Auflagen:

I. Sicherheit und Ordnung

- Die bau- und feuerpolizeilichen Bestimmungen (zum Beispiel für „fliegende Bauten“) sind zu beachten.

- Den Veranstaltern wird grundsätzlich der Abschluss einer Haftpflichtversicherung empfohlen.

- Der Veranstalter hat - wenn nötig durch Einsatz von Ordnungskräften- dafür Sorge zu tragen, dass durch parkende Besucher oder Veranstaltungsteilnehmer keine Verkehrshindernisse entstehen. Die verkehrsrechtlichen Anordnungen sind aus Gründen der allgemeinen Sicherheit unbedingt einzuhalten und werden stichprobenartig von der Polizei überwacht.

- **Spätestens um 23:00 Uhr ist der Ausschank und die Veranstaltung zu beenden.**

- Rettungswege für Einsatz von Polizei und Feuerwehr sowie Krankenwagen sind ständig während der Veranstaltungsdauer freizuhalten.

- Notausgänge dürfen nicht durch Möbel, Bühnen, Tische, Garderoben und so weiter verstellt sein. Hinweisschilder zu den Notausgängen dürfen nicht durch Dekorationen verdeckt werden. Notausgänge müssen – sofern sie nicht mit einem Panikverschluss ausgestattet sind – ständig unverschlossen bleiben. Zum Ausschmücken der Räume dürfen nur schwer entflammbare oder mit einem amtlich anerkannten Imprägnierungsmittel behandelte Gegenstände verwendet werden.

II. Jugendschutz und Alkohol

- Die Vorschriften des Gesetzes zum Schutze der Jugend in der Öffentlichkeit sind zu beachten; der vorgeschriebene Aushang muss deutlich sichtbar angebracht sein.

- Eine Ausgabe von unterschiedlichen, fälschungssicheren und veranstaltungsbezogenen Armbändern/Stempeln für die jeweilige Altersgruppe sollte erfolgen.

- Der Veranstalter muss durch aktive Kontrollen und andere Maßnahmen, wie z.B. Lautsprecherdurchsagen, dafür Sorge tragen, dass die Zeitgrenzen des Jugendschutzes eingehalten werden.

- Der Flaschenverkauf von Spirituosen und branntweinhaltigen Getränken ist zu untersagen.

- An Betrunkene dürfen keine alkoholischen Getränke verabreicht werden.

- Das Ausschank- und Bedienungspersonal muss ausschließlich aus volljährigen Personen bestehen.

- Erkennbar Betrunkenen und unter Drogeneinfluss stehenden Personen ist der Zutritt zur Veranstaltung zu verweigern. Auf die strafrechtlichen Konsequenzen bei unterlassener Hilfeleistung ist hinzuweisen.

- Lockangebote für preiswerten Alkohol sind verboten.

- Im Sinne des Jugendschutzgesetzes sind Kinder Personen, die noch nicht 14 Jahre alt sind; Jugendliche Personen, die 14 Jahre, aber noch nicht 18 Jahre alt sind.

III. Schankbetrieb, Abgabe von Speisen (insbesondere tierischer Herkunft)

- Getränke und Speisen dürfen nur in Mehrwegbehältnissen (z.B. Gläsern, Flaschen, Porzellangeschirr) verabreicht werden. Einweggeschirr, Einwegbehältnisse oder Bestecke aus Kunststoff, Dosen, Safttüten oder ähnliches dürfen nicht verwendet werden.

- Ausreichend Spüleinrichtungen (Handspülung oder Spülmaschine) müssen vorhanden sein; bei Handspülung hat eine Spüleinrichtung aus zwei Spülbecken (1x zur Vorreinigung, 1x zur Nachreinigung) zu bestehen. Beim Einsatz von Zapfstellen muss sich in unmittelbarer Nähe jeder Zapfstelle eine Spülvorrichtung für die Schankgefäße befinden.

- Betriebsbücher für Getränkeschankanlagen (falls solche betrieben werden), müssen vor Ort zur Einsichtnahme durch den Wirtschaftskontrolldienst aufliegen.

- Getränkeschankanlagen, bei denen der Ausschank mit Betriebsüberdruck durch Druckgas (z.B. Kohlensäure) erfolgt, müssen der Getränkeschankanlagenverordnung und deren technischen Vorschriften entsprechen. Solche Anlagen dürfen nur von sachkundigen Personen installiert und erst dann in Betrieb genommen werden, wenn der Sachkundige über die ordnungsgemäße Beschaffenheit eine schriftliche Bescheinigung erteilt hat. Die Inbetriebnahme ist unter Beifügung dieser Bescheinigung sofort dem für den Betriebsort zuständigen Landratsamt bzw. bei kreisfreien Städten der Stadtverwaltung anzuzeigen.

- Es sind mindestens zwei der gängigsten alkoholfreien Getränke anzubieten, die nicht teurer als das billigste alkoholhaltige Getränk gleicher Menge sein dürfen.

- Die Abgabestelle für Speisen ist mit sauberen Tischen abwaschbar oder mit Folie versehen auszustatten. Unverpackte Lebensmittel sind so aufzubewahren, dass sie von Kindern weder

berührt, angehaucht oder angehustet werden können. Lebensmittel sind ebenfalls gegen alle Arten von Verunreinigungen zu schützen (Staub, Gerüche, Regen, Fliegen etc.). Lebensmittel (auch in Behältnissen) dürfen nicht auf dem Fußboden abgestellt werden.

- Im Betriebsraum oder in unmittelbarer Nähe ist eine Handwaschgelegenheit mit Seife und Papierhandtüchern für das Betriebspersonal einzurichten.

- Es dürfen keine Personen beschäftigt werden, die an ansteckenden Krankheiten leiden oder offene Wunden besitzen. Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, müssen saubere Schutzkleidung (auch Kopfbedeckung) tragen.

- Lebensmittel (Back-, Fleisch- und Wurstwaren, Fisch, Eierprodukte und Eisspeisen usw.) dürfen nur von Personal hergestellt, behandelt und verkauft werden, die im Besitz einer Bescheinigung nach dem Infektionsschutzgesetz bzw. eines Gesundheitszeugnisses nach dem Bundesseuchengesetz sind. Die Bescheinigung / die Zeugnisse sind zumindest mit Fotokopie während der Dauer der Veranstaltungen für behördliche Kontrollen in der Betriebsstätte bereitzuhalten.

IV. Toilettenanlagen (Um Toiletten kümmert sich die Stadt)

- Den Gästen sind hygienisch einwandfreie Toiletten – bei größeren Zeltveranstaltungen Toilettenwagen – mit Handwaschgelegenheiten zur Verfügung zu stellen.

- WC-Anlagen für Frauen und Männer müssen durch durchgehende, blickdichte Wände voneinander getrennt sein.

- Bei den Handwaschbecken sind für die Gäste stets Einwegseife und Einmalhandtücher bereit zu halten.

- Die Zugänge zu den Toiletten sind sicher begehbar herzustellen und zu unterhalten; die Wege und die Toiletten sind bei Dunkelheit ausreichend zu beleuchten. Der Weg zu den Toiletten ist deutlich zu beschildern.

- Auf eventuell vorübergehend eingerichtete Toiletten ist im Veranstaltungsraum sowie an den Ein- und Ausgängen durch entsprechende Schilder hinzuweisen.

V. Allgemeine Auflagen

- An den Verkaufsstellen ist ein Preisverzeichnis gut sichtbar anzubringen.

- Es sind Abfallbehälter in ausreichender Zahl bereitzustellen. Der Veranstalter hat dafür Sorge zu tragen, dass der benutzte Platz/Halle/Ort nach der Veranstaltung, bei Bedarf öfter, von weggeworfenen Abfällen gesäubert wird. Sofern dies nicht unverzüglich und ordnungsgemäß geschieht, erfolgt die Beseitigung/ Entsorgung durch die Bau- und Entsorgungsbetriebe der Stadt gegen Kostenersatz. Diese Regelung gilt auch bei Verschmutzung von Straßen und Gehwegen.

- Für eine einwandfreie Beleuchtung des Raumes beziehungsweise des Festzeltes und der Ein- und Ausgänge ist zu sorgen.

- Den Anweisungen der Polizei ist Folge zu leisten.

- Die Erteilung weiterer Auflagen bleibt vorbehalten.

- Im Übrigen gelten die Vorschriften des Gaststättengesetzes und der Gaststättenverordnung.

VI. Verantwortlichkeiten des Veranstalters

- Für den geordneten Schankbetrieb, die Einhaltung der Sperrzeitbestimmungen, der Jugendschutzbestimmungen, der hygiene- und seuchenpolizeilichen Vorschriften sowie der Preisauszeichnungs-vorschriften ist der Veranstalter bzw. die zu einer Vertretung bestellten Person verantwortlich. Zur Aufrechterhaltung der Ordnung sind geeignete Personen in ausreichender Zahl bereitzustellen. Es sollte eine Liste der Ordner mit Namen und Anschriften vorliegen. Die Veranstaltung ist so durchzuführen, dass eine Belästigung der Nachbarschaft durch ruhestörenden Lärm vermieden wird.

- Wer eine Auflage vorsätzlich oder fahrlässig nicht, nicht vollständig oder nicht rechtzeitig nachkommt, handelt ordnungswidrig (§ 28 Abs. 1 Nr. 2 GastG). Die Ordnungswidrigkeit kann mit Geldbußen bis zu 5.000 Euro geahndet werden (§ 28 Abs. 3 GastG).

VII. Auflagen zur Vermeidung von Lärmbelästigung der Anlieger

- **Ab 22.00 Uhr ist auf eine ungestörte Nachtruhe der Anwohner Rücksicht zu nehmen**. Die Lautstärke einer musikalischen Umrahmung ist auf ein vertretbares Maß zurückzunehmen. Insgesamt ist sicher zu stellen, dass die gesetzlich vorgeschriebenen Lärmimmissionsrichtwerte der TA-Lärm von tagsüber 60 dB(A) und nachts (ab 22.00 Uhr) von 45 dB(A) eingehalten werden. Ab 00:30 Uhr ist jegliche Musik ganz auszuschalten.

- Lautsprecher, Tonwiedergabegeräte, Musikinstrumente sowie andere mechanische oder elektroakustische Geräte zur Lauterzeugung dürfen nur so benutzt werden, dass Bewohner der Nachbarschaft nicht erheblich belästigt werden.

- Ordnungswidrig handelt, wer ohne berechtigten Anlass oder in einem unzulässigen oder nach den Umständen vermeidbaren Ausmaß Lärm erregt, der geeignet ist, die Allgemeinheit oder die Nachbarschaft erheblich zu belästigen oder die Gesundheit eines anderen zu schädigen.

Hinweise:

- Das Landratsamt Alb-Donau-Kreis, Fachdienst Verbraucherschutz ist berechtigt, an Ort und Stelle jederzeit weitere Auflagen zu erteilen, soweit dies zum Schutz der Gäste und Besucher, der im Betrieb Beschäftigten, der Nachbarn oder der Allgemeinheit vor Nachteilen, Gefahren oder Belästigungen erforderlich erscheint. Diese Auflagen können auch abweichend von dieser Gestattung erfolgen.

- Die angehängten Merkblätter und Handlungsempfehlungen sind Inhalt dieses Bescheides und sind zu beachten.

- Es erfolgt eine Mitteilung der nach § 8 Mitteilungsverordnung (MV) geforderten Angaben an die Finanzbehörde. Sie werden hiermit auf Ihre steuerlichen Aufzeichnungs- und Erklärungspflichten hingewiesen.

Rechtsbehelfsbelehrung:

Gegen diesen Bescheid kann innerhalb eines Monats nach Bekanntgabe Widerspruch bei der Stadt Blaubeuren, Karlstraße 2, 89143 Blaubeuren, erhoben werden.

Freundliche Grüße

Heiko Böhm

Verteiler
Polizeiposten Blaubeuren
Landratsamt Alb-Donau-Kreis, Fachdienst Verbraucherschutz – Lebensmittelüberwachung
Finanzamt Ehingen
Stadtkasse Blaubeuren

Anlagen

- Merkblatt „Anforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln bei Märkten und Vereinsfesten
- Empfehlung zur Verbesserung der Zusammenarbeit mit den örtlichen Wirten und der Gemeinde bei Vereins- und anderen Festen
- Merkblatt des Wirtschaftsministeriums Baden-Württemberg zu den haftungsrechtlichen Konsequenzen einer Gestattung nach § 12 Gaststättengesetz
- Merkblatt „Hygienisch verkaufen – Essen und Trinken mit Appetit“
- Handlungsempfehlungen zum Thema „Jugend und Alkohol“
- Merkblatt zum Nichtraucherschutzgesetz

Merkblatt

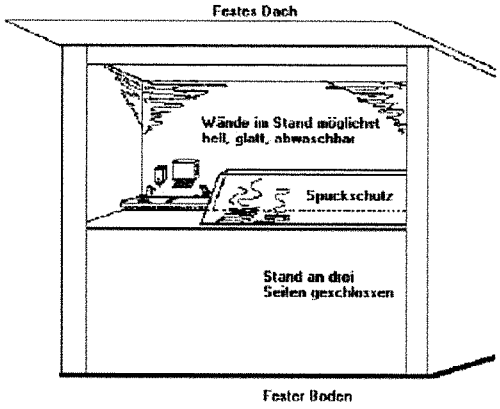
Anforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln bei Märkten und Vereinsfesten

1. Anforderungen an die Standbeschaffenheit

- Nach drei Seiten sowie oben fest umschlossen (keine Schirme, z.B. Partyzelt mit Seitenwänden)*.
- Handwaschgelegenheit mit
  - fließend warmem* Wasser (z.B. Glühweinkessel mit Hahn und Heizspirale)
  - Seifenspender und Einmalhandtücher oder Küchenrolle.
- Verschließbares Behältnis für Abwasser oder Schlauchanschluss zur Abwasserableitung in den Ortskanal.
- Sofern durch den Veranstalter keine zentrale Geschirrspülmöglichkeit bereitgestellt wird, muss eine hygienisch einwandfreie Geschirrspülmöglichkeit vorhanden sein.
- Blende zur Abschirmung / zum Schutz der offenen Lebensmittel oder Mindestabstand zum Kunden von 1,50 m (Berühren, Beniesen oder Anhusten der Lebensmittel darf nicht möglich sein!).
- Klarsichthauben für Kuchen.

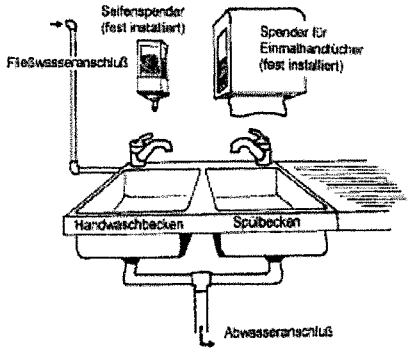
2. Anforderungen an Lebensmittel

- Lebensmittel, auch in Behältnissen, nicht auf den Fußboden, sondern auf ausreichend hohe Ablagen von mindestens 30 cm stellen.
- Hamburger, Frikadellen, Bratwürste, Cevapcici, Kebab, Fleischspieße u.ä. nur durcherhitzt (nicht roh) zum sofortigen Verzehr abgeben.
- Das Stecken von Fleischspießen, Ausformen und Würzen von Hackfleisch zu Cevapici, Frikadellen etc. am Stand ist verboten.
- Empfindliche (leicht verderbliche) Lebensmittel bei + 4° C bis höchstens +7° C lagern. Der Transport zum Stand ist nur gekühlt
- (+ 4° C bis höchstens +7° C) und in Behältern, die in haushaltsübliche Kühlschränke passen, zulässig.



3. Gewerberecht / Schankbetrieb

- Großes, deutlich sicht- und lesbares Namensschild mit Familiennamen und einem ausgeschriebenen Vornamen des Standbetreibers.
- Preisverzeichnis von allen angebotenen Waren auslegen oder an jedem Artikel ein Preisschild anbringen.
- Betrieb von Getränkeschankanlagen / eines Durchlaufkühlers vor dem Fest beim Landratsamt oder Bürgermeisteramt schriftlich anzeigen (Formblatt vom Aufsteller der Getränkeschankanlage verwenden).
- Vor Betriebsbeginn muss ein Sachkundiger die Schankanlage prüfen und eine Bescheinigung ausstellen.
- Bescheinigungen / Reinigungsnachweise sind am Stand aufzubewahren.
- Betriebsanweisungen für den Betrieb der Getränkeschankanlage sind in der Nähe des Druckminderers gut sichtbar anzubringen. Kohlensäureflaschen dürfen nur stehend und fest angebunden aufbewahrt werden (nicht der Sonne aussetzen oder an Heizquellen aufstellen).



Bitte beachten Sie:

1. Bei Nichtbeachten dieser Vorschriften muss der Standbetreiber mit der Schließung des Standes oder dem Verbot der Abgabe von Lebensmitteln rechnen.
2. Verstöße gegen diese Mindestanforderungen stellen Ordnungswidrigkeiten, (in Einzelfällen Straftaten) dar, die zu verfolgen sind.

---

* kann bei der Abgabe von verpackten oder nicht leicht verderblichen Lebensmitteln entfallen.

Empfehlungen zur Verbesserung der Zusammenarbeit mit den örtlichen Wirten und der Gemeinde bei Vereins- und anderen Festen

(Kurzfassung zur Aushändigung bei Gestattungen - erarbeitet für Baden-Württemberg von einer Arbeitsgruppe der Vereinsverbände mit dem Hotel- und Gaststättenverband, dem Städte- und dem Gemeindetag sowie dem Innen- und dem Wirtschaftsministerium)

Der Ausgleich zwischen den teils unterschiedlichen Interessen einerseits der örtlichen Gastronomie, andererseits der Vereine und anderer Veranstalter von Festen mit Bewirtung sollte nach Meinung der Arbeitsgruppe im *freiwilligen* Zusammenwirken der Beteiligten *vor Ort* und durch *Selbstbeschränkung* auf zahlen- und umfangmäßig angemessene eigene Bewirtungsaktivitäten der Festveranstalter unter Berücksichtigung der jeweiligen örtlichen Tradition und Gepflogenheit sowie durch *verstärkte Heranziehung der örtlichen Gastronomie* in geeigneten Fällen angestrebt werden.

Im einzelnen wird empfohlen:

- Frühzeitige Terminkoordinierung zwischen den Beteiligten
- Aufteilung der Bewirtung zwischen Gastwirten und Vereinen bei größeren Festen der gesamten örtlichen Gemeinschaft
- Verpachtung größerer Vereinsveranstaltungen an einen Gastwirt
  (Mustervertrag erhältlich beim Landessportverband Baden-Württemberg, Im Zinsholz, 73760 Ostfildern, und beim Hotel- und Gaststättenverband Baden-Württemberg, Augustenstr. 6, 70178 Stuttgart)
- Ein einfallsreiches Vereinsmarketing der örtlichen Gastwirte, d. h. Pflege guter Beziehungen zu den örtlichen Vereinen und sonstigen Festveranstaltern
- Keine Vermietung von Räumen in Vereinsheimen u. ä. an *vereinsfremde* Personen für private Familienfeiern, wenn örtliche Gastwirte geeignete Räumlichkeiten haben und zur Bewirtung bereit und in der Lage sind.

Wann sollten Vereine und andere Veranstalter Gestattungen für Feste beantragen?

Nach § 12 des Gaststättengesetzes kann eine gastronomische Veranstaltung, sofern keine Gaststättenerlaubnis vorliegt, von der zuständigen Behörde nur aus besonderem Anlass gestattet werden. Die von der Behörde anzustellenden rechtlichen Erwägungen sind nicht Gegenstand dieses Faltblatts. Vielmehr gibt die Arbeitsgruppe davon unabhängig den Vereinen und sonstigen Festveranstaltern folgende

Empfehlungen für eine freiwillige Selbstbeschränkung:

Wo Vereine selbst Bewirtungsaktivitäten entfalten, müssen solche Aktivitäten vom *Vereinszweck* gedeckt sein. Die hierunter fallenden Veranstaltungen können zwar nicht annähernd vollständig aufgeführt werden. Jedoch sind nach Auffassung der Arbeitsgruppe z. B. folgende Fallgestaltungen durch den Vereinszweck gedeckt (wobei jeweils die Einhaltung der gaststättenrechtlichen Vorschriften vorausgesetzt wird):

- Bewirtung der Vereinsmitglieder im Vereinsheim
- »Runde« Vereinsjubiläen, d. h. in Jahren, welche durch zehn oder 25 teilbar sind (nicht aber z. B. zu einem siebenjährigen Jubiläum)
- Vereinsfest mit einem eigenen, dem Vereinszweck entsprechenden Programm.

Zurückhalten sollten sich die Vereine mit eigenen Aktivitäten zur Bewirtung vereinsfremder Personen, wenn der Schwerpunkt oder eigentliche Anlass einer Veranstaltung nicht mehr mit dem Vereinszweck in Zusammenhang steht.

So sollte z. B. ein Verein von der Übernahme einer Bewirtung bei solchen Veranstaltungen absehen, bei denen er weder selbst Veranstalter ist noch sonst die Selbstdarstellung des Vereins oder Werbung für den Vereinszweck im Vordergrund steht. Daher sollte etwa die Bewirtung eines Betriebs- oder Behördenausflugs, einer Feier zur Einweihung einer örtlichen Einrichtung oder ähnlicher Veranstaltungen den örtlichen Gastwirten überlassen bleiben, sofern diese dazu bereit und in der Lage sind. Entsprechendes gilt auch für eine über längere Zeit fortgesetzte, nicht mehr der Selbstdarstellung oder Werbung des Vereins dienende Bewirtung von Ständen bei einer Landesgartenschau, Regionalmesse u. ä.

Kurzfristig wiederkehrende Bewirtungsaktivitäten für vereinsfremde Personen (z. B. ständige Bewirtung von Passanten an den Wochenenden) sollten unterbleiben.

Auch die öffentliche Hand sollte nach Auffassung der Arbeitsgruppe bei verschiedenen Anlässen stärker als bisher darauf achten, die Interessen der örtlichen Gastronomie zu berücksichtigen.

Merkblatt des Wirtschaftsministeriums Baden-Württemberg zu den haftungsrechtlichen Konsequenzen einer Gestattung nach § 12 Gaststättengesetz

Als Antragsteller für eine Erlaubnis zur vorübergehenden Abgabe von Speisen und Getränken aus besonderem Anlass nach § 12 Gaststättengesetz weisen wir Sie auf die bestehenden **Haftungsbestimmungen** ausdrücklich hin.

Wenn ein Besucher Ihrer Veranstaltung hierbei zu Schaden kommt, kann eine Haftung des Veranstalters (Vereins), möglicherweise aber auch der verantwortlichen Person unter verschiedenen rechtlichen Gesichtspunkten z. B. in folgenden Fällen in Betracht kommen:

- Schadensersatz wegen Schädigung der Gesundheit durch Abgabe verdorbener oder mit Krankheitserregern (z. B. Salmonellen) behafteter Speisen
- Schadensersatz wegen Schädigung der Gesundheit oder einer Sache durch einen nicht ausreichend befestigten Teil eines Standes, durch ein umstürzendes Bierfass bzw. Ölgefäß oder auf Grund eines Sturzes infolge verschmutzten Bodens.

In derartigen Fällen kann der Veranstalter, möglicherweise auch unmittelbar die verantwortliche Person, grundsätzlich für den eingetretenen Schaden verantwortlich gemacht werden; besonders hervorzuheben ist, dass (nach dem Produkthaftungsgesetz) eine solche Haftung selbst dann eintreten kann, wenn kein Verschulden des Veranstalters oder eines Mitarbeiters festgestellt werden kann. Wenn sich eine Person verletzt, kann diese grundsätzlich auch die Bezahlung von Schmerzensgeld verlangen. Eine Haftung kann sich möglicherweise auch daraus ergeben, dass lediglich eine (geringfügige) Nachlässigkeit hinsichtlich der Organisation oder Überwachung angenommen wird.

Wir empfehlen Ihnen deshalb dringend, für einen ausreichenden Versicherungsschutz zu sorgen. Zur Vermeidung einer persönlichen Haftung des Vorstandes oder der Mitarbeiter muss sichergestellt sein, dass rechtzeitig vor der Veranstaltung alle genannten Risiken in ausreichender Höhe in einen wirksamen Versicherungsvertrag (nicht nur in einen Antrag auf eine solche Versicherung) einbezogen wurden.

Hygienisch verkaufen
Essen und Trinken mit Appetit

LANDRATSAMT
ALB-DONAU-KREIS

Tipps für den Umgang mit Lebensmitteln auf Jahrmärkten, öffentlichen Vereins- und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen

Sehr geehrte Damen und Herren,

bei Lebensmitteln, die Sie vor Ort zubereiten, kommt es ganz besonders auf Hygiene an. Darauf legen die Kunden wert. Das Landratsamt Alb-Donau-Kreis – Fachdienst Verbraucherschutz – hat Tipps zusammengestellt, auf die Sie beim Zubereiten und Verkaufen von Lebensmitteln unbedingt achten sollten.

1 **Anforderungen an Betriebsstätten**

- Verkaufsstände im Freien müssen überdacht und sollten seitlich und rückwärts geschlossen sein.
- Oberflächen von Einrichtungen, Arbeits- und Verkaufstische müssen leicht zu reinigen sein.
- Durch Vorrichtungen oder geeignete räumliche Anforderungen ist zu gewährleisten, dass Lebensmittel durch Berühren, Anhusten durch Kunden oder Witterungseinflüsse usw. nicht nachteilig beeinflusst werden.

2 **Personalhygiene**

- Personen, die an übertragbaren Krankheiten leiden, dürfen nicht tätig sein.
- Für Personen mit offenen Verletzungen oder Infektionskrankheiten gilt das Gleiche.
- Auf saubere Arbeitskleidung, erforderlichenfalls Schutzkleidung (geeignete Kopfbedeckung), ist zu achten.
- Leicht erreichbare, ausreichende Handwaschgelegenheiten mit Seifenspendern, Einmalhandtüchern sowie fließendem warmem und kaltem Wasser.
- Nach Möglichkeit separates Personal-WC.

3 **Spülvorrichtungen**

- Ausreichende Spülmöglichkeiten für Mehrzweckgeschirr und Trinkgläser; Wasser mit Trinkwasserqualität.
- Vor- und Nachspülbecken mit heißem Wasser oder Geschirrspülmaschine.

4 **Umgang mit Lebensmitteln**

- Vermeiden einer **nachteiligen Beeinflussung** von Lebensmitteln durch
  - ⇒ richtige Lagerung (Trennung reine und unreine Seite/verpackte und unverpackte Lebensmittel).
  - ⇒ vorgeschriebene Kühlung (Fleisch und Fleischwaren bei + 7 Grad C/Geflügel und Hackfleisch bei + 4 Grad C, Milch und Milcherzeugnisse/Sahnetorten/Salate bei + 7 Grad C).
  - ⇒ ausreichendes Durcherhitzen/Warmhalten bei mindestens + 65 Grad C.
- Bezug von Lebensmitteln nur von gewerblichen Betrieben
- Keine Herstellung von Hackfleisch und Hackfleischerzeugnissen vor Ort - **Verkaufsfrist 1 Tag beachten!**
- Keine Verwendung von roheihaltigen Speisen (zum Beispiel Tiramisu/Tortencremes) - **Salmonellengefahr!**
- Vorsicht bei Geflügel – **Salmonellengefahr!**
- Abgabe von Getränken aus Schankanlagen nur aus Anlagen, die von einem Sachkundigen abgenommen wurden (Rückfrage beim Getränkelieferanten)

5 **Kennzeichnungsvorschriften**

- Preisauszeichnung bei Getränken mit Mengenangaben
- Kenntlichmachung von Zusatzstoffen entsprechend den Angaben auf der Packung oder den Angaben des Lieferanten (zum Beispiel durch Fußnoten auf dem Preisaushang beziehungsweise der Getränke- oder Speisekarte)

Weitere Auskünfte erhalten Sie beim
Landratsamt Alb-Donau-Kreis
Fachdienst Verbraucherschutz
Telefon 0731 185-1740

POLIZEI BADEN-WÜRTTEMBERG

GEMEINDETAG BADEN-WÜRTTEMBERG
Kreisverband Alb-Donau-Kreis

LANDRATSAMT ALB-DONAU-KREIS

Thema „Jugend und Alkohol"

Handlungsempfehlungen für Städte und Gemeinden des Gemeindetags BW, Kreisverband Alb-Donau-Kreis, des Landratsamtes Alb-Donau-Kreis und der Polizeidirektion Ulm vom 19.11.2008

Grundsätzliches

- Frühzeitige Kontaktaufnahme mit ordnungs- und vollzugspolizeilichen Stellen (Beratungsgespräch).
- Benennung eines zusätzlichen Vereinsverantwortlichen zur Einhaltung der Jugendschutzbestimmungen.
- Keine Gestattungen für Themenpartys, die zum exzessiven Alkoholkonsum einladen (Bsp.: „Saufen bis der Arzt kommt", „Koma-, Tequila-, Whiskey-, Wodkaparty").
- Keine Lockangebote für preiswerten Alkohol (Happy Hour, Flatrate, 150-Cent, Nimm 2, etc.).
- Keine Abgabe von „Großgebinden" (Bsp.: „Eimer Sangria").
- Keine Alkoholabgabe an erkennbar Betrunkene.
- Kein alkoholisiertes Ordnungs- und Festpersonal.
- Keine Abgabe von branntweinhaltigen Getränken bei Tagesveranstaltungen im Freien, z. B. bei Fastnachtsveranstaltungen.
- Überprüfen Sie die Preise alkoholfreier Getränke im Verhältnis zu alkoholhaltigen Getränken. Es ist mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer als das billigste alkoholische Getränk gleicher Menge zu verabreichen.

Maßnahmen für einen verbesserten Jugendschutz

- Konsequente Einhaltung von Jugendschutz- und Gaststättengesetz.
- Bei Veranstaltungen mit jungem Publikum als Zielgruppe erfolgen Einlasskontrollen hinsichtlich Alter, Trunkenheit und mitgeführten Gegenständen (Alkoholika, Drogen, Waffen, gefährliche Gegenstände).
- Anwendung von One-Way-Tickets, wo dies möglich ist.
- Für Einlasskontrollen und die Durchsetzung des Hausrechts ist geeignetes Ordnungspersonal einzusetzen.
- Gewährleistung der altersgerechten Alkoholabgabe ggf. durch Alterskennzeichnung (Stempel oder Armbänder), empfohlen wird eine Ausgabe von branntweinhaltigen Getränken möglichst spät.
- Aufforderung mittels Durchsage um 24.00 Uhr an unter 18-jährige ohne Erziehungsbeauftragten zum Verlassen der Veranstaltung.
- Durchführung von Alterskontrollen nach 24.00 Uhr im Veranstaltungsraum durch den Veranstalter.

Auszugsweise Darstellung des Gesetzes zum Schutze der Jugend in der Öffentlichkeit (Jugendschutzgesetz - JÖSchG)

§	Ort	Handlung	Kinder	Jugendliche		Ausnahmen (A)
			unter 14 J.	unter 16 J.	unter 18 J.	
3	***Gaststätten***	Aufenthalt	verboten **(A)**	verboten **(A)**	erl. **bis 24 h (A)**	Ausnahmen **(A)**: 1. Begleitung durch Erziehungsber. 2. Veranstaltung d. Jugendhilfe 3. Auf Reisen 4. Einnahme einer Mahlzeit oder eines Getränks
4	Gaststätten/Verkaufs-stelle/Öffentlichkeit (z.B. Bar in Festzelt !)	Abgabe/Gestattung Verzehr von ***Branntwein, branntweinhaltigen*** Getränken u. Lebensmitteln	verboten	verboten	verboten	
4	Gaststätte/Verkaufs-stelle/Öffentlichkeit	Abgabe/Gestattung Verzehr ***anderer alkoholischer Getränke*** (Bier, Wein o.ä.)	verboten	verboten **(A)**	erlaubt	Ausnahme **(A)**: Erlaubt in Begleitung eines ***Personensorgeberechtigten*** (=nur Eltern/Vormund, vgl. § 2 Abs. 2 Nr. 1)
5	***Öffentliche Tanz***ver-anstaltung; u.a. Disco (auch in Festzelten)	Anwesenheit ***ohne*** Begleitung eines Erziehungsberechtigten	verboten **(A)**	verboten **(A)**	erl. **bis 24 h**	Ausnahmen **(A)**: *Kinder **bis 22 h** und *Jugendl. unter 16 J. **bis 24 h**, wenn 1. Veranstaltung der Jugenhilfe od. 2. Dient künstlerischer Betätigung od. 3. Dient Brauchtumspflege
8	Öffentlichkeit	Teilnahme an ***Spielen mit Gewinnmöglichkeit***	verboten **(A)**	verboten **(A)**	verboten **(A)**	Ausnahme **(A)**: Erlaubt auf Volksfesten, Schützen-festen, Jahrmärkten, Spezialmärkten o.ä., wenn Gewinn in Waren von geringem Wert besteht
9	Öffentlichkeit	***Rauchen***	verboten	verboten	verboten	