute Lebensmittel dürfen nicht erneut eingefroren werden. Die Verschiedenartigkeit der Lebensmittel ist zu berücksichtigen.

### Höchsttemperaturen zur Aufbewahrung von Lebensmitteln

- Milcherzeugnisse  $10^{\circ}\text{C}$
- Käse  $10^{\circ}\text{C}$
- Torten  $7^{\circ}\text{C}$
- Fisch-, Krusten-, Schalen-, Weichtiererzeugnisse  $7^{\circ}\text{C}$
- Frischer Fisch unter  $2^{\circ}\text{C}$  \*)
- Tiefgefrorene Lebensmittel  $-18^{\circ}\text{C}$  \*\*)
- Konsummilch pasteurisiert  $10^{\circ}\text{C}$
- Mayonnaise, Feinkostsalate und ähnliche Erzeugnisse  $7^{\circ}\text{C}$
- Frisches Fleisch, Fleisch und Wurstwaren  $7^{\circ}\text{C}$
- Hackfleisch 2 bis  $4^{\circ}\text{C}$
- Geflügel  $4^{\circ}\text{C}$

\*) auf oder zwischen schmelzendem Eis

\*\*) kurzfristig bei  $-15^{\circ}\text{C}$

## Hackfleisch und rohe Eier

Besonderes Augenmerk muss auf die Verarbeitung von Hackfleischprodukten und die Verwendung von rohen Eiern gelegt werden.

Hackfleischprodukte sind z.B. rohe Bratwürste, Fleischbräte, Schaschlik und in ähnlicher Weise hergestellte Erzeugnisse, Fleischzuschnitte wie Steaks, Filets, Schnitzel, die mit Mürbeschneidern oder Geräten ähnlicher Wirkung behandelt wurden (z.B. geklopft), Erzeugnisse aus zerkleinertem Fleisch wie Fleischklöße, Fleischklopse, Frikadellen, Bouletten, Fleischfüllungen.

Hackfleisch und Hackfleischerzeugnisse sind sehr leicht verderblich. Erzeugnisse dieser Art dürfen daher nur aus zugelassenen oder registrierten Betrieben stammen. Sie müssen in Kühleinrichtungen gelagert werden, deren Innentemperatur + 2° C bis + 4° C nicht überschreitet und sie sind alsbald zuzubereiten und abzugeben.

Herstellung von Lebensmitteln mit rohen Eiern, die nicht erhitzt werden (z.B. Käsesahnetorte, Tiramisu und dgl.)

Die Abgabe von zubereiteten Lebensmitteln, bei deren Herstellung „rohe Eier“ verwendet wurden, stellt ein zusätzliches Risiko dar. Verzichten Sie nach Möglichkeit auf die Abgabe derart hergestellter Lebensmittel bei Kuchenbuffets, denn durch Salmonellen in rohen Eiern können Lebensmittelvergiftungen hervorgerufen werden. Sollten Sie dennoch zubereitete Lebensmittel mit rohen Eiern an ihre Gäste abgeben, beachten Sie, dass diese nur am „Tag der Herstellung“ abgegeben werden dürfen.

## Gebrauchsgegenstände

### Anforderungen an Gebrauchsgegenstände

Gegenstände, die beim Behandeln mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen:

- rost- und korrosionsfrei sein,
- sich in sauberem und einwandfreiem Zustand befinden,
- frei von vermeidbaren Resten der verwendeten Reinigungsmittel sein,
- so beschaffen sein, dass sie keine gesundheitsgefährdenden oder ekelerregenden Stoffe an die Lebensmittel abgeben.

Die Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, dürfen nicht aus Zink oder verzinktem Material sein. Verkaufs- und Arbeitstische müssen leicht zu reinigen und mit glatten, riss- und spaltfreien, leicht abwaschbaren Platten oder Belägen versehen sein. Verpackungsmaterial, das mit Lebensmitteln in Berührung kommt, muss hygienisch einwandfrei, insbesondere sauber, unbenutzt und farbfest (kein Zeitungspapier) sein.

Versorgungsleitungen, Schläuche und Bauteile für Trinkwasser müssen aus trinkwassergeeignetem, undurchsichtigem Material bestehen und dürfen keine Beschädigungen aufweisen. Geeignet sind Materialien mit DVGW-Prüfung (= Deutscher Verein des Gas- und Wasserverbandes e. V.). Schläuche sollten darüber hinaus KTW/DVGW-geprüft sein. Entsprechende Zertifikate oder Bestätigungen sind beim Hersteller/Händler erhältlich. Die Leitungsquerschnitte sind möglichst klein zu dimensionieren, damit das Trinkwasser nicht unnötig lange in der Leitung stagniert. Zweckentfremdete Schlauchleitungen (Gartenschläuche) dürfen nicht zur Beförderung von Trinkwasser, das für die Herstellung bzw. Zubereitung von Lebensmitteln oder zur Reinigung von Bedarfsgegenständen verwendet wird, eingesetzt werden.

## Betriebliche Maßnahmen und Kontrollen

### Eigenkontrolle

Wer Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, hat durch Kontrollen die für die Entstehung gesundheitlicher Gefahren durch Faktoren biologischer, chemischer oder physikalischer Natur kritischen Punkte im Prozessablauf festzustellen und zu gewährleisten, dass angemessene Sicherungsmaßnahmen festgelegt, durchgeführt und überprüft werden.

Dies sind u.a.:

- ordnungs- und sachgemäße Lagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln
- Einhaltung der Kühlkette (Überprüfung der Lagertemperatur)
- ausreichende Erhitzung bzw. Kühlung der Lebensmittel
- Anbringung von Warenschutz, um jegliche nachteilige Beeinflussungen zu vermeiden.

### Betriebseigene Maßnahmen

Wer Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, hat im Rahmen betriebseigener Maßnahmen zu gewährleisten, dass Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit und unter Berücksichtigung ihrer Ausbildung in Fragen der Lebensmittelhygiene unterrichtet oder geschult werden.

Personen, die Lebensmittel verarbeiten, müssen Kenntnisse über den Umgang mit Lebensmitteln besitzen. (Auszug aus Art. 5 VO (EG) 853/2004)

## Verkaufsstände

### Die Verkaufsstände, das Aushängeschild Ihres Festes

Verkaufsstände für Lebensmittel dürfen an der Vorderseite im oberen Teil offen sein. Verkaufsstände für Fleisch- und Wurstwaren oder Fische müssen ein festes Dach haben, das an der offenen Seite zum Schutz gegen das Wetter überstehen muss.

An den Seiten- und Rückwänden der Verkaufsstände dürfen Lebensmittel nur ausgehängt oder gelagert werden, wenn die Oberflächen aus glatten, abwaschbaren Materialien bestehen.

Behältnisse, in denen Lebensmittel aufbewahrt oder feilgehalten werden, dürfen nicht unmittelbar auf dem Boden abgestellt werden. In Behältnissen dürfen nur Lebensmittel und solche Waren aufbewahrt und feilgehalten werden, die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflussen können (lebensmittelechte Behältnisse/Verpackungen).

Für die Aufnahme genussuntauglicher Lebensmittel müssen ausreichend große, verschließbare und gekennzeichnete Behälter vorhanden sein. Lebensmittel sind so aufzubewahren und feilzuhalten, dass sie von Kunden nicht berührt, angehaucht oder angehustet werden können (Spuckschutz).



## **Transport von Lebensmitteln**

Beachten Sie auch, wie die Lebensmittel befördert werden müssen:

Frisches Fleisch, frischer Fisch und andere unverpackte Lebensmittel tierischer Herkunft, dürfen nur in solchen Fahrzeugen, Einrichtungen oder Behältnissen befördert werden, die in dem Teil, der zur Aufnahme der Lebensmittel bestimmt ist, glatte Seitenwände und einen glatten, wasserundurchlässigen, leicht abwaschbaren Boden haben.

Offene Lebensmittel sind so zu transportieren, dass eine nachteilige Beeinflussung ausgeschlossen ist. Eine Abdeckung mit sauberen Tüchern oder Papier ist erforderlich. Die Transportbehältnisse müssen aus abwaschbarem Material sein. Erforderliche Kühltemperaturen sind beim Transport einzuhalten.

Unverpackte Lebensmittel müssen so getragen werden, dass sie mit dem Körper des Tragenden und den Kleidern nicht in Berührung kommen. Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden.

## Kennzeichnung von Lebensmitteln

Beachten Sie, dass der Verbraucher durch falsche Kennzeichnung irreführt werden kann!

Wenn Sie Waren anbieten, so wird erwartet, dass der Preis mit angegeben wird. Diese Preise sind als Inklusivpreise (einschließlich aller Steuern und Abgaben) anzugeben.

Es ist mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer zu verabreichen als das billigste alkoholische Getränk, hochgerechnet auf 1 Liter.

Der Ausschank muss in geeichten Gläsern erfolgen. Bei geistigen Getränken sind neben der Verkehrsbezeichnung auch die Füllmenge und die Vol. % anzugeben.

Die Preisauszeichnung besteht aus:

1. Verkehrsbezeichnung, z. B. Festbier
2. Füllmenge, z. B. 1 Liter/1 Maß
3. Preis

## Zusätze zu Lebensmitteln

Zusätze zu Lebensmitteln sind gesondert auf den Preisverzeichnissen zu kennzeichnen, zum Beispiel:

- „mit Phosphat“ (bei Brühwürsten),
- „mit Farbstoff“ (bei Lachsersatz),
- „konserviert“ (bei Essiggurken),
- „mit Geschmacksverstärker“ (z. B. bei Wurst).

## Trinkwasser

### Hygieneregeln für Trinkwasserversorgungsanlagen

Bei Veranstaltungen unter freiem Himmel erfolgt die Trinkwasserversorgung üblicherweise aus Hydranten über mobile, private Leitungen oder Vorratsbehälter. Durch die Verwendung ungeeigneter Materialien, eine fehlerhafte Installation oder eine unsachgemäße Betriebsweise kann es zum Eintrag und/oder zur Vermehrung von Krankheitserregern und damit zu einer Gesundheitsgefährdung der Besucher der Veranstaltung kommen.

Bitte achten Sie deshalb darauf, dass die nachfolgenden Hygienevorschriften und die wichtigsten allgemein anerkannten Regeln der Technik (u. a. DIN 2001-2, DIN 1988, DIN EN 1717, KTW-Empfehlungen, DVGW-Regelungen) eingehalten werden.

### Materialauswahl für das Trinkwasserleitungssystem

- Das verwendete Installationsmaterial (Schläuche, starre Leitungsteile, Armaturen, Verteiler) muss aus trinkwassergeeignetem Material bestehen und darf keine Beschädigungen aufweisen.
- Trinkwassergeeignet sind Materialien, die ein DVGW-Zertifikat (Deutscher Verein des Gas- und Wasserfaches e.V.) erhalten haben bzw. nach den KTW-Empfehlungen des Umweltbundesamtes geprüft sind. Auch bei der Verwendung von starren Leitungssystemen aus verzinkten Stahlrohren, Edelstahl-, Kunststoff- oder Kupferleitungen ist darauf zu achten, dass diese eine entsprechende Kennzeichnung und Zulassung besitzen.
- Schlauchzuleitungen müssen die Prüfzeichen nach KTW (Mindestanforderung: Prüfung nach Kategorie „C“) und DVGW-W 270 oder DVGW VP 549 aufweisen. Entscheidend ist in diesem Zusammenhang der Nachweis der Trinkwassereignung des Schlauchmaterials, die durch die o.g. Prüfzeichen belegt wird. Die Verwendung der Produkte eines bestimmten Schlauchherstellers wird nicht vorgegeben. Der Einsatz von Schlauchmaterial ohne die o.g. Prüfzeichen ist nicht zulässig.
- Bei Neuanschaffung wird dringend empfohlen, Schlauchmaterial zu erwerben, das mindestens die Anforderungen der KTW-Empfehlungen - Prüfung nach Kategorie „A“ erfüllt.
- **Gartenschläuche und -armaturen sowie ähnliche für Trinkwasser ungeeignete/ungeprüfte Materialien dürfen auf keinen Fall in der Trinkwasserinstallation verwendet werden!**
- Der Leitungsquerschnitt ist angepasst gering zu dimensionieren, damit ein schneller Durchfluss des Trinkwassers sichergestellt, unnötige Standzeiten und eine mit unerwünschtem Keimwachstum einhergehende Erwärmung des Trinkwassers vermieden werden.
- Abwasserleitungen müssen zum Ausschluss von Verwechslungen und zur Vermeidung von Wechseleinsatzmöglichkeiten (Trinkwasserversorgung/Abwasserentsorgung) sowohl optisch als auch anschlusstechnisch unterschiedlich gestaltet sein.

## Installation des Trinkwassersystems

- Die gesamte Installation des Leitungssystems einschließlich der Zapfhähne sollte von einer qualifizierten Sanitärfachfirma ausgeführt werden. Die weiterführenden Anschlusssteile sind so zu verlegen und abzusichern, dass keine schädlichen Einwirkungen durch Wasserstagnation, Rücksaugen, Rückdrücken an der Entnahmestelle entstehen können. Bei der Verlegung der Leitungen ist zudem darauf zu achten, dass diese vor starker Sonneneinstrahlung, Verschmutzung durch direkten Kontakt mit dem Erdboden sowie Zerstörung durch Vandalismus geschützt sind.
- Zwischen dem öffentlichen Versorgungsnetz und den Anschlussleitungen muss eine zugelassene und funktionierende Absicherung (mindestens kontrollierbarer Rückflussverhinderer EA gemäß DIN EN 1717 DIN) eingebaut werden. Die Einbauteile sollten möglichst nahe am Endverbraucher (Betrieb) liegen. Wird aus einem öffentlichen Trinkwasseranschluss über eine Schlauchleitung gleichzeitig Wasser für einen Gewerbebetrieb und für den privaten Bereich (z. B. Wohnwagen) entnommen, so muss ggf. auch die private Zuleitung durch einen kontrollierbaren Rückflussverhinderer EA abgesichert werden.
- Es dürfen nur hygienisch einwandfreie Leitungen, Kupplungsstücke und Anschlussventile verwendet werden. Erforderlichenfalls ist vor Inbetriebnahme dieser Bauteile eine Desinfektion (z.B. mit Chlorklösung) durchzuführen.
- Die Wasserüberleitung zu betriebsfremden Wohnwagen/benachbarten Betrieben ist unzulässig. Nicht genutzte Anschlusskupplungen an Wasserverteilern sind mit Blindstopfen zu verschließen.

## Betrieb des Trinkwasserleitungssystems

- Der Anschlussnehmer ist für den ordnungsgemäßen Betrieb der Trinkwasserinstallation und die Einhaltung der Qualitätsanforderungen der Trinkwasserverordnung (TrinkwV 2001) an den einzelnen Zapfstellen verantwortlich. Etwaige Störungen mit einer zu erwartenden bzw. bereits eingetretenen Beeinträchtigung der Wasserqualität sind dem Landratsamt Aschaffenburg - Gesundheitsamt unverzüglich zu melden. Darüber hinaus sind in Abstimmung mit dem Landratsamt Maßnahmen zur Beseitigung der Ursachen und ggf. entsprechende Untersuchungen einzuleiten.
- Nach Anschluss der Schläuche und Leitungen sind diese bei maximalem Durchfluss mindestens 15 Minuten zu spülen.
- Vor Betriebsbeginn und nach längeren Betriebspausen (über zwei Stunden) sind die Schläuche und Leitungen erneut fünf Minuten zu spülen.
- Die Wassertemperatur darf 25°C nicht überschreiten und ist in regelmäßigen Abständen zu überprüfen. Gleichermäßen sind die oberirdisch verlegten Leitungen, Schläuche, Anschlüsse und Armaturen täglich auf Unversehrtheit und Verschmutzungen zu kontrollieren. Vor und während der Veranstaltung ist den Mitarbeitern des RGU-HU-UHM jederzeit die Entnahme von Wasserproben zum Nachweis/Ausschluss gesundheitsrelevanter Beeinträchtigungen des in den privaten Anschlussleitungen beförderten Trinkwassers zu ermöglichen. Die Kosten der Probenahmen und Untersuchungen sind vom jeweiligen Anschlussnehmer zu tragen.

## Trinkwasservorratsbehälter

- Trinkwasservorratsbehälter in Form eingebauter Tanks oder bereitgestellter Kanister müssen ebenfalls aus trinkwassergeeignetem, transparentem (gilt nur für Kunststoffbehälter) Material bestehen. Insbesondere ist darauf zu achten, dass die Behälter eine weite Öffnung besitzen und einer mechanischen Reinigung gut zugänglich sind. Die Behälter dürfen keine Beschädigungen oder Verschleißmerkmale aufweisen.
- Die Behälter sind regelmäßig gründlich zu reinigen und mit einem hierfür zugelassenen Desinfektionsmittel (z.B. auf Chlorbasis) zu desinfizieren (z.B. zweimal pro Woche). Dabei müssen unbedingt die vorgeschriebene Konzentration und die Einwirkzeit des Desinfektionsmittels eingehalten werden sowie der Behälter mit frischem Trinkwasser nachgespült werden. Keinesfalls dürfen in den Vorratsbehältern Verschmutzungen sichtbar werden.
- Der Wasservorrat ist an die tatsächlich benötigte Wassermenge anzupassen und sollte mehrmals täglich verbraucht sowie entsprechend erneuert werden. Es ist darauf zu achten, dass die Trinkwasserbehälter vor Erwärmung geschützt an dunklen und kühlen Standorten vorgehalten werden.
- Bei der Tankbefüllung über bedarfsweise kurzzeitig eingesetzte Schlauchwege ist das Schlauchmaterial vor dem Befüllen des Tanksystems zu spülen. Bei der Schlauchmaterialauswahl sind die umseitig genannten Anforderungen (Prüfzeichen KTW und DVGW W 270 oder DVGW VP 549) zu beachten. Ein Bodenkontakt der Anschlussstücke des Schlauchsystems ist dabei unbedingt zu vermeiden.
- Nach dem Füllvorgang ist das Schlauchmaterial vollständig zu entleeren: Die Schlauchenden sind vor Verunreinigung zu schützen.
- Die Temperatur des Kaltwassers sollte 8 bis 12°C betragen: Eine Temperatur von 17°C sollte nicht überschritten werden (Höhere Temperaturen des Kaltwassers begünstigen eine Verkeimung. Daher wird empfohlen, das Wasser in den Vorratsbehältern täglich zu erneuern oder durch technische Maßnahmen zu kühlen).
- Die Vorratsbehälter und die Leitungssysteme für das Trinkwasser sind gegen direkte Sonneneinstrahlung durch geeignete Abdeckungen zu schützen.

## Infektionsschutz

### Tätigkeitsverbote beim Umgang mit Lebensmitteln

Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, können, wenn sie krank sind, leicht eine Vielzahl andere Personen anstecken. Daher finden sich im Infektionsschutzgesetz (früher: Bundesseuchengesetz) Tätigkeitsverbote (§ 42 IfSG).

Personen, die

- an Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E erkrankt oder dessen verdächtig sind,
- an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können,
- Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrionen ausscheiden,

dürfen beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen der folgenden Lebensmittel nicht tätig sein oder beschäftigt werden, wenn sie dabei mit diesen in Berührung kommen mit

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus,
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis,
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus,
- Eiprodukte,
- Säuglings- und Kleinkindernahrung,
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse,
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage,
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen.

#### **Kontakt**

Landratsamt Aschaffenburg - Gesundheitsamt  
Einzelbelehrungen  
Frau Andrea Fleckenstein  
Tel.: 06021 394-160  
andrea.fleckenstein@lra-ab.bayern.de

## Belehrung und Bescheinigung des Gesundheitsamts

Personen, die gewerbsmäßig mit Lebensmitteln umgehen, benötigen zu Beginn ihrer Tätigkeit eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes, in der bestätigt wird, dass sie

- über die geltenden Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen (z.B. Mitteilung an Arbeitgeber bei Krankheit) belehrt wurden und
- nach der Belehrung schriftlich erklärt haben, dass ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bei ihnen bekannt sind.

Sammelbelehrungen  
Tel. 06021 394-181

Lebensmittelkontrolleure des Landratsamts Aschaffenburg  
gesundheitsamt@lra-ab.bayern.de

## Beratung für Ehrenamtliche

Nach der Auffassung des Bayerischen Gesundheitsministeriums sind ehrenamtliche Helfer und Helferinnen bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen nicht „gewerbsmäßig“ tätig und daher auch nicht verpflichtet, eine Belehrung und Bescheinigung des Gesundheitsamts zu beantragen.

Die notwendige Aufklärung der Ehrenamtlichen, die mit Lebensmitteln umgehen, erfolgt über den „Leitfaden für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen beim Umgang mit Lebensmitteln“.

<http://www.landkreis-aschaffenburg.de/service/formulare/gesundheitsamt/belehrungen>

(siehe Anlage 1)

Dennoch besteht die Möglichkeit, freiwillig an einer Belehrung im Gesundheitsamt teilzunehmen. Der Vorteil gegenüber dem Merkblatt liegt darin, dass die kompetenten und erfahrenen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Gesundheitsverwaltung auch spezielle Fragen beantworten können. Die Teilnahme ist für Ehrenamtliche kostenfrei.

Für eine Bescheinigung - die sich anbietet, wenn der ehrenamtliche Helfer auch gelegentlich gewerbsmäßig in der Gastronomie tätig ist - fällt die übliche Gebühr an. Da auch der Veranstalter eines Vereinsfests, bei dem Ehrenamtliche tätig sind, gegenüber den Besuchern für den einwandfreien Umgang mit Lebensmitteln verantwortlich ist, eine solche ausführliche Belehrung der Helferinnen und Helfer empfehlenswert.

## Dauer und Kosten

Die Belehrung im Gesundheitsamt dauert etwa eine Stunde. Es fallen folgende Kosten an:

- Einzelbelehrung 28 Euro/Person
- Sammelbelehrung 14 Euro/Person

Aus Platzgründen sind Sammelbelehrungen auf 10 bis 15 Personen beschränkt und müssen vorher angemeldet werden.



## Toiletten

### Weil jeder mal muss: Toilettenanlagen

In unmittelbarer Nähe des Veranstaltungsortes sind ausreichend hygienisch einwandfreie Toilettenanlagen getrennt für Frauen und Männer bereitzuhalten. In den einzelnen Toiletten müssen jeweils Handwaschgelegenheiten mit fließendem, warmem Wasser vorhanden sein. Flüssigseife und Einmalhandtücher sind auszulegen und bereitzuhalten.

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 im Festzelt und auf dem Festplatz durch Schilder hinzuweisen.

Die Abwässer der Abortanlage sind - soweit eine anderweitige Beseitigung z.B. durch Einleitung in die Kanalisation nicht möglich ist - in eine dichtschießende Grube einzuleiten, die mit einer sicheren Abdeckung versehen ist.

Die Toiletten sind laufend sauber zu halten. Eine geeignete Person zur ständigen Nachschau wird empfohlen.

Für die in der Küche beschäftigten Personen müssen separate Toiletten vorhanden sein. Neben dem Handwaschbecken mit Warmwasserzufuhr (z.B. Boiler) sind Flüssigseife, Desinfektionsmittel und Einmalhandtücher bereitzuhalten.

Bei einem Toilettenwagen ist ein geeigneter Sichtschutz zwischen Zugang zur Damentoilette und zur Herrenurinalrinne anzubringen.

## Entsorgung von Speiseresten und Speisefetten

Nach dem Kreislaufwirtschafts- und Abfallgesetz ist es unzulässig verwertbare organische Abfälle als Restmüll zu entsorgen. Abfälle tierischer Herkunft fallen je nach weiterer Verwendung (Tierfutter, Biogas) unter das Recht der Tierischen Nebenprodukte (EU-Verordnung).

Dem Landratsamt Aschaffenburg sind in der näheren Umgebung derzeit die folgenden Betriebe bekannt, die Speisereste und Speisefette ordnungsgemäß entsorgen:

Firma Baumann  
Obere Aub 10  
97896 Freudenberg-Boxtal  
Tel.: 09377 929358

Kleinere Mengen Speisefette und Speiseöle können im städtischen Recyclinghof entsorgt werden.

Bei größeren Mengen ist es möglich, eine Abfalltonne (max. 60 l) beim Kreis-Recyclinghof anzufordern  
Obernburger Straße 25  
Aschaffenburg-Nilkheim  
Tel.: 06021 394-170

Bei speziellen Fragen zur Entsorgung wenden Sie sich an  
Landratsamt Aschaffenburg  
Abfallberaterin: Frau Ute Sperber  
Tel.: 06021 394-407

# Jugendschutz

**Kontakt:**

Jugendamt Aschaffenburg  
Herr Sascha Wilhelm  
Tel.: 06021 394-363  
jugendamt@lra-ab.bayern.de

## Neues Personalausweisgesetz

Nach dem Personalausweisgesetz ist das Einbehalten von Personalausweisen zu Kontrollzwecken (z.B. bei einer Einlasskontrolle eines Festes) nicht mehr gestattet.

Dies gilt auch für das Einbehalten der Kopie des Ausweises. Begründet wird dies mit der Gefahr einer unkontrollierten Verbreitung sensibler Daten.

## Allgemeines zum Jugendschutz bei öffentlichen Veranstaltungen

Feste feiern, Spaß haben, Kultur genießen, Freunde und Bekannte treffen, all das ist der Sinn von Veranstaltungen. Wichtig bei der Gestaltung dieser Maßnahmen ist die Vereinbarkeit des Jugendschutzes mit der Unterhaltung, egal ob auf Vereinsfesten, Parties, Discos oder sonstigen Feiern.

Jugendschutz soll gesundheitliche und soziale Gefährdungen für Jugendliche und Kinder verhindern.

Regelmäßig findet man Schlagzeilen über Jugendliche in der Presse, die mit hohem Promillegehalt aufgefunden wurden. Häufig ist der Aufschrei groß, bedürfen doch die Jugendlichen unseres besonderen Schutzes. Gleichzeitig werden pauschale rechtliche Maßnahmen gefordert, um diese Probleme einzudämmen. Dabei wird zumeist übersehen, dass es diese gesetzlichen Rahmenbedingungen bereits gibt.

Verantwortungsbewusste Veranstalter zeigen, dass sich Feste und Jugendschutz nicht gegenseitig ausschließen. Deren Erfahrungen wurden gesammelt und in dem vorliegenden Leitfaden zusammengefasst. Darin sind praktische Hinweise sowie Tipps zur Umsetzung des Jugendschutzes gebündelt. So unterschiedlich die Veranstaltungen sind, so verschieden sind die Gefährdungsmöglichkeiten für die Jugend.

## Durch welche Inhalte können Kinder in ihrer körperlichen, seelischen oder geistigen Entwicklung beeinträchtigt werden?

Maßstab hierbei ist das Drohen einer Gefährdung, die die Entwicklung von Kindern und Jugendlichen oder ihre Erziehung zu einer eigenverantwortlichen und gemeinschaftsfähigen Persönlichkeit beeinträchtigt. Hierunter fallen namentlich Drogenhandel und -konsum, übermäßiger und verbotswidriger Alkoholkonsum, Straftaten wie Gewalt- und Eigentumsdelikte, Zuhälterei, Jugendprostitution, aber auch sexualbezogene Vergnügungsangebote.

Ist das „Programm“ (die Gefährdung) einer Veranstaltung im Vorfeld bekannt, kann das Jugendamt nach § 7 JuSchG Auflagen (z. B. Alters-, Zeitbegrenzungen, Alkohol- und Rauchverbot) für diese Veranstaltung erteilen.

**Kontakt:**

Stadt Alzenau  
Jugendpfleger Dominik Wenzel  
Tel.: 06023 5042852  
wenzel.dominik@alzenau.de

### Wann liegt Öffentlichkeit vor?

Öffentliche Veranstaltungen unterliegen diversen ordnungsrechtlichen Schutzvorschriften. Eine Veranstaltung ist öffentlich, wenn sie für eine Mehrzahl von Personen bestimmt und allgemein zugänglich ist. Auf die Bezeichnung durch den Veranstalter kommt es dabei nicht an.

Eine Veranstaltung ist nur dann nicht öffentlich („geschlossen“), wenn der Kreis der Personen bestimmt abgegrenzt ist und sie durch gegenseitige Beziehungen zum Veranstalter persönlich untereinander verbunden sind. Somit müsste vor Beginn der Veranstaltung eine Auflistung aller Teilnehmer nach Namen möglich sein. Öffentlich wird eine „geschlossene“ Veranstaltung (Feier, Fete, Party etc.) dann, wenn weitere beliebige Personen Zutritt finden. Dies ist insbesondere dann der Fall, wenn eine Einlasskontrolle weder stattfindet noch gewollt ist. Eindeutigen Öffentlichkeitscharakter erhalten (auch private) Veranstaltungen durch öffentliche Werbung z.B. mit Plakaten, Handzetteln etc.

Das gleiche Prinzip ist auch auf Schulveranstaltungen anzuwenden: Eine Schulklasse ist nicht öffentlich, eine Schulveranstaltung ist nur dann nicht öffentlich, wenn der Kreis auf die eigenen Schüler beschränkt ist. Damit ist eine Abschlussfeier (Abi-Fete etc.) öffentlich, wenn per Plakat dafür geworben wird oder wenn andere Schüler, als die der eigenen Schule, Zutritt haben.

### Verpflichtende Regelung für Veranstalter

Folgende Regelungen gibt das Jugendschutzgesetz für Veranstalter verpflichtend vor:

- Veranstalter kennen die geltenden Bestimmungen, treffen die nötigen Vorkehrungen zur Umsetzung und weisen die Helfer entsprechend ein.
- Sie hängen die Vorschriften deutlich sichtbar und gut lesbar aus, um sie bekannt zu machen.
- Sie überprüfen, falls Altersgrenzen zu beachten sind, im Zweifelsfall das Alter der Jugendlichen.
- Sie achten auf die gesetzlich vorgegebenen Zeiten, zu denen sich Kinder und Jugendliche bei der Veranstaltung aufhalten dürfen.
- Branntwein, branntweinhaltige Getränke oder Lebensmittel, dazu gehören auch Alkopops und Mix-Getränke, werden an Kinder und Jugendliche unter 18 Jahren nicht abgegeben und der Verzehr wird nicht gestattet.
- Andere alkoholische Getränke (z.B. Bier, Wein, Sekt) werden an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren nicht abgegeben und das Rauchen in der Öffentlichkeit unter 18 Jahren wird nicht gestattet.

- Alle Maßnahmen zur Trinkanimation, wie „happy hours“, Trinkspiele, Kübelsaufen etc., werden unterlassen, da dies gemäß Gaststättengesetz verboten ist (Vorschub leisten zum Alkoholkonsum).
- Das Ausschankpersonal wird vor der Veranstaltung angewiesen, junge Besucher/innen zum Vorzeigen des Ausweises aufzufordern und - falls der notwendige Altersnachweis nicht erbracht wird - keinen Alkohol und Tabak auszugeben.

## Eltern

### Anregungen für Eltern

Wir wollen Ihnen im Rahmen dieses Leitfadens für Veranstalter neben Informationen zur Planung und Durchführung ihrer Veranstaltung auch ein paar Tipps für Eltern im Umgang mit ihren minderjährigen Kindern an die Hand geben, die riskantes Verhalten im Umgang mit Alkohol zeigen. Diese Tipps sollen für Eltern eine Unterstützung darstellen, damit sie entsprechende Situationen mit Ihrem Kind zusammen meistern und einer Wiederholung entgegenwirken können. Außerdem finden Sie hier Adressen von Beratungsstellen vor Ort.

In den letzten Jahren hat der riskante Alkoholkonsum von Kindern und Jugendlichen deutlich zugenommen. Auch in Alzenau werden zunehmend Kinder und Jugendliche in stark alkoholisiertem Zustand in der Öffentlichkeit angetroffen. In gleicher Weise steigt die Anzahl derer, die stationär wegen Alkoholvergiftung im Krankenhaus behandelt werden müssen.

### „Von der Party in die Notaufnahme“ - Ein Ratgeber für Eltern

Reden Sie mit Ihrem Kind!

- Zunächst ist es wichtig, mit Ihrem Kind zeitnah ins Gespräch zu kommen. Bleiben Sie ruhig, reagieren Sie nicht panisch oder wütend. Hören Sie ihrem Kind zu und lassen Sie es aussprechen.
- Vermeiden Sie Vorwürfe und voreilige Diagnosen.
- Formulieren Sie stattdessen Ihre Sorgen und Ihre Haltung gegenüber dem Alkoholkonsum Ihres Kindes.
- Erklären Sie, weshalb Alkohol schlecht für Ihr Kind ist. Der jugendliche Körper befindet sich noch in der Entwicklung, deshalb ist das Risiko für gesundheitliche Schädigung und eine Beeinträchtigung der Gehirnreifung besonders hoch. Übermäßiger Alkoholkonsum führt bei Jugendlichen auch schneller zu einer Abhängigkeit, da der jugendliche Körper sich schneller an den Alkohol gewöhnt.
- Vielleicht hat Ihr Sohn/Ihre Tochter Probleme und greift deswegen zum Alkohol. Fragen Sie deshalb nach den Gründen für den übermäßigen Alkoholkonsum z. B. „In welchen Situationen trinkst Du und wie fühlst Du dich dabei?“

Sie sollten die Probleme Ihres Kindes nicht ignorieren, sondern ernst nehmen. Auch wenn die Probleme Ihres Kindes unverständlich erscheinen, sind diese für Ihren Sohn/Ihre Tochter von großer Bedeutung.

- Geben Sie Ihrem Kind zuverlässige Informationen über Alkohol und verzichten Sie auf moralisierende Predigten. Fragen Sie Ihr Kind, was es über die Risiken und Wirkungen von Alkoholkonsum weiß und klären Sie Ihren Sohn/Ihre Tochter darüber auf. Sprechen Sie offen und selbstkritisch eigene Erfahrungen mit Alkohol an.

Wie verhalte ich mich angemessen?

- Bewahren Sie Ruhe: Das Austesten der eigenen und gesetzlichen Grenzen im Jugendalter gehört zum Erwachsenwerden dazu.
- Denken Sie an Ihre eigene Jugend. Ein übermäßiger Alkoholkonsum ist allerdings gesundheitsschädlich und sollte deshalb nicht toleriert werden.
- Zeigen Sie Grenzen auf: Haben Sie keine Angst davor, dass Sie Wünsche und Bitten bezüglich Alkoholkonsum Ihres Kindes nicht erfüllen können. Ihr Kind braucht besonders in der Pubertät Grenzen, damit es lernen kann, mit diesen verantwortungsvoll umzugehen.
- Besprechen Sie vorher mit Ihrem Kind, welche Sanktionen bei Regelverletzungen folgen werden. Wichtig ist hierbei, dass Sie konsequent bleiben und angedrohte Sanktionen durchsetzen. Die Sanktionen sollten altersangemessen und nicht überzogen sein.
- Loben Sie Ihr Kind, wenn es Regeln einhält und Einsatz zeigt.
- Ermutigen Sie es weiterzumachen, z. B. „Ich finde es toll, wie Du dich an unsere Regeln hältst.“

Keine Beschaffung von Alkohol: Beauftragen Sie Ihr Kind niemals, Alkohol für Sie zu kaufen oder zu Ihnen zu bringen. Beschaffen Sie keinen Alkohol für die Geburtstagsfeier Ihres Kindes oder als Mitbringsel für eine Einladung zu Freunden.

Rahmenbedingungen für das Trinkverhalten vereinbaren: Setzen Sie sich mit Ihrer Tochter/Ihrerem Sohn zusammen und vereinbaren Sie Regeln für den Alkoholkonsum. Diese sollten dem Alter Ihres Kindes angemessen sein.

Die Bestimmungen des Jugendschutzgesetzes sind in der Öffentlichkeit zu beachten. Kein Alkohol unter 16 Jahren, keine branntweinhaltigen Getränke unter 18 Jahren.

Co-Abhängigkeit: Unterstützen Sie Ihr Kind nicht beim Ausreden erfinden, wenn es ihm/ihr nach einem Rausch schlecht geht. Ihr Kind soll lernen, dass sein Verhalten Konsequenzen hat.

Seien Sie ein Vorbild: Denken Sie über Ihren eigenen Alkoholkonsum nach. Dies bedeutet nicht, dass Sie auf Alkohol verzichten müssen. Wenn Alkohol jedoch in Ihrem Familienalltag eine große Rolle einnimmt, sollten Sie dies ändern. Hilfe können Sie ggf. bei den Beratungsstellen suchen.

Zukunftsperspektiven stärken: Ermutigen Sie Ihr Kind, sich eigene Ziele zu setzen und unterstützen Sie es auf seinem Weg, z. B. beim Bewerben, bei Hobbys. Loben Sie bei guten Leistungen.

Freundeskreis: Zeigen Sie Interesse am Freundeskreis Ihres Kindes, z.B. Einladen und Kennenlernen der Freunde. Vermeiden Sie negative Äußerungen über die Freunde Ihres Sohnes/Ihrer Tochter. Ihr Kind könnte diese als Angriff auf seine Persönlichkeit sehen und den Kontakt zu Ihnen ablehnen. Sprechen Sie jedoch an, welche Verhaltensweisen Sie nicht gut finden.

Alkohol hat eine enthemmende Wirkung und birgt daher auch Risiken.

Reden Sie mit Ihren Kindern über mögliche Gefahren im Zusammenhang mit Alkoholkonsum:

- Erhöhte Gewaltbereitschaft
- Risiken im Straßenverkehr
- Gefahren und Folgen von ungeschütztem Geschlechtsverkehr

Sie haben Bedenken, ob noch alles in Ordnung ist und ob Sie die Sache im Griff haben? Dann wenden Sie sich bitte an:

**Kontakt:**

Stadt Alzenau

Jugendpfleger Dominik Wenzel

Tel.: 06023 5042852

wenzel.dominik@alzenau.de

## Vor der Veranstaltung

Um Risiken für Kinder und Jugendliche weitestgehend ausschließen zu können und um die Bestimmungen des Jugendschutzgesetzes zu erfüllen, sind folgende Überlegungen vor der Veranstaltung empfehlenswert.

### Jugendschutzbeauftragte Person

Benennen Sie einen Jugendschutzbeauftragten, der sich während der Veranstaltung um die Einhaltung der Jugendschutzbestimmungen kümmert. Er ist hierbei Ansprechpartner für alle auftretenden Probleme und Fragen bezüglich des Jugendschutzes.

Bei regelmäßigen Kontrollgängen hat er auf den altersgemäßen Umgang mit Alkohol, Tabak und auf die Einhaltung der Zeitgrenzen zu achten sowie das Theken- und Ordnungspersonal entsprechend zu unterstützen. Auch im Außenbereich sollten Kontrollen stattfinden, um sicherzustellen, dass Minderjährige dort keinen mitgebrachten Alkohol konsumieren.

Werden alkoholische Getränke ausgeschenkt, ist der Einsatz von Jugendlichen an der Theke nicht gestattet. Das Thekenpersonal hat auf die Einhaltung des Jugendschutzgesetzes bezüglich des Ausschanks von Alkohol zu achten. Dies kann über eine Kontrolle der am Einlass bereits getätigten Alterseinteilung mittels farbiger Armbänder o. ä., oder durch eine Ausweiskontrolle geschehen. Ohne Altersnachweis kann kein Alkoholausschank erfolgen.

### Ordnungsdienst

Zur Aufrechterhaltung der Sicherheit sollte eine der Besucheranzahl angemessene Anzahl von Ordnern (empfohlen 1:50) eingesetzt werden. Diese Ordnungskräfte müssen als solche z. B. durch eine einheitliche Kleidung mit einem Hinweis (Ordner) eindeutig erkennbar sein und das 18. Lebensjahr vollendet haben.

### Belehrung des Personals

Jeder Veranstalter ist verpflichtet, sein Personal über die Bestimmungen des Jugendschutzgesetzes zu informieren und auf deren Einhaltung hinzuweisen.

Grundsätzlich wird die Person zur Verantwortung gezogen, die für die Abgabe bzw. die Erlaubnis zum Verzehr verantwortlich war. Dies kann der Veranstalter, eine Thekenkraft aber auch eine andere Person über 18 Jahren sein, die an Minderjährige Alkohol abgegeben hat.



## Notfallplan

- Stellen Sie bereits im Vorfeld einen Notfallplan auf und führen Sie gegebenenfalls Vorgespräche mit dem Ordnungsamt, der Polizei, der Feuerwehr und dem Jugendamt!
- Stellen Sie einen schnellen Zugriff auf ein Telefon mit allen relevanten Nummern sicher!
- Stellen Sie auch ihre eigene Erreichbarkeit sicher!
- Informieren Sie grundsätzlich immer die Polizei, wenn Sie oder das Sicherheitspersonal eine Situation nicht mehr kontrollieren können!
- Rufen Sie bei massiven Ausfallerscheinungen durch zu viel Alkohol oder bei Verletzungen sofort den Notarzt!
- Achten Sie darauf, dass die Fluchtwege für Polizei und Rettungswagen freigehalten werden!

## Anwesenheit von Kindern und Jugendlichen

Die Anwesenheit von Kindern und Jugendlichen bei Veranstaltungen ist im Jugendschutzgesetz (JuSchG) geregelt.

Einfach ausgedrückt regelt das Jugendschutzgesetz:

- in welchem Alter,
- welche Veranstaltungen besucht,
- was konsumiert werden darf (Alkohol und Nikotin) und
- und wer für die Einhaltung verantwortlich ist.

### Hinweis:

Eltern müssen nicht alles erlauben, was das Gesetz gestattet. Sie tragen bis zur Volljährigkeit die Verantwortung.

### Zeitgrenzen und Ausnahmen

Die zeitliche Dauer ist in der Regel bei Jugendveranstaltungen auf 24 Uhr zu begrenzen. Bei allen anderen Veranstaltungen gelten die Vorgaben des Jugendschutzgesetzes, deren Umsetzung und Einhaltung durch geeignete Maßnahmen sichergestellt werden muss.

In Begleitung einer erziehungsbeauftragten Person werden diese zeitlichen Beschränkungen aufgehoben.

Ausnahmen gelten, wenn die Veranstaltung von einem anerkannten Träger der Jugendhilfe durchgeführt wird oder der Brauchtumspflege oder der künstlerischen Betätigung dient: An solchen Veranstaltungen dürfen Kinder unter 14 Jahren bis 22 Uhr, ab 14 Jahren bis 24 Uhr teilnehmen (nach § 5 Abs. 2 JuSchG).

### Hinweis:

Bei Fragen zu einer Ausnahmegenehmigung nach § 5 JuSchG wenden sie sich an den Jugendschutzbeauftragten im Jugendamt.

	<b>Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren</b>	<b>Kinder und Jugendliche ab 16 Jahren</b>
<b>Gaststättenbereich</b>	In Begleitung einer personenberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person gestattet oder bei Einnahme einer Mahlzeit oder eines Getränkes in der Zeit von 5 bis 23 Uhr gestattet.	Ohne Begleitung durch eine personenberechtigte oder erziehungsbeauftragte Person in der Zeit von 24 bis 5 Uhr nicht gestattet.
<b>Nachtbars und Nachtclubs oder vergleichbare Vergnügungsbetriebe</b>	nicht gestattet	
<b>Tanzveranstaltungen</b>	Ohne Begleitung einer personensorgeberechtigten oder einer erziehungsbeauftragten Person nicht gestattet.  Kinder (unter 14 Jahren) bis 22 Uhr und Jugendliche (unter 16 Jahren) bis 24 Uhr, wenn es eine Veranstaltung eines anerkannten Trägers der Jugendhilfe oder eine Veranstaltung ist, die der künstlerischen Betätigung oder der Brauchtumpflege dient.	Ohne Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person bis 24 Uhr gestattet.
<b>Spielhallen</b>	Anwesenheit in Spielhallen oder ähnlichen vorwiegend dem Spielbetrieb dienenden Räumen nicht gestattet.	
<b>Glücksspiele</b>	Teilnahme an Spielen mit Gewinnmöglichkeiten nur auf Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen gestattet, wenn Gewinn in Waren von geringem Wert besteht.	

## Einlass und Kontrollen

Einlasskontrollen sind über die gesamte Veranstaltungsdauer durchzuführen (auch wenn kein Eintritt mehr erhoben wird). Der Veranstalter hat zudem Vorkehrungen zu treffen, dass von den Besuchern weder Flaschen und Gläser noch alkoholische Getränke in den Veranstaltungsraum mitgeführt werden.

Findet eine Einlasskontrolle statt, ist es sinnvoll, hier bereits eine „Einteilung“ der Jugendlichen mittels farbiger Bänder oder Stempel vorzunehmen.

Es wird empfohlen, sich grundsätzlich einen Ausweis zeigen zu lassen. Ohne Altersnachweis kann kein Einlass erfolgen.

## Erziehungsbeauftragte Person

Nach dem Jugendschutzgesetz können die personensorgeberechtigten Eltern Erziehungsaufgaben ihrer Kinder/Jugendlichen zeitweise an andere Personen über 18 Jahre übertragen. Man spricht in diesen Fällen von erziehungsbeauftragten Personen.

In Begleitung einer erziehungsbeauftragten Person sind gewisse zeitliche Begrenzungen, z.B. für den Besuch von Gaststätten oder Tanzveranstaltungen aufgehoben. Im Jugendschutzgesetz ist eine schriftliche Form der Erziehungsbeauftragung nicht gefordert. Jedoch sollten Veranstalter aus Gründen der Transparenz eine schriftliche Erziehungsbeauftragung verlangen. In den Anlagen des Leitfadens ist ein Formblatt enthalten.

Darüber hinaus sind folgende Hinweise wichtig und empfehlenswert:

- Der Veranstalter hat die Pflicht, die Erziehungsbeauftragung zu prüfen: Stimmt die Unterschrift der Eltern mit der Kopie des Ausweises der Eltern überein?
- Blankunterschriften der Eltern und Eintragungen des nächstbesten Volljährigen als Erziehungsbeauftragten sind nicht zu akzeptieren.
- Ist die erziehungsbeauftragte Person nicht in der Lage, ihre Aufsichtspflicht zu erfüllen (z.B. wegen Alkoholisierung), so ist eine vorher erteilte Beauftragung ungültig, der Zutritt/Aufenthalt muss verweigert werden.
- Wegen der Interessenskollision dürfen Veranstalter oder Gewerbetreibende keinen Erziehungsauftrag übernehmen.
- Es empfiehlt sich, zusammen mit der schriftlichen Erziehungsbeauftragung eine Kopie des Elternausweises zu verlangen - im Zweifelsfall telefonische Rückversicherung bei den Eltern.
- Geeignete Erziehungsbeauftragte sind:
  - Lehrer/innen
  - VereinsbetreuerInnen
  - Erzieher/innen
  - Ausbilder
  - Großeltern/Verwandte
  - Volljährige Geschwister

## Altersmarkierung

Erleichternd ist die Einteilung der Jugendlichen bereits am Einlass. Werden z.B. Armbänder unterschiedlicher Farben verteilt, kann der Ausschenkende sich an diesen orientieren und es werden lästige Diskussionen am Tresen verhindert.

Die Verantwortung hinsichtlich des Jugendschutzgesetzes liegt hierbei beim Einlasspersonal.

Ohne Einlasskontrolle muss die Altersfeststellung durch das Ausschankpersonal gewährleistet werden.

## Verlassen der Veranstaltung und Durchsagen

Als Veranstalter haben Sie dafür zu sorgen, dass die Altersbeschränkungen eingehalten werden, d. h. in der Regel, dass Minderjährige die Veranstaltung um spätestens 24 Uhr verlassen.

Dazu gehört eine entsprechende Durchsage kurz vor dem jeweiligen Zeitpunkt mit Nennung der Altersgruppe, Aufforderung zum Gehen und Ankündigung von Kontrollen.

- Hilfreich ist es, die Beleuchtung kurz auf normale Helligkeit zu drehen und die Musik kurz zu unterbrechen.
- In dieser Pause können die Ordner/innen sich umschaun und notfalls zum Verlassen der Veranstaltung auffordern.
- Wurden Ausweiskopien einbehalten, können Jugendliche, die den Veranstaltungsort nicht rechtzeitig verlassen haben, per Durchsage namentlich genannt werden. Dabei können Sie Konsequenzen wie Benachrichtigung der Eltern oder Hausverbot androhen.
- Haben Sie als Veranstalter den Eindruck, dass die erziehungsbeauftragte Person die Aufgabe nicht angemessen wahrnimmt, kann das Kind oder der Jugendliche nach Hause geschickt und/oder die Eltern informiert werden.
- Richten Sie einen Bereich ein, in dem sich Jugendliche bis zur Abholung aufhalten können.

## Abgabe von Getränken

### Ausschank und Thekenpersonal

Als Veranstalter sind Sie dazu verpflichtet, ihr Personal hinsichtlich der Jugendschutzbestimmungen zu informieren.

Mit dem anhängenden Formblatt „Unterweisungsnachweis“ können Sie die Belehrung ihres Bedienungs- und Thekenpersonal über wichtige jugendschutzrechtliche Bestimmungen durchführen und sich dies bestätigen lassen. Diese Information entbindet Sie jedoch nicht aus der Verantwortung, während der Veranstaltung die Einhaltung zu überprüfen.

Werden alkoholische Getränke ausgeschenkt, ist der Einsatz von Jugendlichen an der Theke nicht gestattet.

Das Thekenpersonal hat auf die Einhaltung des Jugendschutzgesetzes bezüglich des Ausschanks von Alkohol zu achten. Ohne Altersnachweis kann kein Alkoholausschank erfolgen.

### Alkopops und Cocktails

Die meisten Cocktails und Alkopops gehören zu den branntweinhaltigen Getränken. Sie können aber auch weinhaltige Stoffe als Grundlage haben. Diese dürfen an Jugendliche ab 16 Jahren abgegeben werden. Entscheidend ist die Herstellungsart, nicht der Alkoholgehalt.

Die Abgabe von branntweinhaltigen Getränken, und hierzu gehören die meisten Alcopops und Cocktails, an Kinder und Jugendliche ist generell verboten. Auch darf ihnen der Verzehr derartiger Getränke nicht gestattet werden, dies betrifft auch mitgebrachte Getränke.

Daher empfiehlt es sich bei Veranstaltungen, die vorzugsweise jugendlichen Besucher anzusprechen, auf die Abgabe von Spirituosen und branntweinhaltiger Mixgetränke zu verzichten.

Bei reinen Jugendveranstaltungen verbietet sich der Ausschank von selbst.

Welche Getränke fallen unter diese Regelung?

Alcopops können auf unterschiedliche Weisen hergestellt werden. Zum einen mit Branntwein als Grundlage oder auch mit weinhaltigen Stoffen, letztere dürfen an Jugendliche ab 16 Jahren abgegeben werden. Maßgeblich ist die Herstellungsart nicht der Alkoholgehalt.

### Ausschank von Bier und Wein

Die Abgabe von anderen alkoholischen Getränken, darunter fallen Bier, Wein, Sekt (auch „Desperados“), ist an Jugendliche unter 16 Jahren verboten, auch der Verzehr darf ihnen nicht gestattet werden.

Hier gibt es eine Ausnahme:

Abgabe und Verzehr sind auch 14- und 15-Jährigen erlaubt, wenn sie durch einen Personensorgeberechtigten (Eltern) begleitet werden!

### Alkoholfreie Getränke

Ist der Ausschank alkoholischer Getränke gestattet, so sind auf Verlangen auch alkoholfreie Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle zu verabreichen.

Davon ist mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer zu verabreichen als das billigste 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.

### Flatrate, Happy Hour

Dem übermäßigen Alkoholkonsum darf weder im Vorfeld in der Bewerbung noch während der Veranstaltung Vorschub geleistet werden. Damit sind beispielsweise auch sogenannte Flatrate-Angebote, bei denen für einen Fixbetrag eine beliebige Menge Alkohol zu erhalten ist, verboten.

Generell kann eine Gestattung untersagt oder widerrufen werden, wenn ein übermäßiger Alkoholkonsum verfolgt wird. Dies ist beispielsweise bei Aktionen wie „Happy Hour“ oder „Kübelsaufen“ gegeben, insbesondere dann, wenn jugendliche Gäste zu erwarten sind.

### Keine Jugendlichen an den Ausschank

Unabhängig von der Art einer Veranstaltung findet das Jugendarbeitsschutzgesetz immer Anwendung, wenn die Tätigkeit der Kinder oder Jugendlichen zu einer unselbständigen Arbeit wird und damit der Arbeitsleistung von Arbeitnehmern ähnlich ist. Dies trifft vor allem dann zu, wenn der Einzelne nur mitwirkt, um Geld zu verdienen.

Wird jedoch eine finanzielle Zuwendung an den Verein lediglich zur Anschaffung von Instrumenten und Kostümen, zur Abdeckung der Fahrt- und Essenskosten oder zur Ausbildung und Förderung der Kinder und Jugendlichen verwendet, so kann man noch nicht von einer arbeitsähnlichen Dienstleistung sprechen.

Bei Helfertätigkeiten handelt es sich in der Regel nicht um Beschäftigungen, die unter den Jugendarbeitsschutz fallen, wenn es sich um die Mitwirkung der Kinder und Jugendlichen im Rahmen der Vereinsarbeit handelt und keine Vermarktung stattfindet. Die körperliche Belastung sollte nicht über das altersgemäße Maß hinausgehen. Handreichungen und leichte Tätigkeiten sind gestattet.

Am Ausschank von Alkohol dürfen grundsätzlich keine unter 16-Jährigen arbeiten, beim Ausschank von branntweinhaltigen Getränken grundsätzlich keine unter 18-Jährigen.

### Altersüberprüfung

Findet keine Einlasskontrolle oder Alterskennzeichnung am Eingang statt, muss die Altersüberprüfung vom Ausschankpersonal übernommen werden.

### Keine Schnapsbar bei Jugendveranstaltungen

Veranstaltungen, die vorzugsweise jugendliche Besucher ansprechen, sollten auf die Abgabe von Spirituosen und branntweinhaltigen Mixgetränken verzichten. Bei reinen Jugendveranstaltungen verbietet sich der Ausschank von selbst.



## **Rauchen**

### **Rauchen erst ab 18 Jahren**

Tabakwaren dürfen an Kinder und Jugendliche unter 18 Jahren weder abgegeben, noch darf ihnen das Rauchen gestattet werden.

Sollten sich Kinder und Jugendliche nicht an dieses Verbot halten, müssen sie durch den Veranstalter oder deren Vertreter auf diese Bestimmungen hingewiesen werden und das Rauchen einstellen.

Bei reinen Jugendveranstaltungen ist damit ein grundsätzliches Rauchverbot obligatorisch, vorhandene Automaten sollten abgedeckt werden.

## LAN-Parties und öffentliche Filmvorführungen

### LAN-Parties

LAN-Parties sind Veranstaltungen, bei denen im Wettstreit Computerspiele stattfinden. Das lokale Computernetzwerk (LAN = local area network) wird meist für wenige Tage in einer Halle oder in einem anderen Großraum aufgebaut.

Der Veranstalter muss nach dem Jugendschutzgesetz dafür sorgen, dass nur solche Spiele Anwendung finden, die für die jeweilige Altersstufe der anwesenden Kinder und Jugendlichen freigegeben sind (§ 12 JuSchG) und dass keine indizierten Computerspiele mitgebracht und im Netzwerk gespielt werden.

In der Regel dauern solche Veranstaltungen sehr lange, was eine erhebliche körperliche und psychische Belastung darstellt. Es sollte daher bei der Gestaltung der Rahmenbedingungen darauf geachtet werden, dass zusätzliche Risikofaktoren, zum Beispiel die Abgabe von Alkohol, ausgeschaltet werden. Grundsätzlich entscheiden die Eltern, wann und wo ihre Kinder übernachten dürfen.

Die Einwilligung zu solchen Veranstaltungen im privaten Bereich erteilen die Eltern oft indirekt, indem sie ihren Sohn oder ihre Tochter zu deren Freunden fahren oder den Beitrag für die Veranstaltung entrichten. Dies ist in der Regel auch ausreichend.

Für eher kommerziell ausgerichtete Veranstaltungen wie LAN-Parties ist eine solche indirekte Zustimmung hingegen nicht ausreichend.

Hier sollten die Eltern in schriftlicher Form ihr Einverständnis zur Übernachtung ihres Kindes geben. Auch wenn eine solche Zustimmung vom Gesetzgeber nicht vorgesehen ist, stellt sie doch eine hilfreiche Absicherung des Veranstalters dar, da sie für Klarheit sorgt und den Erziehungsberechtigten eine verantwortungsbewusste Entscheidung nahe legt.

41

---

### Öffentliche Filmvorführungen

Möchten Sie im Rahmen ihrer Veranstaltung Filme oder Clips vorführen, sollten Sie Folgendes beachten.

Die Teilnahme an Kino- und sonstigen öffentlichen Filmvorführungen ist Kindern und Jugendlichen nur für die Filme erlaubt, die auch für ihre Altersgruppe freigegeben sind.

#### **Ausnahme:**

Vom Anbieter gekennzeichnete „Info- und Lernprogramme“ oder wenn Kinder ab sechs Jahren in Begleitung eines Personensorgeberechtigten Filme mit einer Freigabe ab 12 Jahren besuchen wollen.

Die Regelungen gelten auch für Vorfilme, Werbevorspanne und Beiprogramme und sind unabhängig von der Art der öffentlichen Darbietung und von der Art des Filmträgers (Video, DVD, Film).

Zu beachten sind folgende Zeitgrenzen:

Generell müssen folgende Kinder/Jugendliche von einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person begleitet werden:

- Kinder unter 6 Jahren,
- Kinder ab 6 Jahren, wenn die Vorführung nach 20 Uhr beendet ist,
- Jugendliche unter 16 Jahren, wenn die Vorführung nach 22 Uhr beendet ist,
- Jugendliche ab 16 Jahren, wenn die Vorführung nach 24 Uhr beendet ist.

Diese Regelung bezieht sich nur auf die Anwesenheitszeiten. Die Altersfreigaben bleiben hiervon unberührt.

Unabhängig von den Jugendschutzregelungen müssen Veranstalter bei öffentlichen Vorführungen das Urheberrechtsgesetz und die Bestimmungen der GEMA beachten!

## Kontrollen

### Ordnungswidrigkeit

Die für die Verfolgung von Ordnungswidrigkeiten nach § 28 JuSchG zuständigen Stellen und Behörden können Prüfungen vornehmen. Es kommen sowohl Kontrollen über die Einhaltung von Alters- und Zeitbeschränkungen als über die Ausgabebeschränkungen von Alkohol und die Einhaltung des Rauchverbotes in Frage.

Ebenso ergibt sich aus dem § 22 GastG ein Prüfungs- und Besichtigungsrecht.

Im Falle der Feststellung einer Ordnungswidrigkeit oder Straftat kann ein Bußgeld verhängt werden bzw. das sofortige Beenden der Veranstaltung angeordnet werden.

## **Materialien und Informationen für Veranstalter**

### Jugendschutzrechner

Was darf mein Kind nach dem Jugendschutzgesetz und was noch nicht? Welche Videos darf es sehen? Wie lange darf es sich in der Disko aufhalten? Wie lange darf es ausgehen? Darf mein Kind in meinem Auftrag Zigaretten besorgen?

Im Jugendschutz-Rechner finden Sie nach Altersstufen und Rubriken gestaffelt, exakte Antworten auf Ihre speziellen Fragen. Denn manches muss man als Eltern genau wissen!

<https://www.jugendschutz-aktiv.de/informationen-fuer-eltern-und-erziehende/jugendschutz-rechner.html>

# Baurecht

## Kontakt

Stadt Alzenau – Bauaufsicht  
Herr Michael Heimrich  
Tel.: 06023 502-151  
heimrich.michael@alzenau.de

## Brand- und Personenschutz

Häufig werden in Hallen, Scheunen oder ähnlichen Gebäuden kurzzeitige Veranstaltungen wie z.B. Betriebs-, Vereins-, Hof-, Dorf-, Wein- und Bierfeste, Bauernmärkte oder Theaterveranstaltungen durchgeführt.

Diese, ursprünglich nicht für diesen Zweck errichtete Gebäude bergen Risiken im Hinblick auf den Brand- und Personenschutz.

Der Veranstalter haftet, auch bei privaten Festen, für die Sicherheit seiner Gäste eigenverantwortlich. Die Örtlichkeiten sind auf eventuelle Risiken zu überprüfen. Diese sind durch geeignete Maßnahmen zu minimieren, bei Unsicherheiten sollte mit der Feuerwehr Kontakt aufgenommen werden.

Unabdingbare Voraussetzung für die Nutzung der Räumlichkeiten sind direkte und ausreichend breite Zu- und Ausgänge ins Freie.

- Regelmäßig sind mindestens zwei, möglichst entgegengesetzt liegende, Ausgänge erforderlich.
- Ausgänge müssen unverschlossen, jederzeit benutzbar und erkennbar sein.
- Ausgänge müssen gefahrlos nutzbar sein (z.B. Stolperstellen, Stufen, Rutsicherheit).
- Jeder der Ausgänge muss Türhöhe und eine lichte Durchgangsbreite von mind. 90 cm aufweisen, (ab 200 Besuchern höhere Anforderungen).

Durch Gäste nutzbare Bereiche in nicht ebenerdigen Geschossen (auch Emporen!) sind grundsätzlich zu vermeiden.

Absturzgefährdete Bereiche (z.B. an Treppen oder bei Höhenversatz Fußboden) sind mit geeigneten, ausreichend stabilen Geländern, Höhe ca. 1 m, abzusichern.

Durch die Bestuhlung dürfen Rettungswege im Gebäude nicht verstellt werden. Auf ausreichende Gangbreiten (mind. 80 cm) ist zu achten. Dekorationen müssen mindestens schwerentflammbar, besser nichtbrennbar, sein.

Es dürfen keine leicht entzündlichen Stoffe (z. B. Heu, Stroh, Verpackungsmaterial) und brennbare Lagergüter (z.B. Kraft-, Schmierstoffe, Düngemittel, Farben) im Gebäude gelagert sein.

Staub und Spinnweben sind zu entfernen (wirkt wie Zündschnüre!).

Elektrische Anlagen und Einrichtungen müssen den einschlägigen Vorschriften (VDE) entsprechen, FI-Schalter sind obligatorisch! Geeignete Vorkehrungen für Stromausfall (plötzlicher Ausfall der Beleuchtung!) sind zu treffen.

Die Verwendung von offenem Feuer und Licht (z.B. Kerzen, offene Feuerstätte) oder von pyrotechnischen Gegenständen ist unzulässig, auch bei privaten Feiern ist das Rauchen in brennbarer Umgebung zu unterlassen.

Die Aufstellung von geschlossenen Feuerstätten bis zu einer Nennwärmeleistung von 50 KW ist grundsätzlich möglich. Auf ausreichende Abstände zu brennbaren Baustoffen (mind. 40 cm, im Strahlungsbereich 80 cm) und den Schutz der Besucher vor heißen Oberflächen ist zu achten. Eine ordnungsgemäße Zuluft- und Abgasführung (Vergiftungsgefahr!) ist nötig.

Bei Verwendung von gasbefeuelten Heizgeräten sind die entsprechenden technischen Richtlinien TRF (Flüssiggas, Erdgas) zu beachten. So ist z. B. der Betrieb von sog. Heizpilzen in Gebäuden grundsätzlich unzulässig.

Geeignete Feuerlöscher sind in ausreichender Anzahl bereitzuhalten, bei Verwendung von Geräten zum Braten, Grillen und Frittieren (Fettbrand!) sind auch Löschdecken vorzuhalten.

Abfallstoffe, Brennstoffrückstände oder ähnliches sind in dichten, nichtbrennbaren Behältern aufzubewahren (keine Foliensäcke oder Kunststofftonnen). Die Behälter dürfen durch Wärme nicht schmelzen oder zerspringen.

Die Behälter sind mit einem Mindestabstand von 50 cm von brennbaren Stoffen aufzustellen und nach Veranstaltungsschluss im Freien aufzubewahren.

Es ist bei einer brennbaren Umgebung (Holzgebäude) ratsam die Feuerwehr mit einer Sicherheitswache anwesend zu haben.

Auf ausreichenden Versicherungsschutz ist zu achten, da bestehende Gebäude- oder Haftpflichtversicherungen solche Veranstaltungen regelmäßig nicht abdecken.

### Feste mit mehr als 200 Besuchern

Wegen der steigenden Risiken bei größerer Personenanzahl besteht für Veranstaltungen mit mehr als 200 Besuchern immer die Verpflichtung für den Veranstalter diese rechtzeitig, d.h. mindestens vier Wochen vorher, beim Bauamt des Landratsamtes anzuzeigen (§ 47 Versammlungsstättenverordnung).

Für diesen Fall verweisen wir auf die Checkliste zum Anzeigeverfahren nach § 47 Versammlungsstättenverordnung. Der Ablauf und die erforderlichen Unterlagen sind dort detailliert beschrieben.

### Festzelt (fliegende Bauten)

Das kurzzeitige Aufstellen von Festzelten mit mehr als 75 m<sup>2</sup> Grundfläche als sog. fliegende Bauten ist nach Bayerischer Bauordnung ebenfalls anzeigepflichtig. Für diesen Fall verweisen wir auf die Checkliste für das Aufstellen und den Betrieb von Festzeiten. Der Ablauf und die erforderlichen Unterlagen sind dort detailliert beschrieben.

Weitere Informationen über erforderliche Genehmigungen finden sie im Leitfaden unter den jeweiligen Sachthemen:

- Gaststättenrecht
- Verbraucherschutz
- Sicherheit und Ordnung

## Sicherheit und Ordnung

Die öffentliche Sicherheit und Ordnung umfasst diverse Regelungen, die den Zweck haben, die Sicherheit der Besucher einer Veranstaltung zu gewährleisten (z.B. Gesundheit, Eigentum) und der gegenseitigen Rücksichtnahme und dem Ausgleich verschiedener Interessen dienen (z.B. Lärmschutz, Nichtraucherschutz).

### **Kontakt:**

Stadt Alzenau – Ordnungsamt  
Frau Alexandra Röhl  
Tel.: 06023 502-145  
roell.alexandra@alzenau.de

### Öffentliche Vergnügungen

Das bayerische Sicherheitsrecht verwendet den Begriff der „öffentlichen Vergnügung“. Darunter fallen alle für die Öffentlichkeit zugänglichen Veranstaltungen, die im weitesten Sinn der Unterhaltung dienen.

Ausgenommen sind solche Veranstaltungen, die vorwiegend religiösen, künstlerischen, kulturellen, wissenschaftlichen, belehrenden oder erzieherischen Zwecken oder der Wirtschaftswerbung dienen, sofern die Vergnügungen in Räumen stattfinden, die für Veranstaltungen der beabsichtigten Art bestimmt sind.

### **Anzeigepflicht**

Wer eine öffentliche Vergnügung veranstalten will, hat dies bei der zuständigen Gemeinde unter Angabe der Art, des Orts und der Zeit der Veranstaltung und der Zahl der zuzulassenden Teilnehmer spätestens eine Woche vorher schriftlich anzuzeigen.

### **Genehmigung**

Bestimmte Vergnügungen bedürfen einer Erlaubnis:

- Veranstaltungen, die nicht rechtzeitig bei der Gemeinde angezeigt wurden,
- Veranstaltungen, bei denen mehr als eintausend Besucher zugleich zugelassen, werden sollen, wenn sie außerhalb dafür bestimmter Anlagen stattfinden,
- motorsportliche Veranstaltungen.

Für motorsportliche Veranstaltungen ist das Landratsamt zuständig, sonst immer die Gemeinde.

Die zuständigen Stellen können

- zur Verhütung von Gefahren für Leben, Gesundheit oder Sachgüter,
- zum Schutz vor erheblichen Nachteilen oder erheblichen Belästigungen für die Allgemeinheit oder Nachbarschaft,
- zum Schutz vor erheblichen Beeinträchtigungen der Natur oder Landschaft.

Auflagen machen oder wenn dies nicht ausreicht eine Veranstaltung verbieten.



## Verkehr

### **Kontakt:**

Stadt Alzenau – Ordnungsamt  
Herr Volker Simon  
Tel.: 06023 502-143  
simon.volker@alzenau.de

### Nutzung öffentlicher Straßen

Bei einer Veranstaltung auf öffentlichen Straßen ist aus verkehrsrechtlicher Sicht folgendes zu beachten:

- Antrag auf Erlaubnis und einer verkehrsrechtlichen Anordnung stellen
- Verantwortlichen (mit Telefonnummer wegen Rückfragen) nennen
- Veranstalterhaftpflichtversicherung abschließen

Hinweise:

- z.B. bei Faschingsumzug, Radrennen usw. muss ein Sanitätsdienst vorhanden sein. Dies wird in den Auflagen festgesetzt.
- Bei einem Bierzelt neben einer viel befahrenen Straße (keine direkte Veranstaltung auf der Straße) kann z.B. ein Geschwindigkeitstrichter angeordnet werden.
- Es darf keine Werbung außerhalb geschlossener Ortschaft aufgestellt werden.

48

### Verkehrsrechtliche Anordnungen

(Sperrung von Straßen, Halteverbote, Umzüge, Umleitungen etc.)

Ist es für die Durchführung und Sicherung von Veranstaltungen (Märkte, Nachbarschaftsfeste etc.) notwendig, im öffentlichen Verkehrsraum Straßen und Wege zu sperren, Umleitungen einzurichten oder Halteverbote zu installieren, muss nach § 44/45 der StVO eine verkehrsrechtliche Anordnung bei der Straßenverkehrsbehörde beantragt werden.

Dazu ist nach Möglichkeit einen Monat vor Beginn der Veranstaltung ein formloser Antrag einzureichen, in dem der zu sperrende Bereich, die Dauer der Veranstaltung, sowie ein Ansprechpartner genannt werden müssen.

Bei größeren Veranstaltungen, die erheblich in den öffentlichen Verkehrsraum einwirken, ist zudem ein Verkehrszeichenplan einzureichen und ggf. ein Parkleit-/Parkraumkonzept zu erarbeiten.

Unter Umständen entstehen Gebühren für eine Entscheidung über eine Erlaubnis oder Ausnahmegenehmigung nach § 45 Abs. 1, 1b, 3, StVO (Sperrung einer Straße für Veranstaltungen, Halteverbote für Umzüge etc.).

## Parkplätze

Der Veranstalter hat eine ausreichende Zahl von Parkplätzen zur Verfügung zu stellen. Auf die Parkmöglichkeiten sind die Besucher durch Ordner und entsprechende Beschilderung hinzuweisen.

Sollten Parkflächen voll belegt sein, ist dies den Besuchern frühzeitig anzuzeigen. Die Zuweisung der Parkplätze an die Besucher und Regelung der Zu- und Abfahrt zur Veranstaltung muss durch eine ausreichende Zahl von geeignetem Personal erfolgen. Die Beauftragung und den Einsatz dieser Personen übernimmt der Veranstalter.

Der Veranstalter hat den Veranstaltungsbereich festzulegen und zu kennzeichnen. Es müssen entsprechende Vorkehrungen getroffen werden, dass von den Besuchern keine alkoholischen Getränke in den Veranstaltungsbereich mitgeführt werden.

Ausweitung des Hausrechts auf dem Parkplatzbereich:  
Alkoholkonsum am Parkplatz sowie am Veranstaltungsplatz

Nutzen Sie als Veranstalter das Hausrecht auf dem Parkplatz mit ausreichend Ordnungspersonal, weisen Sie schon dort auf das Verbot von extremem Alkoholkonsum hin und unterbinden Sie als Hausherr den Alkoholkonsum am Parkplatz sowie auf dem Veranstaltungsplatz das sog. „Warmtrinken“.

Der Eintritt zur Veranstaltung ist erkennbar betrunkenen Besuchern schon vorab zu untersagen!

## ÖPNV

### Bus-Shuttle

Bei größeren Veranstaltungen besteht die Möglichkeit einen Shuttlebus-Service oder Taxi anzubieten. Diese Überlegungen spielen aus Sicherheitsgründen oder ökologischen Erwägungen eine Rolle.

Bei Veranstaltungen, deren Zielgruppe vor allem jüngere Besucher sind, sollten sie in die Planung unbedingt miteinbezogen werden.

Bitte wenden Sie sich an die  
**Kahlgrund-Verkehrs-Gesellschaft mbH**  
Am Bahnhof 12  
63825 Schöllkrippen  
Tel.: 06024 655124

## Nichtraucherschutz

### Das Bayerische Gesundheitsschutzgesetz

Seit dem 1. August 2010 gilt in Bayern das vergleichsweise strenge sog. „Gesetz zum Schutz der Gesundheit (Gesundheitsschutzgesetz)“.

#### Wo gilt das Rauchverbot?

Zwar drehte sich die Diskussion vor und nach Erlass des Gesetzes vor allem um die Gastronomie, doch das Rauchverbot gilt nicht nur in Gaststätten, sondern auch in:

- öffentlichen Gebäuden (Landtag, Behörden, Gemeinden, Gerichtsgebäude, etc.)
- Einrichtungen für Kinder und Jugendliche (Schulen, Kinderspielplätze, Kindertageseinrichtungen, Kultur- und Freizeiteinrichtungen, die überwiegend von Kindern und Jugendlichen genutzt werden, etc.)
- Bildungseinrichtungen für Erwachsene (VHS, etc.)
- Einrichtungen des Gesundheitswesens (Krankenhäuser, Reha-Einrichtungen, etc.)
- Heime (Studierendenwohnheime sowie Heime im Sinne des Heimgesetzes)
- Kultur- und Freizeiteinrichtungen (Kinos, Museen, Bibliotheken, Theater, etc.)
- Sportstätten
- Gaststätten
- Verkehrsflughäfen

#### Wer ist verantwortlich für die Durchsetzung des Rauchverbots?

Verantwortlich für die Durchsetzung ist der Leiter bzw. der Betreiber der Einrichtung. Bei einer Gaststätte ist das der Gastwirt.

Bei einem Verstoß gegen das Rauchverbot haben die oder der Verantwortliche die erforderlichen Maßnahmen zu ergreifen, um eine Fortsetzung des Verstoßes oder einen neuen Verstoß zu verhindern.

#### Kann ein Verstoß geahndet werden?

Ja, das Gesetz sieht Bußgelder bis zu 1.000 Euro im Einzelfall vor. Diese können sowohl gegen den Raucher, als auch gegen den Verantwortlichen (z.B. Gastwirt) gerichtet sein.

Das Landratsamt wird in angemessener Weise reagieren, d. h. je nach Lage des Einzelfalls mit Beratung, Verwarnung und im Wiederholungsfall mit Bußgeldern.

## Fragen zum Nichtraucherschutz bei Veranstaltungen

### **Darf in Bier-, Wein- und Festzelten geraucht werden?**

Nein, das neue Gesundheitsschutzgesetz enthält keine Ausnahme für Bier-, Wein- und Festzelte mehr.

### **Damit Raucher nicht im Regen stehen, soll ein zusätzliches Zelt aufgestellt werden. Ist das zulässig?**

Nein, Nebenräume für Raucher sind nicht zulässig. Um eine Umgehung des Gesetzes zu vermeiden, ist hier ein strenger Maßstab anzulegen. In jeder Einrichtung, die den Charakter eines Innenraums hat, ist das Rauchen verboten. Zulässig ist nur ein echter Regen- oder Sonnenschutz, z. B. ein Sonnenschirm.

### **Darf im Freien, vor dem Festzelt geraucht werden?**

Ja, das Verbot gilt grundsätzlich nur für Innenräume. Einzige Ausnahme sind Einrichtungen für Kinder und Jugendliche (z.B. Schulen); dort ist auch das Rauchen auf dem Gelände der Einrichtung verboten.

## Sicherheitsdienst

### Security und Ordnungsdienst

Eigene und private Sicherheitskräfte haben keinerlei Hoheitsrechte, wie sie der Polizei zustehen. Sie dürfen ausschließlich privatrechtlich und im Sinne der „Not- und Jedermannrechte“, wie sie jedem Eigentümer und Mieter zustehen, tätig werden.

Die Entscheidung, professionelle Sicherheitskräfte zu engagieren oder nicht, hängt von der Größe der Veranstaltung und vom erwarteten Gefahrenpotential ab. Je nach Charakter der Veranstaltung wird ein Ordner pro 50 Besucher empfohlen.

Ausgebildete Security-Kräfte können in der Regel einen gewaltfreien Ablauf gewährleisten und verfügen über Strategien und Methoden, um Konflikte zu regeln und bei Problemen angemessen zu reagieren.

## Feuerwehr

### Brandschutz

Alle Veranstalter sind verpflichtet, dafür zu sorgen, dass aus der Veranstaltung keine Gefahren für die öffentliche Sicherheit entstehen. Grundsätzlich gilt es, die Notausgänge deutlich zu kennzeichnen, Zugänge freizuhalten und auf Benutzbarkeit zu überprüfen. Zu den Sicherheitsvorkehrungen gehört es auch, dass Sie möglichen Brandgefahren vorbeugen. Dies betrifft vor allem Großveranstaltungen.

Wenn Sie eine Veranstaltung in einem Saal durchführen möchten, sollten Sie sich zuvor bei dem Vermieter informieren, ob die Räumlichkeiten bereits überprüft wurden, inwiefern sie den Brandschutzvorschriften entsprechen. In der Regel ist dies der Fall, so dass für Sie keine weiteren Maßnahmen erforderlich werden.

Festhallen, die ursprünglich anderweitig genutzt werden, wie landwirtschaftliche Hallen, Scheunen usw. müssen grundsätzlich gesäubert werden. Alle nicht zum Veranstaltungsraum gehörenden Räume sind fest verschlossen zu halten. Im Veranstaltungsraum, in offenen Nebengebäuden und unmittelbar an den Außenwänden des Veranstaltungsraumes dürfen keine leicht entzündbaren Ernteerzeugnisse gelagert werden. Dies gilt auch für den Bereich der Zufahrten und Zugänge, der Rettungs- und Fluchtwege.

Offenes Licht wie Kerzen, Petroleumlampen u.ä. dürfen nur auf Tischen und Theken zur Verwendung kommen und müssen auf nichtbrennbaren, standsicheren Untersätzen angebracht werden.

Eine ausreichende Anzahl geeigneter Feuerlöscher ist bereit zu halten.

## Sanitätsdienst

Viele Veranstalter beauftragen eine Hilfsorganisation für die sanitätsdienstliche Absicherung ihrer Veranstaltung. Im Fall einer genehmigungspflichtigen Veranstaltung wird dies auch von der Behörde so vorgeschrieben.

In diesem Fall wendet man sich an das Bayerische Rote Kreuz oder eine andere Hilfsorganisation vor Ort.

Je nach Art und Größe der Veranstaltung sollte man sich mit den dortigen Fachleuten beraten, wie viele Sanitäter und welche Ausrüstung für die Veranstaltung bereitgestellt werden müssen.

Die Entscheidung über den Umfang des Sanitätsdienstes liegt aber nicht nur bei der Hilfsorganisation selbst, sondern wird von der genehmigenden Behörde (Gemeinde) getroffen. Die Behörde stimmt sich hierbei mit dem Zweckverband für Feuerwehr- und Rettungsdienstalarmierung ab und kann die Bewertung und Beauftragung auch an den Zweckverband für Feuerwehr- und Rettungsdienstalarmierung abgeben. Nach diesen Vorgaben, die dann auch im Genehmigungsbescheid der Veranstaltung stehen, richten sich Art und Umfang des Sanitätsdienstes.

Den Sanitätsdienst sollten Sie so früh wie möglich - mindestens vier Wochen vorher - schriftlich beantragen, da die Sanitäter ehrenamtlich arbeiten, d.h. in der Regel nur für Abend- oder Wochenendveranstaltungen zur Verfügung stehen.

Die Kosten für den Sanitätsdienst trägt der Veranstalter. Sie richten sich nach dem Umfang des beantragten Dienstes. Da die Sanitäter selbst ehrenamtlich arbeiten, ist es üblich, dass die Veranstalter ihnen freies Essen und Getränke zur Verfügung stellen.

## Plakatierung

### **Kontakt:**

Stadt Alzenau - Ordnungsamt  
Herr Maximilian Hilberg  
Tel.: 06023 502-132  
hilberg.maximilian@alzenau.de

Plakate sollten eindeutige Aussagen über Ort, Zeit und Inhalt der Veranstaltung enthalten. Wichtig ist auch ein Impressum, d.h. genaue Angaben zum Veranstalter. Für die Gestaltung gibt es Tipps und Erfahrungswerte - letztendlich ist es aber eine individuelle Entscheidung, die von vielen Dingen beeinflusst wird (u.a. Kosten, Zielgruppe, persönlicher Geschmack).

Wichtig ist in jedem Fall die Beachtung von Copyrights viele Bilder und Logos dürfen nur mit Genehmigung verwendet werden. Bereits im Text soll ein Verweis auf die Einhaltung der Jugendschutzbestimmungen vorhanden sein.

Auf Plakaten und Flyern muss immer die Verantwortlichkeit erkennbar sein: ViSdP (= Verantwortlicher im Sinne des Presserechts) plus Name und Anschrift.

### Wildwuchs von Plakaten

Nicht überall dürfen Plakate angebracht werden.

- Entlang von Straßen außerhalb geschlossener Ortschaften darf keine Werbung angebracht werden, da die Verkehrsteilnehmer sonst abgelenkt werden könnten.
- An Verkehrsschildern bzw. -zeichen darf keine Werbung angebracht werden.
- Erkundigen Sie sich außerdem bei der zuständigen Gemeinde, ob eine Verordnung zur Regelung des Plakatierens besteht, oder ob die Möglichkeit besteht öffentliche Plakatwände zu benutzen.
- Werbung, die im öffentlichen Verkehrsraum angebracht wird (z. B. Plakataufsteller) oder in diesen hineinragt, muss von der Gemeinde als „Sondernutzung“ genehmigt werden. Nehmen Sie auch hier Kontakt mit der Gemeinde auf.

Natürlich ist immer auch die Erlaubnis des Eigentümers erforderlich.



# Umwelt- und Naturschutz

## Naturschutz

Bei Veranstaltungen in freier Natur hat der Veranstalter grundsätzlich darauf zu achten, dass Beeinträchtigungen der Natur oder Landschaft vermieden werden.

Außerhalb geschlossener Ortschaften ist bei Veranstaltungen immer zu prüfen, ob hierdurch Belange des Natur - und Umweltschutzes betroffen sein könnten. Dies ist z.B. dann der Fall, wenn die Veranstaltung in einem Landschaftsschutzgebiet oder einem geschützten Landschaftsbestandteil stattfinden soll.

Bei Veranstaltungen in „freier Natur“ empfiehlt es sich deshalb, grundsätzlich mit der unteren Naturschutzbehörde im Landratsamt oder der Gemeindeverwaltung Kontakt aufzunehmen und abzuklären, ob für die Durchführung der Veranstaltung eine gesonderte Erlaubnis erforderlich ist.

## Lärmschutz

Bei Veranstaltungen - ganz gleich ob sie im Saal oder unter freiem Himmel stattfinden - kommt es leider immer wieder vor, dass sich die Anwohner über Ruhestörung und Lärmbelästigung durch laute Musik, laute Unterhaltungen auf der Straße, durch an- oder abfahrende Autos beschweren. Um solchen Ärger möglichst zu vermeiden, können ein paar vorbeugende Maßnahmen - vor allem bei Freiluftveranstaltungen - hilfreich sein.

Teilweise werden diese Maßnahmen auch als Auflagen von der zuständigen Genehmigungsbehörde vorgeschrieben.

- Informieren Sie die Anwohner mindestens zehn Tage vor der Veranstaltung durch ein Flugblatt.
- Unterrichten Sie die zuständige Polizeiinspektion mindestens eine Woche vor der Veranstaltung.

Die Gebote der Rücksichtnahme beim Lärmschutz sind zu beachten. Übermäßige Lärmbelästigungen sind zu vermeiden.

Die Stadt legt in der Gestattung eine Betriebszeit für die Dauer der Veranstaltung fest. Eine Überschreitung dieser Zeit kommt dem Betrieb einer Gaststätte ohne Erlaubnis gleich.

## Haftung und Verantwortung

### Versicherungsschutz bei öffentlichen Veranstaltungen

Auch wenn Sie größte Sorgfalt walten lassen, gut informiert und sachkundig sind und mit einem zuverlässigen Team eine Veranstaltung organisieren, können Sie nicht ausschließen, dass Schäden oder Unfälle entstehen.

Wer eine öffentliche Veranstaltung durchführt, vielleicht sogar ein Festzelt aufstellt oder einen Umzug mit Pferdegespannen, motorisierten Fahrzeugen und Fußgruppen organisiert, sollte deshalb unbedingt eine Veranstaltungshaftpflichtversicherung haben.

In der Regel wird eine Veranstaltungshaftpflichtversicherung für die Organisation einer einmaligen Veranstaltung abgeschlossen. Hierbei ist auf ausreichende Beratung und die Deckung von Risiken und Schäden zu achten. Personen-, aber auch Sachschäden können schnell hohe Beträge erreichen, gerade bei körperlichen Schäden.

Beim eingetragenen Verein sind Veranstaltungen bis zu einem gewissen Umfang manchmal in der Vereinshaftpflichtversicherung enthalten. Hierauf sollte man sich jedoch nicht blind verlassen, sondern vor einer Veranstaltung die Versicherungspolice nochmals überprüfen, insbesondere, wenn die Versicherung schon über viele Jahre besteht.

Wenn Sie als Elternbeirat oder z.B. für eine kirchliche Veranstaltung etwas organisieren, wird in der Regel die Gemeinde, der Träger Ihrer Einrichtung, z.B. im Kindergarten oder die Kirche einen ausreichenden Versicherungsschutz bieten (so sind z.B. alle bayerischen Gemeinden bei der Bayerischen Versicherungskammer versichert und die Aktivitäten, die der Elternbeirat des Kindergartens einer Gemeinde durchgeführt werden in der Regel mit abgedeckt. Aber auch hier gilt: Erkundigen Sie sich nochmals beim Träger).

Manche Vereine sind auch Dachverbänden angeschlossen, die bereits eigene pauschale Veranstaltungshaftpflichtversicherungen für ihre Mitgliedsverbände und Vereine vorhalten. Aber es gilt auch hier: Prüfen Sie im Einzelfall genau, ob Ihre Veranstaltung durch eine solche Versicherung abgedeckt ist. Welche Bedingungen hat der Versicherer? Pferdefuhrwerke müssen z.B. meist mit einer zusätzlichen Person je Tier begleitet werden usw.

Deshalb:

- Schließen Sie eine Veranstaltungshaftpflichtversicherung ab!
- Achten Sie auf ausreichende Deckung!

Beachten Sie die Bedingungen des Versicherers!

Reicht Ihre bestehende Vereinshaftpflichtversicherung, falls Sie als Verein etwas organisieren?

Schützt Sie vielleicht Ihr Dachverband, die Kirche oder die Gemeinde, je nach Organisation, für welche Sie die Veranstaltung durchführen?

Wenn im Ehrenamt etwas passiert ist und kein Versicherungsschutz vorhanden ist, möchte Sie der Freistaat nicht alleine lassen und bietet in manchen Einzelfällen auch im Nachhinein noch Schutz durch die Bayerische Ehrenamtsversicherung.

Hier finden Sie auch Antworten auf häufige Fragen, z.B. welche Versicherungen für Sie bereits vorhanden sind (z.B. als Mitglied im Landessportverband oder durch die Gemeindeunfallversicherung):

<http://www.stmas.bayern.de/sozialpolitik/ehrenamt/versich-faq.htm>.

### Haftung des Veranstalters

Bei öffentlichen Festen und Veranstaltungen nach § 12 Abs. 1 Gaststättengesetz (GastG) haften Sie als Veranstalter für Schäden, die beim unsachgemäßen Umgang mit Lebensmitteln bei ihren Gästen Gesundheitsschädigungen hervorrufen, in vollem Umfang.

Nach § 823 Bürgerliches Gesetzbuch (BGB) ist nach Art und Umfang zum Schadenersatz verpflichtet, wer vorsätzlich oder fahrlässig das Leben, den Körper, die Gesundheit, das Eigentum oder ein sonstiges Recht eines anderen widerrechtlich verletzt.

58

---

### Produkthaftungsgesetz - Haftung des Herstellers

Nach dem Produkthaftungsgesetz (ProdHaftG) ist zum Schadenersatz der Hersteller/Inverkehrbringer von Lebensmitteln verpflichtet.

§ 1 lautet:

*„Wird durch den Fehler eines Lebensmittels jemand getötet, sein Körper oder seine Gesundheit verletzt oder eine Sache beschädigt, so ist der Hersteller des Lebensmittels (Produktes) verpflichtet, dem Geschädigten den daraus entstandenen Schaden zu ersetzen.“*

Insofern enthält das ProdHaftG gegenüber den allgemeinen Haftungsvorschriften eine Beweislastumkehr. Nach dem ProdHaftG haftet der Hersteller für fehlerhafte Produkte unabhängig vom Nachweis seines Verschuldens. Er kann sich nur in bestimmten Einzelfällen entlasten. Bei der Abgabe verdorbener Speisen dürfte es nahezu unmöglich sein, einen Entlastungsbeweis zu führen.

## GEMA und Steuer

### Verwertungsgesellschaften GEMA

Die GEMA (Gesellschaft für musikalische Aufführungs- und mechanische Vervielfältigungsrechte) ist eine so genannte Verwertungsgesellschaft. Im Auftrag ihrer Mitglieder (Musiker, Texter und Komponisten) kassiert sie Geld von den Nutzern und verteilt dieses an ihre Berechtigten (Mitglieder).

Wenn bei einer öffentlichen Veranstaltung Musik abgespielt wird - egal ob Kassette, CD, Radio oder Livemusik - dann besteht gegenüber der GEMA eine Melde- und Zahlungsverpflichtung. Damit wird die Erlaubnis zur Wiedergabe bzw. Aufführung von Musikstücken erworben. Bei Livemusik spielt es keine Rolle, ob es sich um Profigruppen oder Nachwuchsbands handelt und ob die Gruppe selbst Mitglied bei der GEMA ist.

Auch bei Veranstaltungen ohne Gewinnabsicht (z.B. Disco im Jugendtreff) und selbst wenn kein Eintritt verlangt wird, fallen GEMA-Gebühren an. Meldet man die Veranstaltung nicht vorher bei der GEMA an, können enorme Nachzahlungen anstehen.

Für den Landkreis Aschaffenburg ist die GEMA-Bezirksdirektion Nürnberg zuständig.

### Künstlersozialkasse

Für alle Veranstaltungen, an denen in irgendeiner Weise Künstler/innen beteiligt sind (nicht nur Musiker und Theater, sondern jegliche Kunstform, künstlerische Darbietungen, Workshops) müssen vom Veranstalter Beiträge an die Künstlersozialkasse gezahlt werden. Ansonsten drohen hohe Nachzahlungen.

Nähere Informationen zur Verfahrensweise und zur Höhe des Beitrags gibt es bei der Künstlersozialkasse ([www.kuenstlersozialkasse.de](http://www.kuenstlersozialkasse.de)).

### Finanzamt

Wer eine größere Veranstaltung plant, bei der Gewinn erzielt wird bzw. ein hoher Umsatz zu erwarten ist, soll sich frühzeitig beim zuständigen Finanzamt (FA Aschaffenburg) nach den steuerlichen Details erkundigen.

Sobald eine „Gewinnerzielungsabsicht“ im Sinne des Finanzamtes vorliegt, handelt es sich nämlich um eine gewerbsmäßige Veranstaltung und es müssen prinzipiell - sofern der Gewinn über einen bestimmten Betrag ist - Steuern gezahlt werden. Dabei ist es unabhängig, wozu der Gewinn verwendet wird (z.B. Spende, Jugendarbeit). Bei gewinnorientierten Veranstaltungen sind in der Regel Umsatz und Gewinn dem Finanzamt zu melden.

Diese Meldung erfolgt mit dem Genehmigungsbescheid der Gemeinde.

Körperschaftsteuer wird erst fällig, wenn gemeinnützige Vereine den Freibetrag von derzeit 35.000 Euro Jahresbruttoeinnahmen und 3.835 Euro Gewinn überschreiten.

Umsatzsteuerpflichtig werden Vereine dann, wenn die Umsatzgrenze von 17.500 Euro voraussichtlich überschritten wird. Ist man einmal umsatzsteuerpflichtig geworden, so muss der Verein auch die folgenden Jahre eine Steuererklärung über die Vereinsfinanzen abgeben.

Für nähere Auskünfte wenden sie sich an das zuständige Finanzamt.

## Hinweise der Polizei

### Tipps für Festveranstalter

- Suchen Sie schon frühzeitig in der Planung Ihres Festes den Kontakt zu Ihrer zuständigen Stadt. Die Stadt wird Sie im Zusammenwirken mit der örtlichen Polizei bei der Planung von größeren Veranstaltungen unterstützen.
- Planen Sie Ihr Fest im Team.
- Benennen Sie einen Hauptverantwortlichen, der auch während der Veranstaltung vor Ort für die Polizei erreichbar ist.
- Weisen Sie von Ihnen eingesetztes Personal, insb. am Einlass und am Ausschank, ausführlich in seine Aufgaben ein.
- Treffen Sie bereits im Vorfeld die Vereinbarung, dass das eingesetzte Personal Vorbildfunktion hat und nüchtern bleibt.
- Halten Sie die von der Stadt erteilten Auflagen sowie die Bestimmungen des Jugendschutzes und des Gaststättenrechts genau ein.
- Gewähren Sie erkennbar betrunkenen Personen keinen Einlass zu Ihrem Fest.
- Übermäßiger Alkoholkonsum und Öffnungszeiten bis in die Morgenstunden führen nachweislich zu vermehrten Sicherheitsstörungen. Verzichten Sie deshalb auf Vermarktungskonzepte, die den Alkoholkonsum fördern und beenden Sie Ihr Fest zu einer angemessenen Zeit.
- Schenken Sie an erkennbar betrunkene Personen keinen Alkohol mehr aus.
- Klären Sie, wer das Hausrecht innehat. Wird es an Sie als Veranstalter übertragen?
- Kommt es im Festverlauf zu Sicherheitsstörungen, entscheidet das verantwortliche Team gemeinsam über das weitere Vorgehen. Ziel muss es sein, eine Eskalation zu verhindern. Dies kann durch Aussprechen eines Hausverbots oder das frühzeitige Einschalten der Polizei erreicht werden.
- Wichtig ist, dass die Polizei im Einsatzfall einen Ansprechpartner vorfindet. Deshalb sollte gelten: Wer bei der Polizei angerufen hat, steht den Beamten auch vor Ort für Informationen zur Verfügung.
- Die Polizei wird, abhängig von der Lage des Einzelfalls, bei Ihrem Fest und in dessen Umfeld Kontrollen durchführen. Das ist kein Misstrauen gegen Sie als Veranstalter, sondern dient der zusätzlichen Erhöhung der Sicherheit.
- Bei festgestellten Sicherheitsstörungen und Straftaten schreitet die Polizei schnellstmöglich und gezielt ein.
- Erkannte Sicherheitslücken werden den Städten von der Polizei unverzüglich gemeldet. Diese werden gemeinsam mit Ihnen konsequent nachbereitet, vor allem im Hinblick auf eine Wiederholung Ihres Festes im Folgejahr.

## Tipps für Planung und Organisation

### Terminplanung

Die Vorbereitungen für die Veranstaltungen sollten je nach Größe drei bis 12 Monate vor der eigentlichen Veranstaltung anlaufen. Im Idealfall wird ein Termin gewählt, der sich nicht mit Großveranstaltungen (z.B. Fußball-WM), oder lokalen Events, die viele Besucher abwerben könnten (z.B. Go-to-Go, Abiturfeiern) überschneidet. Außerdem ist auf Tanzverbote an gesetzlichen Feiertagen zu achten.

### Personaleinteilung

Es ist darauf zu achten, dass das zur Verfügung stehende Personal frühzeitig eingeteilt und Verantwortungen über das Veranstaltungsteam verteilt werden. Zu verteilende Aufgaben können in der nebenstehenden Checkliste gefunden werden.

### Öffentlichkeitsarbeit

Werbung steigert die Erfolgchancen einer Veranstaltung. Im Folgenden wird dargestellt, welche Medien sich anbieten und was beachtet werden sollte.

#### Printmedien

- Lokalpresse der eigenen und umliegenden Regionen
- Schülerzeitung
- Stadt- und Kulturmagazine
- Fanmagazine
- Anzeigeblätter
- Tageszeitung (überregional)
- Musikfachzeitschriften

#### Funk und Fernsehen

Lokale TV- und Radiosender sind durchaus bereit Veranstaltungshinweise zu veröffentlichen. Eventuell lassen sich auch Liveberichterstattung oder Aufzeichnung ansprechen.

#### Pressemitteilung

Für den Tageskalender einer Lokalzeitung oder Veranstaltungstipp eines Radiosenders sollte man sich knapp und bündig ausdrücken. Wichtig sind die fünf Ws: Wer, macht Was, Wann, Wo und mit Wem oder Warum? Vorlaufzeiten und Redaktionsschluss beachten!

#### Internet

Das Internet ist eine anerkannte und viel genutzte Informationsplattform - diese ist unbedingt zu nutzen. Vor allem soziale Netzwerke wie Facebook, Instagram und Twitter bieten sich an.

#### Plakate/Flyer

Plakatentwürfe und Flyer sind rechtzeitig zu erstellen.

Beim Design immer auf Copyright bestimmter Logos und Bilder achten. Das Layout sollte klar strukturiert sein und eindeutige Aussagen über Zeit, Ort, Preis und Programm beinhalten.

Plakate und Flyer können überall, wo es erlaubt ist verwendet werden, sinnvoll ist es natürlich zielgruppenrelevante Örtlichkeiten zu fokussieren: Jugendeinrichtungen, Kneipen und Cafés, Geschäfte, öffentliche Werbeflächen und Schulen. Eine Absprache mit den zuständigen Personen ist notwendig.

Es ist verboten, kommerzielle Werbeflächen von Plakatifirmen, Bauzäune oder andere öffentliche Flächen ohne vorherige Genehmigung zu plakatieren.

Mindestens zwei Wochen vor der Veranstaltung sollte plakatiert sein. Noch früher wäre selbstverständlich noch besser, aber dann muss alle zwei Wochen nachplakatiert werden.

Für die Nutzung öffentlicher Anschlagtafeln, sollte sich mit der Gemeindeverwaltung in Verbindung gesetzt werden. Es darf keine Werbung außerhalb geschlossener Ortschaft aufgestellt werden.

## Finanzierung

### Kosten und Kostenplanung

Es ist empfehlenswert, im Vorfeld eine möglichst exakte Kostenaufstellung zu machen.

### Steuern und Abgaben

Das Finanzamt bleibt bei Veranstaltungen der durchschnittlichen Größenordnung meist außen vor. Zum einen, weil bei kleinen Konzerten die Abendkasse nach Abzug der Unkosten oft unter den Künstlern aufgeteilt wird, zum anderen weil auch im Falle eines finanziellen Gewinnes dieser meist unter einem geforderten Niveau (im Zweifelsfall beim zuständigen Finanzamt informieren) bleibt. Handelt es sich im

Gegensatz dazu um eine kommerzielle Veranstaltung, ist der Gang zum Finanzamt unumgänglich und sei es nur dazu, um sich Ärger zu ersparen. Eine Veranstaltung ist „gewerbsmäßig“, sobald eine konkrete Gewinnerzielungsabsicht vorliegt. Dann handelt es sich um eine „gewerbsmäßige Veranstaltung“ im Sinne des Gesetzes.

Es ist dabei unerheblich, wozu der Gewinn (Spende, Jugendarbeit und dgl.) verwendet wird! Ist der Veranstalter ein Verein, fließen Einnahmen und Ausgaben in die obligatorische Steuererklärung ein.

### Werbefinanzierung

Als Sponsoren empfehlen sich vor allem Zielgruppenrelevante Firmen und Geschäfte. Über ihre Werbung lassen sich gerade Plakate und Flyer oder auch Eintrittskarten refinanzieren.



**Stadt Alzenau**

Hanauer Straße 1 | 63755 Alzenau | Tel.: 06023 502-112 | E-Mail: [info@alzenau.de](mailto:info@alzenau.de) | [www.alzenau.de](http://www.alzenau.de)

## **Anlage 1**

### **Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln**

## Für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen

Warum müssen beim Umgang mit Lebensmitteln besondere Vorsichtsmaßnahmen 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 Lebensmittelinfektionen kann gerade bei Vereins- oder Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen schnell ein größerer Personenkreis betroffen sein. Der Leitfaden gibt eine Orientierungshilfe, sich in diesem sensiblen Bereich richtig zu verhalten, damit gemeinschaftliches Essen und Trinken ungetrübt genossen werden können.

Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt, oder in Verkehr bringt, haftet zivil- 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
- Milch und Milchprodukte
- Eier und Eierspeisen (insbesondere aus rohen Eiern)
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung (z.B. Sahnetorten)
- Fische, Krebse, Weichtiere („frutti di mare“)
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen und Saucen

65

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

Wer bei einem Fest mit diesen Lebensmitteln direkt oder indirekt (z.B. über Geschirr und Besteck) in Kontakt kommt, trägt ein hohes Maß an Verantwortung für die Gäste und muss die folgenden Hygieneregeln genau beachten.

Es muss dabei zwischen gesetzlichen Tätigkeitsverboten und allgemeinen Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln unterschieden werden:

### Gesetzliche Tätigkeitsverbote

Personen mit

- **Akuter infektiöser Gastroenteritis** (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall, evtl. begleitet von Übelkeit, Erbrechen und Fieber), ausgelöst durch Bakterien oder Viren
- **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 mit den genannten Lebensmitteln außerhalb des privaten hauswirtschaftlichen Bereichs nicht umgehen. Dabei ist es unerheblich, ob ein Arzt die Krankheit festgestellt hat oder aber lediglich entsprechende Krankheitserscheinungen vorliegen, die einen entsprechenden Verdacht nahe legen.

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

**Vor allem folgende Symptome weisen auf die genannten Krankheiten hin, insbesondere wenn sie nach einem Auslandsaufenthalt auftreten:**

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

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

### **Wichtige Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln**

- 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 Händetrocknen Einwegtücher.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab.
- Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhaube, Kittel). Vermeiden Sie durch Einmalhandschuhe direkten Kontakt mit Lebensmitteln.
- Husten oder niesen Sie nicht auf Lebensmittel.
- Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster ab.

Weitere Informationen enthält die Broschüre „Lebensmittelinfektionen vermeiden“, die Sie im Internet unter der Adresse [www.stmugv.bayern.de](http://www.stmugv.bayern.de) herunterladen oder beim Gesundheitsamt erhalten können.