

Leitfaden
für den Umgang mit Lebensmitteln
auf Vereins- und Straßenfesten



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG UND LÄNDLICHEN RAUM

An der Erarbeitung dieses Leitfadens wirkten mit:
Tierärztliche und Lebensmittelchemische Sachverständige,
Lebensmittelkontrolleure des Landes Baden-Württemberg
sowie Medizinische Sachverständige für den Bereich der Personalhygiene

Dieser Leitfaden ist kostenlos erhältlich beim
Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum Baden-Württemberg
Postfach 10 34 44, 70029 Stuttgart
www.mlr.baden-wuerttemberg.de
und kann unter
http://www.mlr.baden-wuerttemberg.de/mlr/allgemein/bro_leitfaden.pdf
heruntergeladen werden.

Inhalt

Bauliche und sonstige Voraussetzungen	4
Geschirr und Gerätschaften	4
Trink- und Abwasser	5
Abfallentsorgung	5
Toiletten	6
Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln	6
Grundsätze	6
Leicht verderbliche Lebensmittel	7
Getränke	8
Kennzeichnung	8
Wein	9
Preisauszeichnung	9
Personalhygiene	9
Rechtsgrundlagen und Merkblätter	10

Vorwort

Vereins- und Straßenfeste sind nicht mehr wegzudenkende Veranstaltungen des öffentlichen Lebens. Der Umgang mit und die Abgabe von Lebensmitteln hat auf diesen Veranstaltungen eine erhebliche Bedeutung.

Zu bedenken ist dabei, dass Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln zu schwerwiegenden Erkrankungen führen können, die besonders bei Kleinkindern und älteren Menschen lebensbedrohlich werden können. Derartige Lebensmittelinfektionen können gerade bei Vereins- und Straßenfesten schnell einen größeren Personenkreis betreffen. Darum ist es von großer Bedeutung, von vornherein Risiken so klein wie möglich zu halten, und zwar nicht nur, um lebensmittelbedingte Krankheitsfälle bei den Besuchern zu vermeiden, sondern auch, um die Anbieter der Lebensmittel vor strafrechtlicher Verfolgung zu bewahren.

In diesem Sinne gibt der vorliegende Leitfaden Veranstaltern von Vereins- und Straßenfesten Hinweise zum sachgerechten

Umgang mit Lebensmitteln, insbesondere mit leicht verderblichen Lebensmitteln.

Auf wichtige hygiene- und lebensmittelrechtlich relevante Vorschriften, Technische Regeln und Merkblätter zum Umgang mit bestimmten Lebensmitteln wird am Ende dieses Leitfadens verwiesen. Die einzelnen Dokumente sind über die dort genannten Links zu erhalten.

Gewerberechtliche Vorschriften sind nicht berücksichtigt.

Der Leitfaden wendet sich an die Organisationen/Vorstände der Vereine und deren ehrenamtliche Helfer.

Für Fragen stehen die unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden bei den Landratsämtern oder den Bürgermeisterämtern der Stadtkreise zur Verfügung.

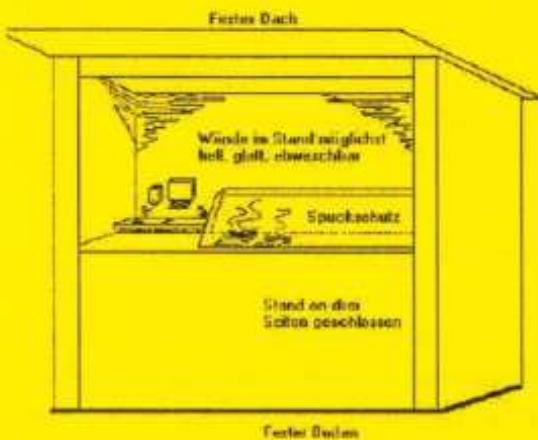
Wir wünschen Ihnen einen erfolgreichen und ungestörten Verlauf Ihrer Veranstaltung.

Dieser Leitfaden wurde überreicht durch:

Bauliche und sonstige Voraussetzungen

Der Untergrund für Lebensmittelverkaufsstände muss befestigt sein und sauber gehalten werden.

Lebensmittelverkaufsstände müssen so aufgestellt werden, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel durch z.B. Staub, Gerüche, Insekten, Witterungseinflüsse, Rauch oder auch Abfälle vermieden wird. Sie müssen überdacht sowie seitlich und rückwärts umschlossen sein.

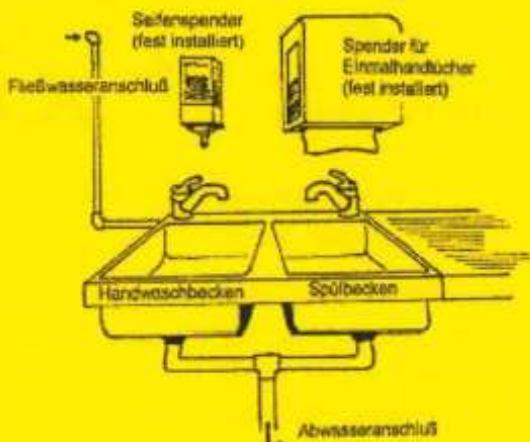


Offene Lebensmittel müssen an der Vorderseite des Verkaufsstandes durch eine ausreichende Abschirmung (z.B. vor Husten oder Niesen von Kunden und Passanten) geschützt werden.

Bereiche zur Herstellung, Behandlung oder Lagerung von Lebensmitteln müssen trocken und staubfrei sein. Die Wände müssen aus festem, leicht zu reinigenden Material bestehen. Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Dabei sind glatte, abriebfeste, korrosionsfeste, nicht toxische und abwaschbare Materialien zu verwenden.

Es muss neben einer Geschirrspülmöglichkeit eine leicht erreichbare Handwaschgelegenheit mit ausreichender Warm- und

Kaltwasserzufuhr, Flüssigseife sowie Einmalhandtüchern vorhanden sein.



Für leicht verderbliche Lebensmittel sind ausreichende Kühlmöglichkeiten vorzusehen.

Bereiche, in denen Lebensmittel hergestellt bzw. zubereitet werden müssen vom Publikumsverkehr abgeschirmt oder aber ausreichend (> 1,5 m) entfernt sein.

Geschirr und Gerätschaften

Die zur Herstellung und Behandlung der Lebensmittel verwendeten **Behältnisse** **Geräte und Arbeitsflächen** müssen glatte Oberflächen haben, korrosionsbeständig gegen Spülmittel und saure Lebensmittel, temperaturbeständig (bis mindestens 90°C) sein und sich in einwandfreiem, sauberen Zustand befinden.

Sie müssen nach Bedarf zwischengereinigt werden. Beschädigte oder gesplitterte Behältnisse dürfen nicht verwendet werden. Aus Umweltgründen sollte zum Verzehr der Lebensmittel an Ort und Stelle Mehrweggeschirr und -besteck verwendet werden.

Für den Verkauf von Speisen zum Mitnehmen sind, soweit erforderlich, geeignete

und hygienisch einwandfreie Behältnisse bereitzustellen.

Die Eignung dieser Bedarfsgegenstände für Lebensmittel ist i.d.R. an der Aufschrift „Für Lebensmittel“ oder an dem dargestellten Piktogramm zu erkennen.



Von Kunden mitgebrachte_ Behältnisse sollten nicht befüllt werden.

Papier, das mit unverpackten Lebensmitteln in Berührung kommt, muss sauber und farbfest sein und darf an der Lebensmittelkontaktseite weder beschrieben noch bedruckt sein. Zeitungspapier oder gebrauchte Behältnisse (Kartons) dürfen nicht verwendet werden.

Die **Reinigung von Geschirr und Trinkgläsern** sollte vorzugsweise maschinell erfolgen. Alternativ müssen für eine sachgerechte manuelle Reinigung 2 Spülbecken genutzt werden, eines mit heißem Wasser (so heiß wie möglich) und Spülmittel, eines mit sauberem, warmen Nachspülwasser. Ein regelmäßiger Wechsel des Wassers und der Trockentücher muss selbstverständlich sein. Beim Trocknen des Geschirrs ist auf einen ungehinderten Abfluss des Waschwassers zu achten (feuchtes Geschirr nicht stapeln).

Sauberer Geschirr ist getrennt von Schmutzgeschirr zu lagern und vor Verschmutzung zu schützen.

Trink- und Abwasser

Wasser für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln sowie zum Reinigen von Gerätschaften und Geschirr muss Trinkwasserqualität haben. Es sollte aus einer Entnahmestelle bezogen werden, die an die zentrale Trinkwasserversorgungsanlage angeschlossen ist. Trinkwasserschlauch-

leitungen müssen ein DVGW-Zertifikat besitzen oder der KTW-Empfehlung und dem DVGW-Merkblatt W 270 entsprechen. Handelsübliche Gartenschläuche erfüllen nicht diese Anforderungen. Vor dem erstmaligen Gebrauch sowie täglich vor Betriebsbeginn empfiehlt es sich, die Leitungen gründlich durchzuspülen. Schlauchleitungen sind so zu verlegen, dass Stauwasser vermieden wird.

Eis, das direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommt oder in Getränke gegeben wird, muss aus Trinkwasser hergestellt sein. Hierbei ist besonders auf die Sauberkeit der verwendeten Herstellungs- und Aufbewahrungsbehältnisse zu achten. Das Eis darf nicht mit der bloßen Hand berührt werden.

Abwasser ist in das Abwassernetz einzuleiten oder muss bis zum Abtransport in geschlossenen Behältern verwahrt werden. Ausnahmen bedürfen der schriftlichen Genehmigung der Landratsämter in den Landkreisen bzw. der Stadtverwaltungen in den Stadtkreisen. Entsprechende Gemeindesatuzungen sind zu beachten.

Abfallentsorgung

Anfallende (Lebensmittel-)Abfälle müssen so rasch wie möglich von den Lebensmitteln separiert und beseitigt werden. **Müllsammelbehälter** (Müllcontainer) zur ordnungsgemäßen Entsorgung der Abfälle, auch der Lebensmittelabfälle, sind vom Veranstalter bereitzuhalten. Sie müssen dicht schließen und so aufgestellt werden, dass eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln vermieden wird.

Es wird empfohlen, sich bei der Entsorgung von Lebensmittelabfällen mit anderen Anbietern abzusprechen und ein Entsorgungsunternehmen mit der Beseitigung der

Speiseabfälle zu beauftragen. Eine Entsorgung über die Biotonne ist nicht zulässig.

Hinweis: Auch für die Festbesucher müssen ausreichend Müllsammelbehälter in Standnähe zur Verfügung stehen.

Toiletten

Toilettenräume müssen leicht erreichbar, in ausreichender Zahl und getrennt nach Geschlechtern vorhanden sein.

Toiletten für Beschäftigte sollten getrennt bereitgestellt werden.

Sie müssen mit einer Handwaschgelegenheit mit Warm- und Kaltwasser, Flüssigseife und Einmalhandtüchern versehen sein.

Falls keine ortsfesten Toiletten zur Verfügung stehen, wird das Aufstellen von Toilettenwagen empfohlen. Die Toiletten sollten an die Wasser- und Abwasserleitungen angeschlossen werden. Ist dies nicht möglich, sind ausreichend Wasser- und Auffangbehälter zur nachfolgenden Beseitigung in Kläranlagen bereitzustellen. Verordnungen der Gemeinden sind zu beachten.

Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln

Grundsätze

Lebensmittel dürfen nur unter einwandfreien hygienischen Bedingungen hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden. Insbesondere ist zu beachten:

- ⌚ Nicht verpackte Lebensmittel dürfen nur in Behältern und abgedeckt transportiert werden. Transportbehältnisse und Verpackungsmaterialien müssen sauber und für Lebensmittel geeignet sein.
- ⌚ Bei der Aufbewahrung muss Rohware getrennt von verzehrfertigen Lebensmitteln gelagert werden, auch in Kühlbehältnissen.
- ⌚ Kühlgeräte sind so einzustellen, dass die Temperatur den produktsspezifischen Temperaturanforderungen entspricht. Diese können vom Etikett der Produkte abgelesen oder vom Lebensmittelhersteller bzw. -lieferanten erfragt werden und sind einzuhalten.
- ⌚ Lebensmittel, die nicht durcherhitzt werden, sollten nicht unter Verwendung roher Eianteile hergestellt werden (Salmonellengefahr).

- ⌚ Zu garende Speisen sollen (bis in den Kern) durcherhitzt werden.
- ⌚ Warm verzehrte Speisen sind bis zur Abgabe durchgängig heiß zu halten (Produkttemperatur über 65°C) und nicht länger als 3 Stunden vorrätig zu halten.
- ⌚ Verzehrfertige (dazu zählen auch Speisen, die nicht zubereitet werden müssen, wie Backwaren, Rauchenden, Bockwürste etc.) Speisen sollen nicht mit der bloßen Hand angefasst werden (Empfehlung: Einweghandschuhe oder entsprechendes Besteck).
- ⌚ Tiere sind von der Speisezubereitung und -ausgabe fernzuhalten.
- ⌚ Vorratsgefäße müssen vor dem Wiederbefüllen gereinigt werden.
- ⌚ Länger vorrätig gehaltene Lebensmittel sollten grundsätzlich vor der frisch nachgelegten Ware verwendet bzw. abgegeben (First-In-First-Out-Prinzip) werden.
- ⌚ Bei der Zubereitung von kühlpflichtigen Lebensmitteln ist darauf zu achten, dass die Lebensmittel der Kühlagerung bedarfsgerecht und nicht in zu großem Vor-

rat entnommen werden (z.B. Stapeln von Bratwurst auf dem Grill).

↓ Aufgrund der damit verbundenen Risiken wird von einer Abgabe offener Speisen in Selbstbedienung grundsätzlich abgeraten. Andernfalls muss durch entsprechende Einrichtungen (Spuckschutz) und eine Aufsichtsperson ständig dafür gesorgt werden, dass diese Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung geschützt werden.

Leicht verderbliche Lebensmittel

Bei Transport und Lagerung leicht verderblicher Lebensmittel muss auf eine ausreichende Kühlung geachtet werden.

Temperaturanforderungen (Ausschnitt):

Erzeugnisse	max.
Geflügel u. Hackfleischerzeugnisse	4°C
Frischfleisch u. Fleischerzeugnisse	7°C
Milchprodukte, Kremlorten, Salate	10°C
Tiefkühlprodukte	-18°C

Torten und Kuchen mit nicht durcherhitzten Füllungen und Auflagen (Sahne, Butterkrem), Milch, Milcherzeugnisse, Salate, Dressings sowie belegte Brötchen müssen gekühlt aufbewahrt werden (Kühlschrank, auf die DIN 10508 Temperaturen für Lebensmittel wird verwiesen). Sie dürfen zum Verkauf nur kurzzeitig aus der Kühlung genommen werden. Die Angebotsmenge muss dem jeweiligen Bedarf angepasst sein. Bei Betriebsschluss noch vorhandene Backwaren dieser Art sollten am nächsten Tag nicht noch einmal angeboten werden.

Fleisch und Fleischerzeugnisse müssen in Kühlchränken oder Kühlboxen, jeweils getrennt von anderen Lebensmitteln, bei der erforderlichen Temperatur (s.o.) gelagert werden.

Erzeugnisse aus **Hackfleisch** sollten auf Vereins- und Straßenfesten grundsätzlich nicht hergestellt, sondern nur von einem Fachbetrieb (Metzgerei) bezogen werden und in durcherhitztem Zustand abgegeben werden. Dazu zählen: Bratwurst, Schaschlik, Frikadellen, Hamburger, Cevapcici, Döner Kebab und ähnliche Erzeugnisse. Gleichermaßen gilt für Steaks oder Schnitzel, die mit Mürbeschneidern behandelt worden sind.

Bei der Abgabe von **Döner Kebab** muss darauf geachtet werden, dass die abgeschnittenen Fleischstücke durcherhitzt sind (kein rötlicher Flüssigkeitsaustritt aus dem Spieß). Als Beilage bestimmte Salate und Soßen müssen gekühlt aufbewahrt werden.

Teig für **Waffeln/ Crêpes** sollte gekühlt aufbewahrt werden. Die Verwendung von pasteurisiertem Flüssigei ist ratsam. Eine ausreichende Durcherhitzung ist erforderlich.

Bei der Herstellung von **Pommes Frites** und anderem **Frittiertem** soll die Friteuse auf max. 175°C eingestellt werden, um eine unerwünschte Acrylamidbildung zu vermeiden (siehe auch Merkblatt "Frittierfette")

Tiramisu oder ähnliche, nicht durcherhitzte Speisen unter Verwendung roher Eier sollten nicht abgegeben werden.

Bei der Abgabe von **Speiseeis** muss auf die Sauberkeit der Eisportionierer geachtet werden. Das Wasser des Aufbewahrungsbades ist regelmäßig, möglichst halbstündlich, zu wechseln. Bei Bedarf sind Zwischenreinigungen vorzunehmen.

Bei der Herstellung von **Salaten** ist äußerste Sauberkeit geboten, da keine weiteren Maßnahmen zur Keimreduzierung (wie z.B. eine Erhitzung) stattfinden. Zur Ausgabe muss geeignetes Salatbesteck verwendet werden.

Backwaren sind vorzugsweise aus Fachbetrieben zu beziehen oder aber in geeigneten Betriebsräumen herzustellen.

Wird **Geflügel** angeboten, so muss wegen der hohen Infektionsgefahr durch das rohe Geflügel (Salmonellen) ein getrennter Arbeitsbereich mit folgenden Einrichtungen vorhanden sein:

- getrennte Abtauvorrichtung mit Einrichtung zur separaten Ableitung des Aufbauwassers
- getrennte Kühlvorrichtung bzw. abgetrennte Behältnisse zur Lagerung (max. Aufbewahrungstemperatur 4°C)
- getrennte Arbeitsgeräte und getrennte Schneidebretter (nicht aus Holz)
- Spülmaschinen zur Reinigung und Keimfreimachung von Arbeitsgeräten

Getränke

Für **Getränke aus Getränkeschankanlagen** sollten verwendungsfertige, transpor-

tative Anlagen benutzt werden.

Für die Betriebssicherheit (Prüfungspflicht durch befähigte Person) und die Hygiene dieser Anlagen sind Verleiher aber auch Entleiher verantwortlich.

In Bezug auf die hygienerechtlichen Anforderungen wird auf das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) und auf die im Entwurf vorliegende nationale Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) bzw. auf die VO (EG) Nr. 852/2004 verwiesen.

Zur Gewährleistung dieser Anforderungen (Reinigung und Desinfektion) dienen u.a. die Technischen Regeln (TRSK) und die DIN-Normen speziell die DIN 6650.

Oberflächenbehandlungsmittel für **Zitrusfrüchte** dringen teilweise in die Schalen ein und sind durch Waschen mitunter nicht vollständig zu entfernen. Sollen Zitrusfrüchte ungeschält Getränken zugegeben werden, so ist es besser, auf unbehandelte Ware zurückzugreifen.

Kennzeichnung

Bei Lebensmitteln gibt es umfangreiche Kennzeichnungsvorschriften zum Schutz des Verbrauchers vor Gesundheitsgefährdung und Täuschung.

Die Kennzeichnung erfolgt auf einem Preis aushang oder einer Speisekarte. Hier sind bei offen abgegebenen Lebensmitteln mindestens anzugeben:

- Die **Verkehrsbezeichnung** des Lebensmittels.
- Die enthaltenen **Zusatzstoffe** wie z. B. Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Phosphate oder auch bestimmte Aromastoffe wie Koffein oder Chinin in Getränken (Details siehe

Merkblatt Kenntlichmachung von Zusatzstoffen im Gastronomiebereich).

Allergenkennzeichnung

Es wird **empfohlen** allergieauslösende Bestandteile, sofern die Verkehrsbezeichnung nicht bereits auf die Verwendung dieser Stoffe schließen lässt (z.B. bei Nusskuchen) anzugeben. Allergieauslösende Bestandteile von Lebensmittel können sein:

- Glutenhaltiges Getreide (z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)
- Fisch und Krebstiere
- Eier
- Soja
- Milch (einschließlich Laktose)
- Nüsse
- Sellerie

- Senf
- Sesamsamen
- Schwefeldioxid und Sulfite

Wein

Bei der Abgabe von offenem oder abgefülltem **Wein** gelten weiterführende Regelungen. Es ist die Qualitätsstufe (z. B. Tafelwein, Landwein, Qualitätswein) anzugeben, ergänzt durch die Herkunftsangaben:

- bei Tafelwein durch das Herkunftsland (z. B. "Deutscher Tafelwein")
- bei Landwein durch das Landweingebiet (z. B. "Südbadischer Landwein")

- bei Qualitätswein durch das bestimmte Anbaugebiet (z. B. "Baden" oder "Württemberg").

Weitere Angaben wie Rebsorte, Jahrgang, Lage, Prädikat usw. sind möglich. Bei ausländischem "Neuen Wein" ist das Herkunftsland anzugeben.

Preisauszeichnung

Die Preise der am Stand angebotenen Produkte sind an gut sichtbarer Stelle, deutlich lesbar und soweit erforderlich (z. B. bei Getränken) unter Bezeichnung der Abgabemenge (bezogen auf die verwendeten ge eichten Gläser) auszuzeichnen.

Personalhygiene

Die persönliche Körperhygiene ist neben den allgemeinen Hygienegeboten von besonderer Bedeutung beim Umgang mit Lebensmitteln. Personen, die mit der Herstellung, Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln beschäftigt werden, dürfen keine Krankheiten haben, die über Lebensmittel übertragen werden können. Hierzu zählen insbesondere Hauterkrankungen, Magen-Darm-Erkrankungen (auch Salmonellen-ausscheider) sowie eiternde oder nässende Wunden im Bereich der Arme und Hände. Andere Wunden, z.B. Schnittwunden an Händen und Armen, müssen wasserdicht (Gummifingerling, -handschuh) verbunden werden.

Speisen dürfen **nicht angeniest oder an gehustet** werden.

Arbeitskleidung von Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, muss stets sauber sein. Eine geeignete Kopfbedeckung sollte getragen werden. Persönliche Kleidung darf im Zubereitungsbereich nicht offen aufbewahrt werden.

Die **Händereinigung** stellt einen zentralen Punkt in der Personalhygiene dar. Durch direkten Kontakt werden Keime über die Hände auf Lebensmittel übertragen. Daher müssen die Hände regelmäßig gereinigt werden, vor Arbeitsbeginn, nach jedem Toilettenbesuch, nach dem Arbeiten mit rohem Fleisch, Fisch, Geflügel oder Eiern. Zum Abtrocknen sind Einmalhandtücher zu verwenden.

Werden Einmalhandschuhe verwendet, sind diese regelmäßig, spätestens jedoch nach Kontakt mit unsauberem Bereich oder Gegenständen (z.B. Verpackungsmaterial, Mülleimer, Geld), zu wechseln.

Rauchen ist im Bereich der Lebensmittelherstellung und -behandlung nicht erlaubt.

Es wird auf das Merkblatt „Vermeidung von Lebensmittelinfektionen für Ehrenamtliche bei Vereinsfesten, Freizeiten und ähnlichen Veranstaltungen“ verwiesen.

Rechtsgrundlagen und Merkblätter

Nachfolgend sind die Rechtsvorschriften, Technischen Regeln und Merkblätter zusammenge stellt, die diesem Leitfaden zugrunde liegen. Für weitere Informationen steht Ihnen die für Sie zuständige untere Lebensmittelüberwachungsbehörde beim Landratsamt bzw. bei den Bürgermeisterämtern der Stadtkreise gerne zur Verfügung:

www.service-bw.de/ > Behördenwegweiser > Veterinärbehörden

Bei Fragen zum Infektionsschutzgesetz wenden Sie sich bitte an das für Sie zuständige Gesundheitsamt beim Landratsamt bzw. bei den Bürgermeisterämtern der Stadtkreise:

www.gesundheitsamt-bw.de/servlet/PB/menu/1141474/index.html

Rechtsvorschriften und Auslegungshinweise:

- VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
www.bmelv.de/cln_045/nn_856562/SharedDocs/downloads/02-Verbraucherschutz/Lebensmittelsicherheit/LebensmittelhygieneVerordnungen/VO_852-2004.templateld=raw.property=publicationFile.pdf/VO_852-2004.pdf
- VO (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
www.bmelv.de/cln_045/nn_856562/SharedDocs/downloads/02-Verbraucherschutz/Lebensmittelsicherheit/LebensmittelhygieneVerordnungen/VO_853-2004.templateld=raw.property=publicationFile.pdf/VO_853-2004.pdf
- Leitfaden für die Durchführung bestimmter Vorschriften der VO (EG) Nr. 852/2004
http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_852-2004_de.pdf
- Infektionsschutzgesetz <http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/ifsq/index.html>
- LFGB <http://bundesrecht.juris.de/lfgb/index.html>
- LMKV <http://bundesrecht.juris.de/lmkv/index.html>
- ZZUV http://bundesrecht.juris.de/zzuv_1998/index.html
- Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch
TrinkwV 2001 - Trinkwasserverordnung http://bundesrecht.juris.de/trinkwv_2001/index.html
- Entwurf Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts (Stand 26.02.2007) – Artikel 1 Verordnung über Anforderungen an die Hygiene bei der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung, LMHV)

Technische Regeln und Normen:

- Technische Regeln für Getränkeschankanlagen
http://www.umwelt-online.de/recht/t_regeln/trsk/ueber.htm
 - TRSK 500 (Betrieb von Getränkeschankanlagen)
 - TRSK 501 (Reinigung von Getränkeschankanlagen)
 - TRSK 502 (Betrieb von mobilen Getränkeschankanlagensystemen)
- DIN-Normen zur Lebensmittelhygiene (erhältlich unter <http://www.beuth.de/>)
 - DIN-Taschenbuch 280 Lebensmittelhygiene enthält u.a.:
 - DIN 6650 „Getränkeschankanlagen“
 - DIN 10508 „Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel“
 - DIN 10519 „Lebensmittelhygiene – Selbstbedienungseinrichtungen für unverpackte Lebensmittel- Hygieneanforderungen“

Merkblätter:

- Merkblatt „Vermeidung von Lebensmittelinfektionen für Ehrenamtliche bei Vereinsfesten, Freizeiten und ähnlichen Veranstaltungen“ des Regierungspräsidiums Stuttgart Landesgesundheitsamt www.gesundheitsamt-bw.de/servlet/PB/menu/1188888_11/index.html
- Verbrauchertipps zu Lebensmittelhygiene, Reinigung und Desinfektion
www.bfr.bund.de/cm/238/verbrauchertipps_zu_lebensmittelhygiene_reinigung_und_desinfektion.pdf
- Temperaturanforderungen für bestimmte Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels lose oder selbst verpackt abgegeben werden
www.bll.de/download/themen/hygiene/leitlinie_temperaturanforderungen_2006.pdf
- Merkblatt: „Frittierfette“
www.untersuchungsaemter-bw.de/pdf/merkblatt_frittierfette.pdf
- Merkblatt „Salatebüffets und -Theken zur Selbstbedienung“
- Merkblatt „Kennzeichnung von unverpacktem Speiseeis“ der Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter Baden-Württemberg
www.untersuchungsaemter-bw.de/pdf/merkblatt_speiseeis.pdf
- Merkblatt „Kenntlichmachung von Zusatzstoffen im Gastronomiebereich“ der Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter Baden-Württemberg
www.untersuchungsaemter-bw.de/pdf/merkblatt_zusatzstoffe.pdf
- Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis – Eigenkontrollen in ortsveränderlichen Betriebsstätten der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN)
- Hinweise zur Trinkwasserversorgung auf Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen
Informationen des DVGW zur Trinkwasser-Installation www.dvgw.de/pdf/twin08_03.pdf



Merkblatt

Frittierfette

Stand: Januar 2004

1. Frittierfette sind Lebensmittel

Sie unterliegen daher der Lebensmittelüberwachung. Lebensmittel dürfen nicht gesundheitsschädlich, verdorben oder sonst nachteilig beschaffen sein.

2. Die Verwendung von verdorbenem Frittierfett ist verboten

Werden Frittierfette zu hoch oder zu lange erhitzt, entstehen zahlreiche Umwandlungsprodukte, von denen einige im Verdacht stehen, gesundheitsschädlich zu sein. Solche Frittierfette gelten als verdorben, ebenso die darin frittierten Lebensmittel. Nachteilig veränderte Frittierfette dürfen nicht mehr verwendet werden.

3. Welches Fett soll verwendet werden?

Am besten eignen sich die im Handel erhältlichen Frittierfette und Frittieröle, die speziell für diesen Zweck ausgelegt sind. Tierische Fette sollten nicht verwendet werden, da sie zu schnell verderben.

4. Die richtige Fritteuse

Empfehlenswert ist eine stufenlos einstellbare Temperaturregelung. Die Fritteuse sollte am Boden einen Auslauf haben, damit das Fett täg-

lich abgelassen und der Bodensatz entfernt werden kann.

5. Die optimale Frittiertemperatur beträgt 150°C bis 175 °C

Zu hohe Temperatur schadet dem Fett, es verdirbt schneller. Ist die Frittiertemperatur zu niedrig, nimmt das Lebensmittel zu viel Fett auf.

Bei Temperaturen über 175°C wird außerdem vermehrt Acrylamid gebildet. Acrylamid steht im Verdacht krebserregend zu sein und entsteht vor allem beim Frittieren von Kartoffelerzeugnissen.

Mit einem geeigneten Thermometer muss regelmäßig geprüft werden, ob der Thermostat gut funktioniert und ob die eingestellte Temperatur eingehalten wird.

Zur Vermeidung von lokalen Überhitzungen sollte festes Frittierfett zuerst bei 60°C bis 80°C geschmolzen werden, bevor die eigentliche Frittiertemperatur eingestellt wird.

6. Wie lange kann ein Frittierfett verwendet werden?

Die Gebrauchsduer hängt von den Betriebsbedingungen, dem Fett und von Art und Menge an Frittiergut ab.



Fleisch und Fisch belasten das Fett mehr als Pommes frites oder Berliner Pfannkuchen. Deshalb möglichst getrennte Frittierbecken verwenden.

Wichtig bei tiefgefrorenem Frittiergehalt: anhaftendes Eis weitgehend entfernen.

Unter optimalen Bedingungen kann ein Frittiergehalt problemlos 20 Betriebsstunden und länger verwendet werden. Das Fett sollte aber regelmäßig auf seine Gebrauchstauglichkeit geprüft werden.

7. Täglich das Fett ablassen und filtrieren, Fritteuse reinigen

Die angebrannten Frittirückstände können gesundheitsschädlich sein und beschleunigen den Fettverderb. Deshalb soll das Fett täglich über ein Fettfilter filtriert werden. Fritteuse und besonders die Heizschlangen mit einem geeigneten Reinigungsmittel und dann mit heißem Wasser reinigen.

8. Wie erkennt man, ob das Fett verdorbt?

Der beginnende Verderb kann erkannt werden durch:

- a) merkliche Rauchentwicklung bei 175 °C (zur leichteren Erkennung kurzfristig Absaugvorrichtung abschalten)
- b) den typischen, unangenehmen Geruch und Geschmack des Fettes und des frittierten Lebensmittels (Regelmäßig probieren!)

Die Farbe kann täuschen: auch ein helles Frittiergehalt kann bereits verdorben sein.

Eine **zusätzliche Beurteilungshilfe** stellen Teststäbchen und Testkits dar, die im Fachhandel erhältlich sind.

Es wird empfohlen, bei beginnendem Verderb das gesamte Fettbad zu erneuern.

Im alltäglichen Betrieb sollte nur soviel Fett nachgefüllt werden, dass der Fettverlust ausgeglichen wird.

9. Wohin mit dem gebrauchten Fett?

Erkundigen Sie sich bei ihrer Abfallbehörde, welche Entsorgungsmöglichkeiten es in ihrer Nähe gibt.

Keinesfalls darf Frittiergehalt in die Kanalisation oder in den Hausmüll gegeben werden.

10. Alternative Frittiertechniken

Heutzutage werden vermehrt auch Frittiertechniken eingesetzt, bei denen nur ein teilweiser Fettaustausch stattfindet oder bei denen Zusätze die Haltbarkeit des Fettes verlängern sollen.

Werden solche Techniken eingesetzt, muss das Fett besonders aufmerksam überprüft werden, am besten mit einem geeigneten Messgerät.

**CHEMISCHE UND VETERINÄRUNTERSUCHUNGSAÄMTER
BADEN-WÜRTTEMBERG**



Kontakte:

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Stuttgart**, Schaflandstr. 3/2 + 3/3, 70736 Fellbach,
Tel.: 0711 / 3426-1234, Fax: 0711 / 58 81 76;
eMail: poststelle@cvuas.bwl.de; Internet: <http://www.cvua-stuttgart.de>

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Karlsruhe**, Weißenburger Str. 3, 76187 Karlsruhe,
Tel.: 0721 / 926-3611, Fax: 0721 / 926-55 39;
eMail: poststelle@cvuaka.bwl.de; Internet: <http://www.cvua-karlsruhe.de>

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Freiburg**, Bissierstr. 5, 79114 Freiburg,
Tel.: 0761 / 88 55-0, Fax: 0761 / 88 55-100;
eMail: poststelle@cvuafra.bwl.de; Internet: <http://www.cvua-freiburg.de>

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Sigmaringen**, Hedinger Str. 2/1, 72488 Sigmaringen,
Tel.: 07571 / 732-0, Fax: 07571 / 732-605;
eMail: poststelle@cvuasig.bwl.de; Internet: <http://www.cvua-sigmaringen.de>



Merkblatt

Kennzeichnung von unverpacktem Speiseeis

Stand: Mai 2003

1. Kennzeichnung

Die Speiseeisverordnung verlangt bei loser Abgabe an den Verbraucher die Angabe der Verkehrsbezeichnung

- auf einem Schild neben der Ware
- oder in einem Aushang beim Verzehr in der Verkaufsstätte:
- zusätzlich auf der Speisekarte.

Speiseeis kann als *Eis* in Verbindung mit beschreibenden Bezeichnungen hinsichtlich geschmackgebender Zutaten bezeichnet werden. Dies gilt nicht für Wassereis (Punkt 8).

In den Leitsätzen für Speiseeis¹ sind Speiseeissorten definiert. Diese Bezeichnungen können als Verkehrsbezeichnungen verwendet werden, sofern die so bezeichneten Speiseeissorten mindestens den genannten Anforderungen entsprechen. Prozentangaben beziehen sich auf das Gewicht:

1. (Eier-)Kremeis, (Eier-) Cremeeis

mindestens 50 % Vollmilch und auf 1 Liter Milch mindestens 270 g Vollei oder 90 g Ei-gelb, kein zusätzliches Wasser

2. Rahmeis, Sahnei, Fürst-Pückler-Eis

mindestens 18 % Milchfett aus dem verwendeten Sahnezeugnis (Rahmer-zeugnis)

3. Milcheis (früher: Milchspeiseeis)

mindestens 70 % Vollmilch

Bei Verwendung von fermentierten Milcherzeugnissen anstelle von Milch, z.B. Joghurt, kann darauf in der Verkehrsbezeichnung hingewiesen werden: **Joghurt-eis**

4. Eiskrem, Eiscreme

mindestens 10 % Milchfett

5. Fruchteis

mindestens 20 % Frucht
(Fruchteis aus stark sauren Früchten, z. B. Zitronen, Maracuja, Schwarze Johannisbeeren: mindestens 10 % Frucht)

6. Fruchteiskrem, Fruchteiscreme

mindestens 8 % Milchfett, deutlich wahmehmbarer Fruchtgeschmack

7. (Frucht)-Sorbet

mindestens 25 % Frucht
(Sorbet aus stark sauren Früchten, z. B. Zitronen, Maracuja, Schwarze Johannisbeeren: mindestens 15 % Frucht);
keine Milch oder Milchbestandteile

8. Wassereis

Speiseeis, das nicht die Anforderungen der Nr. 1, 3, 5 oder 7 erfüllt, mit einem Fettgehalt von weniger als 3 Prozent und mit einem Trockenmassegehalt von mindestens 12 Prozent, der von süßenden und/oder weiteren geschmack-gebenden Zutaten stammt.

Bei der Herstellung der Speiseeissorten Nr. 1 bis 6 wird ausschließlich der Milch entstammendes Fett verwendet ("Fremdfett-Verbot"). Natürlich-cherweise in geschmackgebenden Zutaten vorhandenes Fett, z.B. von Nüssen, ist von diesem Verbot ausgenommen.

2. Kenntlichmachung

2.1. Farbstoffe

Die Verwendung von Farbstoffen bei der Herstellung von Speiseeis wird durch die Zusatzstoff-ZulassungsVO geregelt.

Der Gehalt an Farbstoffen ist kenntlich zu machen. Dies gilt auch bei einem Zusatz

¹ Leitsätze für Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse, GMBI 2003 Nr. 8-10, S 221



über eine gefärbte Zutat (z.B. Amarena-Kirschen, Fruchtsoßen).

Die Kenntlichmachung erfolgt durch die Angabe „mit Farbstoff“ auf einem Schild beim Lebensmittel. Sie kann auch in einem Aushang oder einer schriftlichen Aufzeichnung, die dem Endverbraucher unmittelbar zugänglich ist, erfolgen, wenn dort alle bei der Herstellung des Lebensmittels verwendeten Zusatzstoffe angegeben sind. Auf diese Aufzeichnung muss bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang hingewiesen werden.

In Gaststätten hat die Kenntlichmachung „mit Farbstoff“ grundsätzlich auf Speisekarten zu erfolgen, wobei die Angabe hier auch als Fußnote angebracht werden kann, wenn bei der Verkehrsbezeichnung auf diese hingewiesen wird.

Hinweise:

- Die für einzelne Farbstoffe festgelegten Höchstmengen sind zu beachten.
- Auch der Zusatz von Carotinen (E 160) und Riboflavin (E 101) ist kenntlichmachungspflichtig.

2.2. Färbende Lebensmittel

Die Verwendung färbender Lebensmittel einschließlich der Auszüge aus Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft ist üblich. Sofern dadurch eine bessere Beschaffenheit (z.B. ein höherer Fruchtgehalt) vorgetäuscht wird, ist dies z.B. durch den Wortlaut „mit färbenden Lebensmitteln“ kenntlich zu machen.

2.3. Kakaohaltige Fettglasur

Bei Verwendung von kakaohaltiger Fettglasur (Überzugsmasse) oder kakaohaltigen Pflanzenfettspeln (z.B. bei Stracciatella) anstelle von Schokolade muss eine entsprechende Kenntlichmachung erfolgen (z.B. durch die Angabe „mit kakaohaltiger Fettglasur“).

3. Angaben bei Diabetiker-Eis

Diabetiker-Eis darf offen nur zum Verzehr an Ort und Stelle abgegeben werden.

Folgende Angaben sind auf einem Schild neben dem Speiseeis sowie auf der Speisekarte, entsprechend Abschnitt 2.1, anzubringen:

- 3.1. die zu der Bezeichnung gehörende, besondere ernährungsbezogene Eigenschaft oder der besondere Ernährungszweck und die Besonderheiten der Zusammensetzung, z.B.
 - a) bei Verwendung von Zuckeraustauschstoffen (z.B. Sorbit) und/oder Süßstoffen (z.B. Saccharin) „Diabetiker-Milcheis mit Süßungsmittel(n) - zur besonderen Ernährung bei Diabetes mellitus im Rahmen eines Diätplanes“;
 - b) bei Verwendung von Zuckeraustauschstoffen und/oder Süßstoffen und Fructose „Diabetiker-Milcheis mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n) - zur besonderen Ernährung bei Diabetes mellitus im Rahmen eines Diätplanes“;
 - c) bei Verwendung des Süßstoffes Aspartam zusätzlich der Hinweis „enthält eine Phenylalaninquelle“;
 - d) bei Verwendung von mehr als 100 g Zuckeraustauschstoffen (= Sorbit, Mannit, Isomalt, Maltit(sirup) oder Xylit) pro kg Eis der Hinweis „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“;
- 3.2. der durchschnittliche Gehalt an verwertbaren Kohlenhydraten, Fett und Eiweiß in Gramm pro 100 Gramm (g/100 g) oder in Prozent (%),
- 3.3. der durchschnittliche Brennwert, bezogen auf 100 g des Lebensmittels in Kilojoule und Kilokalorien mit den Worten „... Kilojoule (... Kilokalorien)“ oder „... kJ (... kcal)“,
- 3.4. ferner gelten die unter Abschnitt 1 und 2 genannten Vorschriften zur Kennzeichnung und Kenntlichmachung.

CHEMISCHE UND VETERINÄRUNTERSUCHUNGSAÄMTER
BADEN-WÜRTTEMBERG



Kontakte:

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Stuttgart**, Schaflandstr. 3/2 + 3/3, 70736 Fellbach,
Tel.: 0711 / 3426-1234, Fax: 0711 / 58 81 76;
eMail: poststelle@cvuas.bwl.de; Internet: <http://www.cvua-stuttgart.de>

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Karlsruhe**, Weißenburger Str. 3, 76187 Karlsruhe.
Tel.: 0721 / 926-3611, Fax: 0721 / 926-55 39;
eMail: poststelle@cvuaka.bwl.de; Internet: <http://www.cvua-karlsruhe.de>

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Freiburg**, Büssierstr. 5, 79114 Freiburg,
Tel.: 0761 / 88 55-0, Fax: 0761 / 88 55-100;
eMail: poststelle@cvuaf.bwl.de; Internet: <http://www.cvua-freiburg.de>

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Sigmaringen**, Hedinger Str. 2/1, 72488 Sigmaringen,
Tel.: 07571 / 732-0, Fax: 07571 / 732-605;
eMail: poststelle@cvuasig.bwl.de; Internet: <http://www.cvua-sigmaringen.de>



Merkblatt

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln im Gastronomiebereich und bei der Gemeinschaftsverpflegung

Stand: November 2006

Bei lose abgegebenen Lebensmitteln gelten die Kenntlichmachungsbestimmungen des § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV) sowie der Gentechnik-Kennzeichnungs- und Rückverfolgbarkeitsverordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003.

Wichtiger Hinweis: Nicht alle Zusatzstoffe sind für alle Lebensmittel zugelassen. Dieses Merkblatt enthält keine Informationen, welche Zusatzstoffe bei der Herstellung welcher Lebensmittel zugelassen sind. Detaillierte Zulassungsregelungen sind in den Anhängen der ZZuV genannt.

Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E-Nummer	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe (Farbstoff) E 100 - E 180 (dazu gehören auch Beta-Carotin und Riboflavin)	„mit Farbstoff“	alkoholfreie Getränke (Fanta, Cola), Campari, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen
Konservierungsstoffe (Konservierungsstoff) E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239 E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105 Bei ausschließl. Verwendung von E 249 - E 250 E 251 - E 252 oder einem Gemisch dieser Stoffe	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ ersatzweise auch „mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitrat“, „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Beete), Käse, Anchosen, Fleischerzeugnisse
Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 310 - E 321	„mit Antioxidationsmittel“	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken
Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E 620 - E 635	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel
Schwefeldioxid/Sulfite (kein Klassenname) E 220 - E 228	„geschwefelt“	Essig, Trockenobst (z.B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich
Eisensalze (kein Klassenname) E 579, E 585	„geschwärzt“	schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel) E 901 - E 904, E 912, E 914	„gewachst“	Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
Süßstoffe (Süßstoffe) E 950 - E 952, E 954, E 957, E 959 andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole) (kein Klassenname) E 420, E 421, E 953, E 965 - E 968	„mit Süßungsmittel(n)“ bei Aspartam (E 951) zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle“	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola-Getränke) Anmerkung: Wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich
Phosphate (Stabilisator) E 338 bis 341, E 450 bis E 452	„mit Phosphat“	Brühwürste, Kochschinken Anmerkung: Eine Kenntlichmachung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben

**CHEMISCHE UND VETERINÄRUNTERSUCHUNGSÄMTER
BADEN-WÜRTTEMBERG**



Weitere Regelungen:

Zutat	Kenntlichmachung
Coffein (kein Klassennahme, keine E-Nummer)	„coffeinhaltig“
Chinin, Chininsalze (kein Klassennahme, keine E-Nummer)	„chininhaltig“

Zutaten aus gentechnisch veränderten Bestandteilen (z.B. Soja, Mais)	„genetisch verändert“ oder „aus genetisch verändertem () hergestellt“
Beispiel: Salat- oder Fritieröl aus gentechnisch veränderter Soja	„enthält Sojaöl, aus genetisch veränderter Soja hergestellt“

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 vorne 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. 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“).

Art und Weise der Kenntlichmachung:

Wie:

- Gut sichtbar, leicht lesbar und
- Nicht verwaschbare Schrift,

Wer, Wo:

a) in Gaststätten:

- auf Speise- und Getränkekarten

Hinweis: Aushang/schriftliche Mitteilung entspr. b) nicht möglich

b) in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung:

- auf Speise- und Getränkekarten
- oder in Preisverzeichnissen
- oder, soweit keine Speisekarten oder Preisverzeichnisse ausliegen oder ausgehändigt werden, in einem sonstigen Aushang oder einer schriftlichen Mitteilung.

Was:

Für die Kenntlichmachung der jeweiligen Zusatzstoffe und gentechnisch veränderten Bestandteile muß der vorne in Spalte 2 „Kenntlichmachung“ angegebene Wortlaut verwendet werden.

Die Angaben dürfen in Fußnoten angebracht werden, wenn in der Verkehrsbezeichnung darauf hingewiesen wird.

Beispiele („Fußnotenlösungen“)

1. Italienischer Salat

Creation aus Hinterschinken, Nudeln, Erbsen, Essiggurken, Karotten, Oliven, Mayonnaise.

Der Hinterschinken wurde laut Zutatenverzeichnis unter Mitverwendung der Zusatzstoffe „Geschmacksverstärker, Natriumglutamat“ (1), „Antioxidationsmittel Natriumascorbat“ (2) und dem „Konservierungsstoff Natriumnitrit“ (3) hergestellt.

Der Farbstoff Eisen (II)-gluconat (4) ist in den schwarzen Oliven, das Süßungsmittel Saccharin (5) in den Essiggurken und der Mayonnaise enthalten.

Die Mayonnaise wurde laut Zutatenverzeichnis mit „Sojaöl“ genetisch verändert“ (6) hergestellt.

Die Angaben in der Speisekarte lauten: Italienischer Salat^{1,2,3,4,5,6}

Creation aus Hinterschinken, Nudeln, Erbsen, Essiggurken, Karotten, Oliven, Mayonnaise.

2. Belegte Brötchen

Als Belag wird der o.g. Schinken verwendet.

Die Angaben in der Speisekarte lauten:

Belegte Brötchen mit Schinken^{1,2,3}

1 mit Geschmacksverstärker,

2 mit Antioxidationsmittel,

3 mit Konservierungsstoff

oder

mit Nitritpökelsalz

4 geschwärzt

5 mit Süßungsmittel

6 enthält Sojaöl, aus genetisch veränderter Soja hergestellt.

**CHEMISCHE UND VETERINÄRUNTERSUCHUNGSAÄMTER
BADEN-WÜRTTEMBERG**



Kontakte:

Chemisches und Veterinäruntersuchungsaamt **Stuttgart**, Schaflandstr. 3/2 + 3/3, 70736 Fellbach,
Tel. 0711 / 3426-1234, Fax: 0711 / 58 81 76;
eMail: poststelle@cvuas.bwl.de; Internet: <http://www.cvua-stuttgart.de>

Chemisches und Veterinäruntersuchungsaamt **Karlsruhe**, Weißenburger Str. 3, 76187 Karlsruhe,
Tel.: 0721 / 926-3611, Fax: 0721 / 926-55 39;
eMail: poststelle@cvuaka.bwl.de; Internet: <http://www.cvua-Karlsruhe.de>

Chemisches und Veterinäruntersuchungsaamt **Freiburg**, Büssierstr. 5, 79114 Freiburg
Tel.: 0761 / 88 55-0, Fax: 0761 / 88 55-100;
eMail: poststelle@cvuaf.bwl.de; Internet: <http://www.cvua-freiburg.de>

Chemisches und Veterinäruntersuchungsaamt **Sigmaringen**, Hedinger Str. 2/1, 72488 Sigmaringen
Tel.: 07571 / 732-0, Fax: 07571 / 732-605;
eMail: poststelle@cvuasio.bwl.de; Internet: <http://www.cvua-Sigmaringen.de>

Verwendung von Flüssiggas bei Großveranstaltungen

Mindestvorschriften für den Betrieb von Geräten und Anlagen mit hochverdichteten,
verflüssigten oder unter Druck gelösten Gasen

1 Druckgasbehälter (Flaschen)

- 1.1 Es dürfen nur Flüssiggasanlagen verwendet werden, die den anerkannten Regeln der Technik und den Richtlinien für die Verwendung von Flüssiggas entsprechen. Darüber hinaus gelten die hier genannten besonderen Anforderungen.
- 1.2 Flüssiggasflaschen dürfen nur in zugelassenen, gekennzeichneten, nichtbrennbaren, abschließbaren Flaschenschranken außerhalb von Ständen untergebracht werden. Die Flaschenschranken sind im Freien so aufzustellen, dass sie gut sichtbar und immer frei zugänglich sind. Die Schränke müssen abgeschlossen sein.
- 1.3 Innerhalb eines Bereichs von 1 m um den Flaschenschrank dürfen sich keine Kanaleinläufe, Zündquellen und brennbare Gegenstände mit Ausnahme der Standkonstruktion befinden.
- 1.4 Die Anzahl der Flaschen im Schrank darf den Tagesbedarf nicht überschreiten. Eine zusammenhängende Versorgungsanlage darf nicht mehr als 2 Gebrauchsflaschen, einschließlich angeschlossener Reserveflaschen umfassen. Auf Antrag und nach Genehmigung durch das Haupt- und Presseamt Böblingen sind im Einzelfall bei Imbissständen insgesamt maximal 4 Gebrauchsflaschen einschließlich 2 angeschlossener Reserveflaschen zulässig.
- 1.5 Außerhalb des Gasflaschenschanks dürfen keine Flüssiggasflaschen gelagert, bevorratet oder betrieben werden.
- 1.6 Vom Gasflaschenschrank bis zur Brennstelle sind durch einen zugelassenen Fachbetrieb gegen mechanische Belastungen geschützte Gasleitungen fest zu verlegen.
- 1.7 Anschlussschläuche dürfen max. 400 mm lang sein. Unter Verwendung besonderer Schutzeinrichtungen (z. B. Schlauchbruchsicherungen, Panzerschläuche) sind auch Schläuche bis maximal 1.600 mm zulässig.
- 1.8 Es dürfen nur zugelassene Schläuche Ø 8 mm nach EN 559/DG3612 (-30 °C) mit Schraubanschluss ¼" R-Linksgewinde und DVGW-Zulassung verwendet werden. Der Einsatz von Schläuchen mit Rohrstutzen und Sicherungsschellen ist untersagt.
- 1.9 Die ordnungsgemäße Beschaffenheit der Flüssiggasanlage einschließlich der Verbrauchsgeräte muss von einem unabhängigen Sachverständigen bescheinigt und durch eine aktuelle Prüfplakette dokumentiert werden.

2 Betrieb

- 2.1 Während der Öffnungszeiten darf kein Flaschenwechsel vorgenommen werden. Flüssiggastanks sind nicht zulässig.
- 2.2 Gasheizungen jeglicher Art einschließlich Gasheizlaternen sind auf dem Veranstaltungsgelände nicht erlaubt.

- 2.3 Es dürfen nur Gasverbrauchseinrichtungen mit Piezozündung und Zündsicherung eingesetzt werden.
- 2.4 Flüssiggasanlagen dürfen nur entsprechend den von den Herstellern mitgelieferten Bedienungsanweisungen genutzt werden. Ihre Standsicherheit muss gewährleistet sein.
- 2.5 Gasanlagen dürfen nur von Personen bedient werden, die mit der Bedienung von Flüssiggasanlagen vertraut und über die Mindestvorschriften bei der Verwendung von Flüssiggas unterwiesen sind und von denen zu erwarten ist, dass sie ihre Aufgaben zuverlässig erfüllen.
- 2.6 Nach Betriebsschluss sind die Hauptabsperrarmaturen zu schließen.
- 2.7 Bei Undichtigkeiten sind die Absperrarmaturen an den Flaschen unverzüglich zu schließen, alle Zündquellen zu beseitigen und weitere Zündmöglichkeiten auszuschließen.
- 2.8 Vereisungen an Leitungen und Absperreinrichtungen dürfen nur so beseitigt werden, dass keine gefährliche Erwärmung oder Zündung auftreten kann.
- 2.9 An jedem Stand ist eine Dose Lecksuchspray gebrauchsfähig bereit zu halten. Mit diesem ist nach jedem Gasflaschenwechsel die Verschraubung auf Dichtheit zu überprüfen.

3 Löschgeräte bei Verwendung von Gas:

Zubereitung von warmen Speisen	1 Feuerlöscher der Brandklasse ABC mit mindestens 6 Löschmitteleinheiten
Bei Verwendung von Friteusen	zusätzlich 1 Löschdecke oder 1 CO ₂ -Löscher oder 1 Fettbrandlöscher

Neben den oben genannten Punkten sind hinsichtlich der Verwendung von Druckgasbehältern u. a. folgende Vorschriften und Regeln bei der Aufstellung bzw. dem Betrieb von Druckbehältern bzw. Druckgasbehältern zu beachten (Auszug):

- Betriebssicherheitsverordnung BetrSichV;
- Technische Regeln Druckbehälter (TRB), insbesondere TRB 600, 610, 700, 801 Nr. 25 Anlage;
- Technische Regeln Druckgase (TRG), insbesondere TRG 280;
- Technische Regeln Flüssiggas (TRF 1996);
- Gefahrgutverordnung Straße (GGVS);
- Unfallverhütungsvorschriften (BGV 500 Kap. 2.33).

Merkblatt der Feuerwehr Böblingen

Brandschutzverordnung der Feuerwehr Böblingen bei Märkten auf öffentlichen Plätzen, Wohngebieten und Straßen im Stadtgebiet Böblingen

Um bei Veranstaltungen wie Wochenmärkte, Flohmärkte und Straßenfeste auf Straßen und öffentlichen Plätzen im Stadtgebiet Böblingen den ungehinderten Zugriff für die Feuerwehr im Falle eines Brandes zu gewährleisten, ist es notwendig, im Rahmen des Vorbeugenden Brandschutzes folgende Vorschriften einzuhalten:

1. Innerhalb des Marktgeländes ist eine Mindestdurchfahrtsbreite von 2,5 m einzuhalten.
2. Ein ausreichender Sicherheitsabstand zwischen den einzelnen Marktbuden von 1,5 m ist einzuhalten. Die Lagerung der Ware außerhalb des Marktstandes (dahinter oder daneben) ist nicht zulässig.
3. In Marktbuden, in denen mit offenem Feuer oder anderen Hitzequellen (Friteuse, Wurstgrill o.ä.) gearbeitet wird, ist ein Sicherheitsabstand von 1,5 m zu den dahinterliegenden Gebäuden einzuhalten. Die Flucht- und Rettungswege aus den Gebäuden sind freizuhalten. Ein ABC-Pulverlöscher (6 Kg) und eine Löschdecke sind vom Betreiber vorzuhalten.
4. Bei Märkten, die sich über mehrere Straßen erstrecken, stellt die Feuerwehr an verschiedenen Standorten innerhalb des Marktgeländes Löschfahrzeuge auf, um ein schnelles Eingreifen im Brandfalle zu gewährleisten. Diese Standorte werden von der Feuerwehr und der Ortspolizeibehörde (Ordnungsamt) festgelegt und sind entsprechend freizuhalten.