



INFOBLATT

Anforderungen an die Ausstattung eines Imbissstandes auf Vereins- und Straßenfesten

Dieses Informationsblatt dient der Orientierung über die Anforderungen an die Ausstattung eines Imbissstandes auf Vereins- und Straßenfesten. Der Lebensmittelunternehmer bleibt zu einer umfassenden Prüfung und Beurteilung unter Zugrundelegung der jeweils aktuellen Rechtsvorschriften sowie zur Beachtung der maßgeblichen Leitlinien verpflichtet, woraus sich im Einzelfall weitere Anforderungen ergeben können. Er trägt die Hauptverantwortung für die Herstellung und das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel und ist dafür verantwortlich, die Einhaltung der erforderlichen hygienischen Bedingungen sicher zu stellen.

Dieses Informationsblatt beschreibt Umstände, die im Regelfall die Herstellung und das Inverkehrbringen von Lebensmitteln unter geeigneten hygienischen Bedingungen ermöglichen.

Abweichungen von den Anforderungen sind im Einzelfall möglich, wenn die Sicherheit der Lebensmittel dadurch nicht gefährdet wird.

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so konzipiert sein, dass hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge möglich sind und Kontaminationen sowie nachteilige Beeinflussung vermieden werden (z. B. Trennung von reinem und unreinem Bereich, Gewährleistung der Schädlingsbekämpfung).

1 Imbissstände

- 1.1 Imbiss- bzw. Verkaufsstände müssen so gelegen sein, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel, insbesondere durch Staub, Gerüche, Verunreinigungen und Insekten, vermieden werden. Der Standplatz muss befestigt sein.
- 1.2 Die Verkaufseinrichtung muss bis auf den offenen Teil der Verkaufsseite von Wänden und Decken umschlossen sein. Wände müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein. Decken und Deckenstrukturen (Dachinnenseiten) müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.
- 1.3 Flächen (Türen, Fenster, Ausrüstung, Arbeitsflächen etc.) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfreiem und nichttoxischen Material bestehen. Fenster und Lüftungsöffnungen ins Freie müssen mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern versehen sein.
- 1.4 Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten bzw. Ausrüstungen müssen vorhanden sein. Diese müssen über Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität verfügen. Trinkwasserschlauchleitungen müssen den gesetzlichen Anforderungen entsprechen.
- 1.5 Ein separates Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr muss vorhanden sein. Darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein. Die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel (z.B. zusätzliches Waschbecken) müssen vom Handwaschbecken getrennt sein.
- 1.6 Für kühl oder tiefgefroren zu lagernde Lebensmittel müssen ausreichende, mit Thermometern ausgestattete Kühleinrichtungen vorhanden sein. Für Warmspeisen sind Heißhaltevorrichtungen, die eine Mindesttemperatur von 65°C gewährleisten, erforderlich.
- 1.7 Geschirr und Gerätschaften, die zur Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln verwendet werden, sollen auf deren Eignung/ Lebensmittelechtheit geprüft werden.
- 1.8 Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Reinigungsgeräte sind gesondert zu lagern.

Anforderungen an die Ausstattung eines Imbissstandes auf Vereins- und Straßenfesten



HOCHTAUNUSKREIS

- 1.9 Eine sachkundige Person (Metzgermeister, Koch, Gastwirt, Lebensmittelkaufmann) sollte aktiv oder passiv beratend einbezogen werden. Bei der Abgabe von leichtverderblichen Lebensmitteln muss die verantwortliche Person im Besitz einer gültigen Belehrung nach §43 Infektionsschutzgesetz sein. Ausnahmen sind beim zuständigen Gesundheitsamt zu erfragen.
- 1.10 Es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von Abfällen vorhanden sein (Abfallbehälter mit Deckel).
- 1.11 Getränkeanlagen sind vor Inbetriebnahme durch einen Sachkundigen (Brauerei, Getränkelieferant) abzunehmen.
- 1.12 Gegenüber dem Kunden ist eine ausreichende Abschirmung erforderlich, so dass unverpackte Lebensmittel nicht berührt oder nachteilig beeinflusst werden können (z.B. Spuckschutz).

2 Personaltoiletten

- 2.1 Während der gesamten Verkaufszeit müssen hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen zur Verfügung stehen.
- 2.2 Toiletten oder deren Vorräume müssen mit einem Handwaschbecken mit fließender Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität ausgestattet sein, darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein.
- 2.3 Personen, die unverpackte Lebensmittel behandeln oder abgeben, müssen saubere Kleidung, erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.

3 Eigenkontrollen

Die nachfolgenden Aspekte der Eigenkontrollen sind laut VO Nr. (EG) 852/2004 zu dokumentieren. Die Dokumentationen sind über einen angemessenen Zeitraum aufzubewahren. Empfohlen wird in Abhängigkeit vom hergestellten Produkt eine Aufbewahrungszeit von mindestens 12 Monaten.

- 3.1 Im Rahmen der Wareneingangskontrolle sind der Zustand (z.B. Frische, Qualität, Sauberkeit, Kennzeichnung von MHD/ Verbrauchsdatum) und die Temperatur der angelieferten Waren zu kontrollieren. Ergriffene Maßnahmen bei Normabweichungen sind zu dokumentieren. Bei Eigenbeschaffungen hat eine Temperaturkontrolle beim Entladen zu erfolgen.
- 3.2 folgende Temperaturkontrollen sind erforderlich:
 - Mindestens einmal täglich sollte eine fortlaufende Temperaturkontrolle bei allen Gefrier- und Kühleinrichtungen erfolgen.
 - Beim Erhitzen von Geflügel, Hackfleisch, Fisch u.a. leichtverderblichen Lebensmitteln im Rahmen des Betriebs einer „warmen Küche“ haben Kerntemperaturkontrollen zu erfolgen. Eine Kontrolle der Durcherhitzung ist ggf. auch visuell möglich (Anschnneiden).
 - Bei der Speisenausgabe sind die Heißhaltetemperaturen (>65°C) täglich zu kontrollieren, die Kontrollen sind zu dokumentieren. Bei Unterschreitung dieser Temperaturen ist ggf. eine Nacherhitzung durchzuführen.
- 3.3 Die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln, Zutaten und Verpackungsmaterialien ist in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sicherzustellen.

4 Sonstiges

Für die Abgabe von Speisen ist folgendes zu beachten:

- Es wird dringend empfohlen, auf leicht verderbliche Lebensmittel zu verzichten, die in privaten Haushalten hergestellt worden sind (z.B. rohes Hackfleisch, selbsthergestellte Mayonnaise, Remoulade, Creme oder Sahne, auch

Anforderungen an die Ausstattung eines Imbissstandes auf Vereins- und Straßenfesten



HOCHTAUNUSKREIS

- Sahnetorten oder ähnliches). Gleiches gilt für Lebensmittel, die unter Verwendung dieser leicht verderblichen Produkte hergestellt wurden.
- Rohes Fleisch und Geflügel, sowie Frischfisch müssen vor der Abgabe ausreichend durcherhitzt werden.
 - Die Auszeichnungspflicht von bestimmten Zusatzstoffen bei Lebensmitteln und Getränken (z.B. Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Konservierungsstoffe, Farbstoffe) ist zu beachten.

Die vorstehenden Angaben basieren auf der VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene in der zurzeit gültigen Fassung. Alle maßgeblichen gemeinschaftlichen und nationalen Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene finden Sie unter <http://www.bmelv.de/SharedDocs/Standardartikel/Ernaehrung/SichereLebensmittel/Hygiene/GemeinschaftlichesLebensmittelhygienerecht.html>.

Hilfestellung bezüglich der Sicherstellung einer Guten Herstellungspraxis gibt Ihnen die „Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygienepraxis - Eigenkontrollen in ortsveränderlichen Betriebsstätten“ von der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten, dem Berufsverband der Lebensmittelkontrolleure e.V., dem Bundesverband Deutscher Schausteller und Marktkaufleute e.V., dem Bundesverband Schnellgastronomie und Imbissbetriebe e.V., dem Deutschen Schaustellerbund e.V. (www.bgn.de). Auskünfte über Ansprechpartner, weitere Leitlinien und als Leitlinien geltende DIN-Normen gibt Ihnen der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (www.bll.de/themen/hygiene/).

Das „DHB-Netzwerk Haushalt / Berufsverband der Haushaltsführenden“ hat eine Broschüre „Feste sicher feiern“ im DIN A4 - Format zum Thema Vereinsfeste erarbeitet. Sie enthält Informationen und Checklisten zu Themen wie Mikroorganismen und Viren, Schädlinge, Persönliche Hygiene, Lebensmittel- und Standhygiene, der ideale Stand, Reinigung und Desinfektion, Selbstbedienungstheke, Preisauszeichnung und Kennzeichnung von Zusatzstoffen sowie rechtliche Grundlagen. Die Broschüre ist gegen Gebühr erhältlich. Das „DHB – Netzwerk Haushalt, Landesverband Hessen“ hat zudem Unterlagen für die Schulung von Vereinen erarbeitet. Die DHB-Fachfrauen führen auch gegen Gebühr Schulungen vor Ort (Vereinsringe / alle Vereine einer Kommune / einzelne Vereine) durch. Näheres unter <http://www.dhb-netzwerkhaushalt-hessen.de/269.html>.

INFOBLATT

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln bei loser Abgabe

Dieses Informationsblatt dient der Orientierung über die Anforderungen an die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln bei loser Abgabe. Der Lebensmittelunternehmer bleibt zu einer umfassenden Prüfung und Beurteilung unter Zugrundelegung der jeweils aktuellen Rechtsvorschriften sowie zur Beachtung der maßgeblichen Leitlinien verpflichtet, woraus sich im Einzelfall weitere Anforderungen ergeben können. Er trägt die Hauptverantwortung für die Herstellung und das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel und ist dafür verantwortlich, die Einhaltung der erforderlichen Vorgaben sicherzustellen.

Hinweise bzgl. der Sicherstellung einer Guten Herstellungspraxis geben darüber hinaus auch die durch die Wirtschaftsverbände zu erstellenden „Leitlinien für eine Gute Herstellungspraxis“. Auskünfte über bereits erstellte Leitlinien einer „Guten Hygienepraxis“ gibt der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL) unter www.bll.de/themen/hygiene/.

Für die Prüfung, ob eine Kenntlichmachung z.B. auf der Speise- und Getränkekarte erforderlich ist, empfiehlt es sich, in den Zutatenverzeichnissen von verpackten Lebensmitteln zu prüfen, ob dort die nachfolgend genannten Zusatzstoffe aufgeführt sind. Bei verpackten Lebensmitteln, die an eine Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung oder Gaststätte geliefert werden, muss ein Zutatenverzeichnis auf der Verpackung oder in den Geschäftspapieren angegeben sein. Bei Produkten ohne Zutatenverzeichnis, z.B. bei offen bezogenen Lebensmitteln, empfiehlt es sich, beim Lieferanten Informationen über die jeweiligen kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe einzuholen. Informationen, ob eine Zutat aus gentechnisch veränderten Rohstoffen hergestellt wurde, sind entweder aus dem Zutatenverzeichnis (nach der Nennung der jeweiligen Zutat), oder - wenn nicht vorhanden - aus den Lieferunterlagen oder einem Etikett auf der Verpackung zu entnehmen (Wortlaut i.d.R. „aus GVO hergestellt“).

1 Art und Weise der Kenntlichmachung

Die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen bei loser Abgabe von Lebensmitteln erfolgt deutlich sichtbar und in leicht lesbarer Schrift auf einem Schild auf oder neben der Ware. Bei der Kenntlichmachung der jeweiligen Zusatzstoffe und gentechnisch veränderter Bestandteile muss der in Spalte 2 (nachfolgend aufgeführte Tabelle „Kenntlichmachung“) angegebene Wortlaut verwendet werden.

In Gaststätten / Imbissbetrieben kann die Kenntlichmachung auf Speise- und Getränkekarten in Form von Fußnoten erfolgen, wenn in der Verkehrsbezeichnung darauf hingewiesen wird (siehe Musterspeisekarte).

In Verkaufsabteilungen, Metzgereien, Bäckereien und Kantinen/ Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung kann die Kenntlichmachung in Form eines Sammelaushangs oder einer anderen schriftlichen Aufzeichnung (Mappe) erfolgen, wenn diese für den Verbraucher unmittelbar zugänglich ist. Hierbei muss jedoch der Klassenname und Zusatzstoff / E-Nummer angegeben werden (siehe Tabelle Seite 2, Spalte 1). Auf die Aufzeichnung muss deutlich sichtbar hingewiesen werden.

Wichtiger Hinweis: Nicht alle Zusatzstoffe sind für alle Lebensmittel zugelassen. Dieses

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln bei loser Abgabe



Merkblatt enthält keine Informationen, welche Zusatzstoffe bei der Herstellung welcher Lebensmittel zugelassen sind. Detaillierte Zulassungsregelungen sind in den Anhängen der Zusatzstoffzulassungsverordnung (ZZuV) genannt.

2 Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

Klassenname, Zusatzstoff (E-Nummer)	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe , z.B. Beta-Carotin (E160a) und Riboflavin (E101)	„mit Farbstoff“	Fant, Ginger Ale
Konservierungsstoffe , z.B. Sorbinsäure (E200-203) und Benzoesäure (E210-213) Bei ausschließl. Verwendung von E249-E250, E251-E252 oder Einem Gemisch dieser Stoffe	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“, ersatzweise auch „mit Nitritpökelsalz“, „mit Nitrat“, „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Backwaren, Käse, Wurst, Feinkostsalate
Antioxidationsmittel , z.B. Ascorbinsäure (E300-302) und Tocopherole (E306-309)	„mit Antioxidationsmittel“	Limonade, Konfitüre, Fette und Öle
Geschmacksverstärker , z.B. Glutamat (E620-625) und Calciumchlorid (E509)	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Trockensuppen, Fleisch-erzeugnisse
Stabilisatoren, Phosphate , (E338-E341), (E450-452)	„mit Phosphat“	Bratwurst, Brühwurst
Eisensalze (kein Klassenname) E 579, E585	„geschwärzt“	schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung z.B. Bienenwachs E901-E904, E912, E914	„gewachst“	Zitrusfrüchte, Äpfel, Birnen
Süßstoffe Aspartam (E951) oder Aspartam-Acesulfamsalz E962)	„enthält eine Phenylalaninquelle“	brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Getränke)
Zuckeraustauschstoffe Sorbit (E420), Xylit (E967), Süßstoffe wie Cyclamat (E952) und Saccharin (E954)	„mit Süßungsmittel(n)“	brennwertgeminderte Lebensmittel, Getränke, Feinkostsalate

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln bei loser Abgabe



3 Weitere Regelungen

Zutat	Kenntlichmachung	Beispiele
Coffein (kein Klassenname, keine E-Nummer)	„coffeinhaltig“	Cola, Energy-Drink
Chinin, Chininsalze (kein Klassenname, keine E-Nummer)	„chininhaltig“	Tonic, Bitterlemon
Zutaten aus gentechnisch veränderten Bestandteilen	„gentechnisch verändert“, „aus gentechnisch verändertem (...) hergestellt“	z.B. Salat- oder Frittieröl aus gentechnisch verändertem Soja oder Mais

4 Musterspeisekarte für die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

Bezeichnung	Preis	Bemerkungen
<p>Hinweis: Die Bezeichnung des Gerichts gibt den wesentlichen Inhalt sowie die Zusatzstoffe an. Die in dieser Speisekarte genannten Zusatzstoffe müssen nicht in den von Ihnen verwendeten Produkten enthalten sein. Bei Getränken ist zudem noch die Menge anzugeben.</p>		<p>Hinweis: Die Bemerkungen werden nicht in die Speisekarte aufgenommen, sondern dienen nur Ihrer Information</p>
Vorspeisen		
Italienischer Salat mit Schinken ^{1,2,4} , Käse ⁴ , Eiern, Thunfisch	5,00€	wenn kein Hinterschinken, dann angeben Vorderschinken, Formvorderschinken
griechischer Salat mit Kräuterdressing, Fetakäse und schwarzen Oliven ⁹	6,50€	Feta ist ein weißer Käse aus Schaf- und/oder Ziegenmilch und Eine geschützte Ursprungsbezeichnung (Griechenland)
Broccolicremesuppe ² mit Räucherlachsstreifen ¹	1,90€	Es muss sich um echten Lachs handeln, sonst muss die Bezeichnung Lachsersatz angegeben werden
Warme Speisen		
Pizza „Werra“ mit Formfleisch-Vorderschinken ^{1,2,3,4,5} , Peperoniwurst ^{1,4} , Käse ⁴	6,50€	Pizzakäse bzw. Lebensmittelzubereitungen aus Magermilch und Pflanzenfett ist kein Käse

INFOBLATT

Merkblatt für Gewerbetreibende über Allergenkennzeichnung bei loser Abgabe

Wer muss kennzeichnen?

Jeder, der u. g. Lebensmittel an den Endverbraucher oder den Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung (alle Formen von Gastronomiebetrieben) abgibt, z.B. Bäckereien, Fleischereien, Fischläden, Eiscafés, Restaurants, Kantinen, Imbissbetrieben etc.

Was muss gekennzeichnet sein?

- Glutenthaltiges Getreide (namentlich Weizen wie Dinkel und Khorasan-Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Kamut oder Hybridstämme davon)
- Krebstiere
- Eier
- Fische
- Erdnüsse
- Sojabohne
- Milch (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte (namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse)
- Sellerie
- Senf
- Sesamsamen
- Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder mg/l, als SO₂ angeben
- Lupine
- Weichtiere

Welche Lebensmittel müssen gekennzeichnet werden?

- Nicht vorverpackte Lebensmittel (lose), die an den Endverbraucher und/oder Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung (alle Formen von Gastronomiebetrieben) abgegeben werden
- Lebensmittel, die in Anwesenheit des Verbrauchers auf dessen Wunsch hin verpackt werden und
- Lebensmittel, die im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden (entspricht der bisher als „alsbaldige Abgabe“ bezeichneten Form der Abgabe)

Merkblatt für Gewerbetreibende über Allergenkennzeichnung bei loser Abgabe



HOCHTAUNUSKREIS

Wie muss gekennzeichnet werden?

Lebensmittel, die allergene Stoffe enthalten und an den Verbraucher abgegeben werden

MÜSSEN GUT SICHTBAR, DEUTLICH UND GUT LESBAR

1. auf einem Schild an der Ware angegeben werden.



2. an den Speise- und Getränkekarten durch Fußnoten angegeben werden.

Musterspeisekarte

Die Kennzeichnung der Allergene (Buchstaben) sowie der Zusatzstoffe (Zahlen) finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

Suppen
Gulaschsuppe mit Brot (a, f, j)

Pizza
Margaritha (a, b)

Dessert
Vanilleeisbecher (b, c)

Getränke
Cola (1,2)
Cola light (1,2,3)

1) mit Farbstoffen, 2) koffeinhaltig, 3) enthält eine Phenylalaninquelle

a) Weizen, b) Milch, c) Eier, f) Soja, i) Sellerie, j) Senf

3. durch einen Aushang in der Verkaufsstätte aufgezeigt werden.
4. durch sonstige schriftliche oder elektronische Formen dem Verbraucher zugänglich sein.

Die Bekanntgabe an den Verbraucher ist auch in mündlicher Form möglich, jedoch ist hier zusätzlich eine schriftliche Dokumentation (z.B. Tabellenform) der Allergene vorgeschrieben, die dem Kunden nach Verlangen auszuhändigen ist.

Brandschutzvorkehrungen bei Märkten, Festen und ähnlichen Veranstaltungen im Stadtgebiet Oberursel (Taunus)

Vorbemerkung

Für Märkte, Straßenfeste und ähnliche Veranstaltungen ist rechtzeitig vor Veranstaltungsbeginn mit allen Beteiligten ein gemeinsames Sicherheitskonzept unter Leitung der zuständigen Genehmigungsbehörde abzustimmen und festzulegen. Hierbei ist auch die Notwendigkeit der Gestellung eines Brandsicherheitsdienstes nach §17 HBKG sowie ggf. eines Sanitätsdienstes zu prüfen. Die entsprechende Anordnung wird durch den Geschäftsbereich Ordnung und Verkehr sowie durch die Stabsstelle Brand- und Zivilschutz erlassen.

Lageplan

Der Stabsstelle Brand- und Zivilschutz ist ein maßstabsgerechter Lageplan (1:100 oder 1:250) vorzulegen, aus dem die Größe und die Aufstellung der Stände, Zelte und Buden sowie deren Abstand zu bestehenden Gebäuden ersichtlich ist.

Im vorgelegten Lageplan müssen des Weiteren zusätzliche notwendige Gänge, Feuerwehrezufahrten, Gebäudeabstände, Zugänge und Fluchtwege festgelegt sein. Die im genehmigten Lageplan ausgewiesenen Flächen sind unbedingt einzuhalten.

Freihaltung Zufahrten, Kennzeichnung

Die festgelegten Flächen für die Feuerwehr (Zu- und Durchfahrten, Aufstellflächen, Bewegungsflächen) - analog DIN 14090 - sind im gesamten Veranstaltungsbereich während der gesamten Zeit der Nutzung ständig freizuhalten.

Die bestehenden Zugänge und Feuerwehrezufahrten zu Gebäuden im Veranstaltungsbereich dürfen nicht eingeschränkt werden (Sicherung des 2. Flucht- und Rettungsweges über Leitern der Feuerwehr).

Verantwortlich hierfür ist der Veranstalter bzw. Betreiber der Veranstaltung.

Zu- und Durchfahrten

Straßen, Fahrwege und Fußgängerzonen dürfen mit Aufbauten und ständigen Einrichtungen nur so belegt werden, dass eine möglichst geradlinige Durchfahrt mit einer lichten Breite von **3,50 m** für Einsatzfahrzeuge verbleibt. **Die erforderliche lichte Breite darf durch aufgeklappte Vordächer oder ähnlich nicht eingeschränkt werden.**

Die Durchfahrtshöhe muss mindestens **3,50 m** betragen.

Bei Aufstellung von Tischen und Bänken ist darauf zu achten, dass für Einsatzfahrzeuge eine freie Durchfahrt von mindestens **3,50 m** gegeben ist. Nach **50 m** sind ausreichende Feuerwehrebewegungsflächen in einer Größe von mindestens **7 x 12 m** zu bilden.

In bestimmten Straßenbereichen lassen sich diese Abstände erfahrungsgemäß nicht einhalten. Durch Befahrproben mit einer Feuerwehr-Drehleiter wird die Aufstellung von Ständen, Buden, Verkaufsstände usw. vor Ort entsprechend festgelegt.

Schutzstreifen

Bei aneinander gebauten Buden, Zelten, Ständen, Verkaufsständen usw. sind in Abständen von höchstens **40 m** Schutzstreifen von mindestens **5 m** Breite ständig freizuhalten.

Sicherheitsabstände

Stände, Buden, Verkaufsstände usw. sind von bestehenden Gebäuden in einem Abstand von mindestens **5 m** anzuordnen. Die Abstandsfläche darf nicht überdacht werden. Kann der Sicherheitsabstand von **5 m** nicht eingehalten werden, so sind andere Sicherungsmaßnahmen (z.B. Verschluss von Fenstern in F30-A feuerhemmend, Verkleidung von brennbaren Außenwänden in F30-A feuerhemmend) durchzuführen. Ausnahmen können zugelassen werden, wenn aus Sicht des vorbeugenden Brandschutzes keine Bedenken im Einzelfall bestehen.

Ausgenommen von dieser Regelung sind:

- Stände mit geringen Brandlasten
- Stände mit geringer Brandgefahr
- Marktschirme und Stehtische

Baustoffe

Die zur Verwendung kommenden Baustoffe, außer Holz, müssen mindestens schwer entflammbar (B1 nach DIN 4102) ausgeführt sein. Dies gilt auch für Überdachungen. Gegen die Verwendung von Partypavillons als Wetterschutz für Sitzgelegenheiten bestehen keine Bedenken.

Ausgänge

Ausgänge und Notausgänge von Gebäuden dürfen durch Stände, Buden, Verkaufsstände, Fahrzeuge, Anhänger, Wagen usw. nicht eingeeengt oder verstellt werden. Der Mindestabstand hierfür beträgt mindestens **1,50 m**.

Feuergefährliche Handlungen und Pyrotechnik

Feuergefährliche Handlungen (offenes Feuer, usw.) sind der Stabsstelle Brand- und Zivilschutz mindestens 14 Werktage vor Veranstaltungsbeginn schriftlich anzuzeigen.

Pyrotechnik (Feuerwerk) ist gemäß Sprengstoffgesetz durch die Stabsstelle Brand- und Zivilschutz zu genehmigen. Die entsprechende Anzeige ist mindestens 14 Werktage vor Abbrand der Pyrotechnik an die Stabsstelle Brand- und Zivilschutz zu richten.

Freihaltung von Löschwasserhydranten

Löschwasserentnahmeeinrichtungen (Über- oder Unterflurhydranten) sind einschließlich ihrer Kennzeichnungen von Aufbauten und Lagerungen im Umkreis von **1 m** freizuhalten und müssen jederzeit zugänglich und benutzbar sein.

Behelfsmäßige Leitungsverlegung

Kabel, Schläuche, Seile und ähnliche Leitungen im Bereich von Rettungswegen sind so zu verlegen, dass sie keine Stolpergefahr oder Behinderung darstellen. Sie sind mit Gummimatten oder ähnlichem sichtbar abzudecken.

Sofern sie über Fahrbahn oder Feuerwehrezufahrten gespannt werden, ist eine lichte Durchfahrtshöhe von mindestens **3,50 m** einzuhalten.

Feuerlöscher, Löschdecken, Erste Hilfe Kästen

In allen Ständen, Buden, Verkaufsständen, Zelten usw. sind zur Erstbrandbekämpfung von Entstehungsbränden Feuerlöscher in betriebsbereitem Zustand nach DIN 14406/EN 3 wie folgt vorzuhalten:

- bis **50 m²** 1 Feuerlöscher
- bis **100 m²** 2 Feuerlöscher
- bis **150 m²** 3 Feuerlöscher, usw.

Wird mit offenen Flammen und/oder größeren Mengen Fett (z.B. in Friteusen) umgegangen, ist zum Ablöschen brennender Personen mindestens eine Löschdecke nach DIN EN 1869 im betroffenen Bereich vorzuhalten.

Für Maßnahmen im Rahmen der ersten Hilfe muss ein Erste Hilfe Kasten im betriebsbereiten Zustand zugänglich und deutlich sichtbar vorhanden sein.

Druckgasflaschen

Bei der Verwendung von Druckgasflaschen mit Flüssiggas darf nur die jeweils im Betrieb befindliche Flüssiggasflasche im entsprechenden Bereich aufgestellt werden. Die Verbrauchseinrichtungen und die Flüssiggasflasche müssen standsicher aufgestellt werden.

Reserveflaschen oder leere Druckgasflaschen dürfen nicht im Stand bereitgestellt, aufbewahrt oder gelagert werden.

Die Lagerung von Reserveflaschen oder leeren Druckgasflaschen ist im Sicherheitskonzept zu regeln (eine Zentrallagerung ist anzustreben).

Druckgasbehälter dürfen nicht in Rettungswegen aufgestellt oder betrieben werden.

Feuerstätten

Feuerstätten für feste, flüssige oder gasförmige Brennstoffe sind so aufzustellen und zu betreiben, dass sie keinen Brand verursachen können. Die Geräte dürfen nur aufgestellt und betrieben werden, wenn zur Vermeidung einer Entzündung ein Sicherheitsabstand von mindestens **0,50 m** nach allen Seiten zu brennbaren Stoffen und Gegenständen eingehalten werden kann. Werden durch den Hersteller größere Sicherheitsabstände vorgeschrieben, sind diese einzuhalten.

Lagerung Abfallstoffe

Packmaterial, Kartonagen und Papier dürfen außerhalb der Stände und Buden nicht gelagert werden. Durch den Veranstalter bzw. Betreiber ist ein Abfallkonzept, welches die brandschutztechnischen Belange berücksichtigt, zu erstellen.

Weitergehende Anforderungen

Weitere, sich aus der jeweiligen Veranstaltung und/oder Nutzung ergebende brandschutztechnische Auflagen bleiben vorbehalten.

Anwesenheit des Veranstalters bzw. Betreibers

Während der laufenden Veranstaltung muss ein verantwortlicher Leiter oder eine von Ihm beauftragte Person ständig anwesend sein, diese ist für die Einhaltung der erlassenen Maßnahmen verantwortlich und ist der Stabsstelle Brand- und Zivilschutz namentlich zu nennen.

Überwachung

Den mit der Überwachung beauftragten Personen ist jederzeit Zugang zum gesamten Veranstaltungsbereich zu gewähren. Das eingesetzte Standpersonal ist darüber zu unterrichten. Ansprechpartner zur Beseitigung von Mängeln ist der verantwortliche Leiter der Veranstaltung.

Brandsicherheitsdienst

Im Zuge des Brandsicherheitsdienstes ist die Feuerwehr berechtigt, die Einhaltung der Brandschutz- und Sicherheitsmaßnahmen jederzeit zu prüfen und die Beseitigung festgestellter Mängel zu verlangen.

Verantwortlich für die Beseitigung von Mängeln ist der Veranstalter/Betreiber.

Wird durch die Stabsstelle Brand- und Zivilschutz ein Brandsicherheitsdienst nach §17 HBKG angeordnet, werden Gebühren gemäß Satzung der Stadt Oberursel (Taunus) über Gebühren für den Einsatz der Freiwilligen Feuerwehr erhoben.

Rückfragen

Für Rückfragen steht Ihnen die Stabsstelle Brand- und Zivilschutz gerne zur Verfügung:

Magistrat der Stadt Oberursel (Taunus)
Stabsstelle Brand- und Zivilschutz
Rathausplatz 1
61440 Oberursel (Taunus)

Lars Weindinger
Telefon: 06171 9288-29
Telefax: 06171 502 7175
E-Mail: lars.weindinger@oberursel.de

Jugendschutzgesetz (JuSchG)

(Auszug aus dem Gesetz vom 23. Juli 2002; BGBl. I S. 2730, zuletzt geändert durch Artikel 1 des Gesetzes vom 3. März 2016; BGBl. I S. 369.)

§ 1 Begriffsbestimmungen

(1) Im Sinne dieses Gesetzes

1. sind Kinder Personen, die noch nicht 14 Jahre alt sind,
 2. sind Jugendliche Personen, die 14, aber noch nicht 18 Jahre alt sind,
 3. ist personensorgeberechtigte Person, wem allein oder gemeinsam mit einer anderen Person nach den Vorschriften des Bürgerlichen Gesetzbuchs die Personensorge zusteht,
 4. ist erziehungsbeauftragte Person, jede Person über 18 Jahren, soweit sie auf Dauer oder zeitweise aufgrund einer Vereinbarung mit der personensorgeberechtigten Person Erziehungsaufgaben wahrnimmt oder soweit sie ein Kind oder eine jugendliche Person im Rahmen der Ausbildung oder der Jugendhilfe betreut.
- (2) Trägermedien im Sinne dieses Gesetzes sind Medien mit Texten, Bildern oder Tönen auf gegenständlichen Trägern, die zur Weitergabe geeignet, zur unmittelbaren Wahrnehmung bestimmt oder in einem Vorführ- oder Spielgerät eingebaut sind. Dem gegenständlichen Verbreiten, Überlassen, Anbieten oder Zugänglichmachen von Trägermedien steht das elektronische Verbreiten, Überlassen, Anbieten oder Zugänglichmachen gleich, soweit es sich nicht um Rundfunk im Sinne des § 2 des Rundfunkstaatsvertrages handelt.
- (3) Telemedien im Sinne dieses Gesetzes sind Medien, die nach dem Telemediengesetz übermittelt oder zugänglich gemacht werden. Als Übermitteln oder Zugänglichmachen im Sinne von Satz 1 gilt das Bereithalten eigener oder fremder Inhalte.
- (4) Versandhandel im Sinne dieses Gesetzes ist jedes entgeltliche Geschäft, das im Wege der Bestellung und Übersendung einer Ware durch Postversand oder elektronischen Versand ohne persönlichen Kontakt zwischen Lieferant und Besteller oder ohne dass durch technische oder sonstige Vorkehrungen sichergestellt ist, dass kein Versand an Kinder und Jugendliche erfolgt, vollzogen wird.
- (5) Die Vorschriften der §§ 2 bis 14 dieses Gesetzes gelten nicht für verheiratete Jugendliche.

§ 4 Gaststätten

- (1) Der Aufenthalt in Gaststätten darf Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren nur gestattet werden, wenn eine personensorgeberechtigte oder erziehungsbeauftragte Person sie begleitet oder wenn sie in der Zeit zwischen 5 Uhr und 23 Uhr eine Mahlzeit oder ein Getränk einnehmen. Jugendlichen ab 16 Jahren darf der Aufenthalt in Gaststätten ohne Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person in der Zeit von 24 Uhr und 5 Uhr morgens nicht gestattet werden.
- (2) Absatz 1 gilt nicht, wenn Kinder oder Jugendliche an einer Veranstaltung eines anerkannten Trägers der Jugendhilfe teilnehmen oder sich auf Reisen befinden.
- (3) Der Aufenthalt in Gaststätten, die als Nachtbar oder Nachtclub geführt werden, und in vergleichbaren Vergnügungsbetrieben darf Kindern und Jugendlichen nicht gestattet werden.
- (4) Die zuständige Behörde kann Ausnahmen von Absatz 1 genehmigen.

§ 5 Tanzveranstaltungen

- (1) Die Anwesenheit bei öffentlichen Tanzveranstaltungen ohne Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person darf Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren nicht und Jugendlichen ab 16 Jahren längstens bis 24 Uhr gestattet werden.
- (2) Abweichend von Absatz 1 darf die Anwesenheit Kindern bis 22 Uhr und Jugendlichen unter 16 Jahren bis 24 Uhr gestattet werden, wenn die Tanzveranstaltung von einem anerkannten Träger der Jugendhilfe durchgeführt wird oder der künstlerischen Betätigung oder der Brauchtumspflege dient.
- (3) Die zuständige Behörde kann Ausnahmen genehmigen.

§ 6 Spielhallen, Glücksspiele

- (1) Die Anwesenheit in öffentlichen Spielhallen oder ähnlichen vorwiegend dem Spielbetrieb dienenden Räumen darf Kindern und Jugendlichen nicht gestattet werden.
- (2) Die Teilnahme an Spielen mit Gewinnmöglichkeit in der Öffentlichkeit darf Kindern und Jugendlichen nur auf Volksfesten, Schützenfesten, Jahrmärkten, Spezialmärkten oder ähnlichen Veranstaltungen und nur unter der Voraussetzung gestattet werden, dass der Gewinn in Waren von geringem Wert besteht.

§ 7 Jugendgefährdende Veranstaltungen und Betriebe

Geht von einer öffentlichen Veranstaltung oder einem Gewerbebetrieb eine Gefährdung für das körperliche, geistige oder seelische Wohl von Kindern oder Jugendlichen aus, so kann die zuständige Behörde anordnen, dass der Veranstalter oder Gewerbetreibende Kindern und Jugendlichen die Anwesenheit nicht gestattet darf. Die Anordnung kann Altersbegrenzungen, Zeitbegrenzungen oder andere Auflagen enthalten, wenn dadurch die Gefährdung ausgeschlossen oder wesentlich gemindert wird.

§ 8 Jugendgefährdende Orte

- Hält sich ein Kind oder eine jugendliche Person an einem Ort auf, an dem ihm oder ihr eine unmittelbare Gefahr für das körperliche, geistige oder seelische Wohl droht, so hat die zuständige Behörde oder Stelle die zur Abwendung der Gefahr erforderlichen Maßnahmen zu treffen. Wenn nötig, hat sie das Kind oder die jugendliche Person
1. zum Verlassen des Ortes anzuhalten,
 2. der erziehungsberechtigten Person im Sinne des § 7 Abs. 1 Nr. 6 des Achten Buches Sozialgesetzbuch zuzuführen oder, wenn keine erziehungsberechtigte Person erreichbar ist, in die Obhut des Jugendamtes zu bringen.
- In schwierigen Fällen hat die zuständige Behörde oder Stelle das Jugendamt über den jugendgefährdenden Ort zu unterrichten.

§ 9 Alkoholische Getränke

- (1) In Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit dürfen
1. Branntwein, branntweinhaltige Getränke oder Lebensmittel, die Branntwein in nicht nur geringfügiger Menge enthalten, an Kinder und Jugendliche,
 2. andere alkoholische Getränke an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren
- weder abgegeben noch darf ihnen der Verzehr gestattet werden.
- (2) Absatz 1 Nr. 2 gilt nicht, wenn Jugendliche von einer personensorgeberechtigten Person begleitet werden.
- (3) In der Öffentlichkeit dürfen alkoholische Getränke nicht in Automaten angeboten werden. Dies gilt nicht, wenn ein Automat
1. an einem für Kinder und Jugendliche unzugänglichen Ort aufgestellt ist oder
 2. in einem gewerblich genutzten Raum aufgestellt und durch technische Vorrichtungen oder durch ständige Aufsicht sichergestellt ist, dass Kinder und Jugendliche alkoholische Getränke nicht entnehmen können.
- § 20 Nr. 1 des Gaststättengesetzes bleibt unberührt.

(4) Alkoholhaltige Süßgetränke im Sinne des § 1 Abs. 2 und 3 des Alkopopsteuergesetzes dürfen gewerbsmäßig nur mit dem Hinweis "Abgabe an Personen unter 18 Jahren verboten, § 9 Jugendschutzgesetz" in den Verkehr gebracht werden. Dieser Hinweis ist auf der Fertigpackung in der gleichen Schriftart und in der gleichen Größe und Farbe wie die Marken- oder Phantasienamen oder, soweit nicht vorhanden, wie die Verkehrsbezeichnung zu halten und bei Flaschen auf dem Frontetikett anzubringen.

§ 10 Rauchen in der Öffentlichkeit, Tabakwaren

- (1) In Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit dürfen Tabakwaren und andere nikotinhaltige Erzeugnisse und deren Behältnisse an Kinder oder Jugendliche weder abgegeben noch darf ihnen das Rauchen oder der Konsum nikotinhaltiger Produkte gestattet werden.
- (2) In der Öffentlichkeit dürfen Tabakwaren und andere nikotinhaltige Erzeugnisse und deren Behältnisse nicht in Automaten angeboten werden. Dies gilt nicht, wenn ein Automat
1. an einem Kindern und Jugendlichen unzugänglichen Ort aufgestellt ist oder
 2. durch technische Vorrichtungen oder durch ständige Aufsicht sichergestellt ist, dass Kinder und Jugendliche Tabakwaren und andere nikotinhaltige Erzeugnisse und deren Behältnisse nicht entnehmen können.
- (3) Tabakwaren und andere nikotinhaltige Erzeugnisse und deren Behältnisse dürfen Kindern und Jugendlichen weder im Versandhandel angeboten noch an Kinder und Jugendliche im Wege des Versandhandels abgegeben werden.
- (4) Die Absätze 1 bis 3 gelten auch für nikotinfreie Erzeugnisse, wie elektronische Zigaretten oder elektronische Shishas, in denen Flüssigkeit durch ein elektronisches Heizelement verdampft und die entstehenden Aerosole mit dem Mund eingeatmet werden, sowie für deren Behältnisse.

§ 12 Bildträger mit Filmen oder Spielen

- (1) Bespielte Videokassetten und andere zur Weitergabe geeignete, für die Wiedergabe auf oder das Spiel an Bildschirmgeräten mit Filmen oder Spielen programmierte Datenträger (Bildträger) dürfen einem Kind oder einer jugendlichen Person in der Öffentlichkeit nur zugänglich gemacht werden, wenn die Programme von der obersten Landesbehörde oder einer Organisation der freiwilligen Selbstkontrolle im Rahmen des Verfahrens nach § 14 Abs. 6 für ihre Altersstufe freigegeben und gekennzeichnet worden sind oder wenn es sich um Informations-, Instruktions- und Lehrprogramme handelt, die vom Anbieter mit "Infoprogramm" oder "Lehrprogramm" gekennzeichnet sind.
- (2) Auf die Kennzeichnungen nach Absatz 1 ist auf dem Bildträger und der Hülle mit einem deutlich sichtbaren Zeichen hinzuweisen. Das Zeichen ist auf der Frontseite der Hülle links unten auf einer Fläche von mindestens 1.200 Quadratmillimetern und dem Bildträger auf einer Fläche von mindestens 250 Quadratmillimetern anzubringen. Die oberste Landesbehörde kann
1. Näheres über Inhalt, Größe, Form, Farbe und Anbringung der Zeichen anordnen und
 2. Ausnahmen für die Anbringung auf dem Bildträger oder der Hülle genehmigen.
- Anbieter von Telemedien, die Filme, Film- und Spielprogramme verbreiten, müssen auf eine vorhandene Kennzeichnung in ihrem Angebot deutlich hinweisen.
- (3) Bildträger, die nicht oder mit "Keine Jugendfreigabe" nach § 14 Abs. 2 von der obersten Landesbehörde oder einer Organisation der freiwilligen Selbstkontrolle im Rahmen des Verfahrens nach § 14 Abs. 6 oder nach § 14 Abs. 7 vom Anbieter gekennzeichnet sind, dürfen
1. einem Kind oder einer jugendlichen Person nicht angeboten, überlassen oder sonst zugänglich gemacht werden,
 2. nicht im Einzelhandel außerhalb von Geschäftsräumen, in Kiosken oder anderen Verkaufsstellen, die Kunden nicht zu betreten pflegen, oder im Versandhandel angeboten oder überlassen werden.

(4) Automaten zur Abgabe bespielter Bildträger dürfen

1. auf Kindern oder Jugendlichen zugänglichen öffentlichen Verkehrsflächen,
 2. außerhalb von gewerblich oder in sonstiger Weise beruflich oder geschäftlich genutzten Räumen oder
 3. in deren unbeaufsichtigten Zugängen, Vorräumen oder Fluren
- nur aufgestellt werden, wenn ausschließlich nach § 14 Abs. 2 Nr. 1 bis 4 gekennzeichnete Bildträger angeboten werden und durch technische Vorkehrungen gesichert ist, dass sie von Kindern und Jugendlichen, für deren Altersgruppe ihre Programme nicht nach § 14 Abs. 2 Nr. 1 bis 4 freigegeben sind, nicht bedient werden können.
- (5) Bildträger, die Auszüge von Film- und Spielprogrammen enthalten, dürfen abweichend von den Absätzen 1 und 3 im Verbund mit periodischen Druckschriften nur vertrieben werden, wenn sie mit einem Hinweis des Anbieters versehen sind, der deutlich macht, dass eine Organisation der freiwilligen Selbstkontrolle festgestellt hat, dass diese Auszüge keine Jugendbeeinträchtigungen enthalten. Der Hinweis ist sowohl auf der periodischen Druckschrift als auch auf dem Bildträger vor dem Vertrieb mit einem deutlich sichtbaren Zeichen anzubringen. Absatz 2 Satz 1 bis 3 gilt entsprechend. Die Berechtigung nach Satz 1 kann die oberste Landesbehörde für einzelne Anbieter ausschließen.

§ 13 Bildschirmspielgeräte

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

§ 28 Bußgeldvorschriften - Auszug

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

Merkblatt

Installation und Betrieb von Trinkwasseranlagen auf Volksfesten, Messen und ähnlichen Veranstaltungen sowie auf Baustellen

1. Grundsätzliches:

Trinkwasser ist das wichtigste Lebensmittel!

Bei Veranstaltungen unter freiem Himmel und auf Baustellen erfolgt die Trinkwasserversorgung üblicherweise über Hydranten und mobile Schlauchleitungen. Durch Verwendung ungeeigneter Installationen bzw. Materialien oder durch unsachgemäße Betriebsweise kann es zum Eintrag und zur Vermehrung von Krankheitserregern und somit zu einer Gesundheitsgefährdung der Veranstaltungsbesucher oder der Mitarbeiter kommen.

Die gesetzlichen Grundlagen und die anerkannten Regeln der Technik erhalten Vorgaben über die Art, den Umfang, die Verantwortlichkeiten und die technischen Möglichkeiten zur Umsetzung einer einwandfreien Trinkwasserversorgung.

Hierunter fallen:

- Die fachgerechte Erstellung der Anlage,
- die Verwendung zugelassener Materialien,
- ein ordnungsgemäßer Betrieb.

2. Gesetzliche Grundlagen:

Die grundlegenden bundeseinheitlichen Rechtsvorschriften haben uneingeschränkte Gültigkeit auch für **nicht ortsfeste Lebensmittelbetriebe** (z.B. Imbissstände, Verkaufsautomaten, mobile Verkaufswagen usw.). Aus der Vielzahl der gesetzlichen und technischen Vorgaben werden hier die wichtigsten Grundlagen für Wasser für den menschlichen Gebrauch und Wasser für Lebensmittelbetriebe aufgeführt:

- Die Trinkwasserverordnung
- Das Infektionsschutzgesetz
- Die Lebensmittelhygiene-Verordnung
- Die AVBWasserV
- Die Technischen Regeln für Trinkwasserinstallationen DIN 1988, DIN EN 1717, DIN 2000, DIN 2001-2

Trinkwasser und Wasser für Betriebe, in denen Lebensmittel gewerbsmäßig hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden, muss den mikrobiologischen und chemischen Qualitätskriterien der Trinkwasserverordnung entsprechen.

Um dies zu gewährleisten, sind zur Sicherstellung der einwandfreien Trinkwasserqualität an allen Entnahmestellen und zur Vermeidung von Beeinträchtigungen des öffentlichen Versorgungsnetzes die unter Punkt 3 und 4 festgehaltenen hygienischen und technischen Bedingungen und Verhaltensregeln einzuhalten.

3. Technische Vorgaben zur Erstellung der Versorgungsanlage:

Zum Anschluss an den Hydranten dürfen nur die vom örtlich zuständigen Versorgungsunternehmen zur Verfügung gestellten Standrohre eingesetzt werden.

Die weiterführenden Anschlusssteile wie Rohre / Schläuche / Armaturen sind so zu verlegen und abzusichern, dass keine schädlichen Einwirkungen auf die Trinkwasserqualität (durch Temperaturerhöhung, stagnierendes Wasser, Rücksaugen, Rückdrücken o.a.) an der Trinkwasserentnahmestelle entstehen können:

- Zwischen dem öffentlichen Versorgungsnetz und der Anschlussleitung muss eine **zugelassene funktionierende Absicherung** (Rohrtrenner mit kontrollierbarer Mitteldruckzone, Systemtrenner der Bauart BA oder dergleichen) eingebaut werden. Die Absicherung ist auf die sichere Funktion hin zu überprüfen (Inspektion, Wartung).

- **Mehrere Anschlussleitungen** von einem Entnahmepunkt aus, sind auf gleiche Weise wie vorher beschrieben abzusichern, um eine Beeinträchtigung der Trinkwasserentnahmestellen untereinander auszuschließen.

- Es sind **kurze und unmittelbare Verbindungen** vom Standrohr bzw. Unterverteiler zum Benutzer herzustellen.

- Die **Leitungs- und Schlauch-Querschnitte** sind möglichst **klein** zu wählen.

- Die Anschlussleitung und die angeschlossenen Anlagenteile müssen für **einen Druck von mindestens 10 bar** ausgelegt sein.

Die verwendeten Materialien (z.B. Schläuche, Rohre, Armaturen usw.) müssen für Trinkwasser bzw. Lebensmittel zugelassen und zertifiziert sein:

- **Schläuche** müssen gem. **KTW-Empfehlung** des Umweltbundesamtes und gem. **DVGW W 270** geprüft sein. (Prüfzeugnisse gemäß DVGW-Prüfgrundlage VP 549).

DVGW W 270: Vermehrung von Mikroorganismen auf Materialien für den Trinkwasserbereich.

KTW: Einfluss des Materials auf Geruch und Geschmack des Wassers, Chlorzehrung, Kunststoffabgabe.

- **Rohre und Armaturen** (z.B. Schlaucharmaturen gem. DVGW-Prüfgrundlage VP 550) müssen mit einer **DIN / DVGW W 270 Registrierungsnummer** gekennzeichnet sein.



Normale Garten- und / oder Druckschläuche sind für den Einsatz unzulässig!!!

Schläuche und Anschlusskupplungen müssen unverwechselbar als Trinkwasserleitung gekennzeichnet sein, um eine Verwechslung mit der Abwasserleitung auszuschließen. Das Ablegen von Kupplungen, Armaturen und Verbindungsstücken auf dem Erdboden ist wegen der besonderen Verschmutzungsgefahr zu vermeiden (Auflagen schaffen).

Bei Trinkwasserentnahme an den Verbrauchsstellen ist

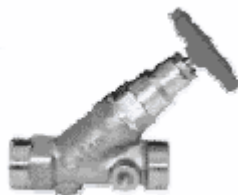
- bei direktem Einfließen in z.B. Spülbecken ein Mindestabstand von 2 cm zwischen Wasseraustritt und höchstmöglichem Wasserstand einzuhalten.

- bei fest angeschlossenen Geräten oder Apparaten eine Einzelabsicherung (Rohrbelüfter und Rückflussverhinderer) vorzunehmen (siehe Bild unten).

Bei Missachtung diese Vorgabe ist ein Rücksaugen in die Anschlussleitung und die **gesundheitliche Gefährdung** Dritter möglich.



Auslauf- und Sanitärarmaturen



Absperrarmaturen



Mehrfachverteiler Systemtrenner BA



Systemtrenner BA, DN 20 2-fach mit Wasserzähler

4. Betrieb einer Versorgungsanlage und Lagerung der Materialien:

Der Betreiber / Benutzer einer Trinkwasseranschluss- und Entnahmestelle ist für den ordnungsgemäßen Betrieb nach den gesetzlichen und technischen Vorgaben **verantwortlich** und hat eigenständig auf den ordnungsgemäßen Betrieb zu achten und eventuelle Beeinträchtigungen umgehend zu beseitigen.

An jede Entnahmestelle darf **nur ein Anlagenbetreiber** angeschlossen werden. **Eine Unterverteilung bzw. Querverbindung ist nicht zulässig!**

Vor dem jeweiligen Gebrauch und nach einem längeren Stillstand ist die Trinkwasserleitung gründlich und kräftig (1-2 m/s Fließgeschwindigkeit) **zu spülen** (eventuell mit dafür zugelassenen und geeigneten Mitteln zu desinfizieren; bei Fragen zu Desinfektionsmitteln wenden Sie sich bitte an die Stadtwerke Oberursel (Taunus) GmbH oder an die Hersteller der jeweiligen Rohrmaterialien. Schläuche, Anschlusskupplungen, Rohrleitungen, Armaturen usw. sind peinlichst sauber zu halten und dürfen nur zur Trinkwasserversorgung genutzt werden. Die Leitungen sind täglich zu kontrollieren.

Nach der Demontage der Trinkwasserleitung sind die Einzelteile ordnungsgemäß zu spülen, eventuell zu desinfizieren, vollständig zu entleeren, mit Blindkupplungen oder Stopfen zu verschließen und **hygienisch einwandfrei zu lagern**, um Beeinträchtigungen im Hinblick auf den späteren Gebrauch auszuschließen.

Im Rahmen der Novellierung der Trinkwasserverordnung werden ab 01.01.2003 kostenpflichtig behördliche Kontrollen mit stichprobenartigen Probenahmen durchgeführt. Hierbei sollten Sie die gültigen Prüfzeugnisse (DVGW W 270 und KTW-A/Rohre) der von ihnen verwendeten Schläuche **vor Ort bereithalten!**

Nichteinhaltung der gesetzlich vorgeschriebenen Installation und Betriebsweise der Wasserversorgungsanlage kann im Rahmen des Infektionsschutzgesetzes als Ordnungswidrigkeit bzw. Straftat geahndet werden.

Für Rückfragen stehen Ihnen nachfolgende Fachleute zur Verfügung:

Zu Fragen der Installationstechnik und zum Anlagenbetrieb wenden Sie sich bitte an:

Fachbereich Gesundheitsdienste des Hochtaunuskreises: 61352 Bad Homburg v.d.Höhe
Telefon: 06172 999-5813; Telefax: 06172 999-9806

Stadtwerke Oberursel (Taunus) GmbH: (06171) 509-0

Zu Fragen der Lebensmittelhygiene wenden Sie sich bitte an:

Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz:
61352 Bad Homburg v.d.Höhe
Telefon: 06172 999-6599
E-Mail: veterinaeramt@hochtaunuskreis.de

Zu Fragen der Beschaffung wenden Sie sich bitte an Ihren Einzelhandel, da der direkte Erwerb über die Hersteller nicht üblich ist.

Auf eine Auflistung von Herstellern und Produkten müssen wir verzichten, da die Liste zum Einen unvollständig wäre und zum Anderen nicht aktuell sein kann (Ablauffristen der für die einzelnen Produkte vorhandenen Zertifikate).