FESTORDNUNG HECHTFEST 2020

§ 1 ZWECK DER FESTORDNUNG

Diese Festordnung regelt die Rechte, Pflichten und Gebühren für die Standbetreiber zum Stadtteilfest HECHTFEST 2020 und dient der förderlichen, nachbarschaftlichen, ordentlichen, sozial- und umwelt-verträglichen Durchführung des Stadtteilfestes. **Veranstalter des HECHTFEST 2020 ist der HechtViertel e.V.**

§ 2 FESTBEREICH UND FESTZEITEN

1. Festbereich

Das Stadtteilfest HECHTFEST 2020 findet von Freitag, den 28. August bis Sonntag, den 30. August 2020 statt. Das Festgebiet im Stadtteil Leipziger Vorstadt in Dresden wird wie folgt begrenzt: von der Hechtstraße (inklusiv), der Rudolf-Leonhard-Straße (inklusiv), dem Bischofsplatz (exklusiv) und der Buchenstraße (exklusiv). Diese Festordnung gilt für den gesamten öffentlichen Bereich von Straßen und Plätzen einschließlich der Gehwege. Für Standbetreiber auf privaten Flächen innerhalb des Festbereiches gilt diese Festordnung sinngemäß, sofern an deren Ständen Verkauf in jeglicher Form oder/und Nutzungen mit Emissionen jeder Art, die aus diesen Flächen hinausgehen, stattfinden.

2. Fest- und Verkaufszeiten

Die Fest- und Verkaufszeiten sind wie folgt festgelegt:

Freitag, 28. August 2020 >> 17 Uhr bis 0 Uhr
Sonnabend, 29. August 2020 >> 10 Uhr bis 0 Uhr
Sonntag, 30. August 2020 >> 10 Uhr bis 20 Uhr

§ 3 STANDANMELDUNG

1. Anmeldefrist

Standbetreiber können **bis zum 30. Juni 2020** ihren Stand beim Veranstalter online anmelden bzw. beantragen. Hierzu ist das Anmeldeformular zu nutzen, welches unter ***www.hecht-viertel.de*** bereit steht. Standanmeldungen, die nach dem 30. Juni 2020 beim Veranstalter eingehen, können eventuell nicht mehr berücksichtigt werden. Werden diese dennoch akzeptiert, berechnet der Veranstalter eine Verspätungsgebühr von 50 Euro netto.

2. Beantragung und Genehmigung

Nach fristgemäßem Eingang der Standanmeldung erhalten die Standbetreiber, welche am Fest teilnehmen dürfen, **bis spätestens zum 24.07.2020** via E-Mail vom Veranstalter einen Vertrag und die Rechnung. Der **Vertrag muss ausgefüllt und unterschrieben** umgehend an den Veranstalter zurückgesendet werden. Erst nach **Eingang des Vertrages** und der **fristgemäßen Zahlung der Standgebühren nebst Kaution** ist Ihr Stand für das HECHTFEST 2020 genehmigt. Ein Anspruch auf Erteilung einer Standanmeldung besteht nicht. Es besteht kein Anspruch auf den gewünschten Standplatz! Zudem behält sich der Veranstalter vor, die Betreibung des Standes von Auflagen abhängig zu machen.

3. Zahlungsfristen

Sofern für den angemeldeten Stand Gebühren und/oder Kaution zu zahlen sind, sind diese **14 Tage nach Erhalt der Rechnung** auf das Konto des Veranstalters einzuzahlen. Bei verspätetem Zahlungseingang berechnet der Veranstalter eine Verspätungsgebühr von 50 Euro netto und/oder behält sich vor, die Standgenehmigung zu verweigern und den Standplatz anderweitig zu belegen.

4. Verhinderung

Sollten Standbetreiber mit gültiger Festgenehmigung an der Teilnahme des HECHTFEST 2020 verhindert sein, so haben diese das der Festleitung unverzüglich mitzuteilen. Erfolgt die Absage vor dem 31. Juli 2020, wird eine Gebühr in Höhe 33% der ausgewiesenen Standgebühr fällig. Erfolgt die Absage nach dem 31. Juli 2020 bis hin zum nicht Erscheinen zum Festwochenende sind die vollen Standgebühren fällig.

§ 4 STANDGEBÜHREN UND KAUTIONEN

1. Höhe der Standgebühren für gewerbliche Stände

Die Standgebühren (ohne Strom-, Wasser- und Müllgebühren) sind für die folgenden Standarten **pro Tag und laufendem Meter der Standfläche** wie folgt festgelegt (**Bierwagen können *nicht* als Stand angemeldet werden**):

Gruppe A: Verkauf von Non-Food-Waren ..... **15 Euro**
Gruppe B: Verkauf von Getränken ..... **30 Euro**
Gruppe C: Verkauf von Speisen ..... **30 Euro**
Gruppe D: Verkauf von Speisen und Getränken ..... **55 Euro**
Gruppe E: Biertischgarnitur (1 Tisch, 2 Bänke) oder 2 Stehtische ..... **2 Euro**

Die genannten Standgebühren verstehen sich zzgl. der gesetzl. Mehrwertsteuer.

2. Höhe der Standgebühren für nicht-gewerbliche Stände („KinderKunstKultur“)

Für Stände der Kategorie „KinderKunstKultur“ wird grundsätzlich keine Standgebühr erhoben, wenn kein Verkauf von Waren erfolgt oder kein Eintritts-/Nutzungsgeld verlangt wird. Es ist aber erlaubt, freiwillige Spenden zur Deckung der Materialkosten von den Besuchern einzunehmen. Zur Standkategorie „KinderKunstKultur“ gehören:

– darstellendes Handwerk (ohne Verkauf)
– Künstler/innen
– Kuchenbasar und ähnliches
– gemeinnützige Vereine und Initiativen
– Kinderprogramme (Ponyreiten und ähnliches)
– Schausteller und Fahrgeschäfte

Für „KinderKunstKultur“-Stände bittet der HechtViertel e.V. die Betreiber ausdrücklich um eine Spende an den Verein. Wir können das HECHTFEST nur unter erheblichem finanziellen Aufwand und ehrenamtlicher Arbeit überhaupt erst möglich machen – bitte tragt euren Teil mit einer Spende dazu bei. Die Spende könnt ihr uns zum Hechtfest übergeben oder gern auch überweisen:

Empfänger: HechtViertel e.V.
Verwendungszweck: Spende
IBAN: DE53850503100322559
BIC: OSDDDE81XXX
Kreditinstitut: Ostsächsische Sparkasse Dresden

Selbstverständlich stellen wir jedem Spender eine Spendenquittung aus. Danke!

3. Kaution für Standbetreiber

Zur Gewährleistung von Ordnung und Sauberkeit ist mit der Zahlung der Standgebühr, in Abhängigkeit von der Art des Standes, eine Kaution zu hinterlegen. Die Höhe der Kaution beträgt:
für Essens- und/oder Getränkestände **(Gruppe B, C, D)** ……**175 Euro**

Die Kaution wird ganz oder teilweise einbehalten, wenn:

a) nach Beendigung des Festes der Standplatz nicht vollständig aufgeräumt und sauber hinterlassen wird,
b) gegen Auflagen der erteilten Standgenehmigung (z.B. Pfandpflicht) verstoßen wird,
c) offenkundig gegen sonstige Rechtsvorschriften zuwidergehandelt wird oder
d) sich nicht an Anordnungen (z.B. Überziehung der Festzeiten) während des Festbetriebes gehalten wird.

Ansonsten wird die Kaution bis spätestens zum 30. September 2020 vom Veranstalter per Überweisung zurückerstattet.

Gilt nur für Getränkestände (Gruppen B und D): Hier wird die Kaution erst zurückerstattet, wenn die Rechnung des Pfandsystems-Dienstleisters Cup to Drink GmbH beglichen wurden. Detaillierte Infos zum Pfandsystem unter § 5, Punkt 3 und im Merkblatt „Pfandsystem-Hechtfest“.

§ 5 SONSTIGE GEBÜHREN (STROM, WASSER, MÜLL) & PFANDSYSTEM

1. Gebühren für Stromversorgung (bei Bedarf)

Die Kosten für die Stromversorgung werden pauschal abgerechnet und sind je Stand und Tag wie folgt festgelegt:

bis zu einem Anschlusswert von 500 W …… **6 Euro**
bis zu einem Anschlusswert von 2 kW …… **11 Euro**
jede weitere angefangene 2 kW Anschlusswert …… **8 Euro**

Die genannten Stromgebühren verstehen sich zzgl. der gesetzl. Mehrwertsteuer.
Die Stromstärke wird bei Anschluss kontrolliert; bei Fehlangaben ist der Differenzbetrag vor Ort in bar zu entrichten!

2. Pauschale für Wasserversorgung und Müllentsorgung (Pflicht für Gruppen B bis D)

Für Stände die Speisen und/oder Getränke verkaufen (Gruppen B, C, D) erhebt der Veranstalter bzgl. der Wasser- und Müllentsorgungskosten eine Pauschale von **50 Euro** (zzgl. der gesetzl. Mehrwertsteuer).
Der Veranstalter stellt für diese Stände über den gesamten Festzeitraum einen Wasseranschluss bereit. Des Weiteren hält der Veranstalter einen zentralen Müllcontainer vor, in dem die Standbetreiber ihren anfallenden Müll entsorgen können. Es fallen für die Wasserversorgung und die Müllentsorgung keine weiteren Kosten für die Standbetreiber an.

Hinweis in eigener Sache: Die Müllpauschale wird zur Finanzierung des Müllcontainers und der täglichen Straßen-reinigung genutzt, um an allen Festtagen ein sauberes Viertel zu gewährleisten.

3. Kosten und Gebühren für das Pfandsystem (Pflicht für Gruppen B und D)

Für alle Stände mit Getränkeausschank besteht eine grundsätzliche Pflicht an dem vom Veranstalter bereit-gestellten Pfandsystem (Merkbatt Pfandsystem HechtFest 2020) teilzunehmen. Hierbei sind alle Standbetreiber (Gruppen B und D) verpflichtet, das **Mehrweg-Becher-Pfandsystem** zu nutzen, welches der Veranstalter zusammen mit der Cup to Drink Service GmbH realisiert. Zu diesem Schritt hat sich der HechtViertel e.V. zugunsten der Müllvermeidung und einer größeren Umweltverträglichkeit entschlossen. **Die Höhe des Pfandes pro Becher beträgt 1,00 EUR.** Durch die Pfandpflicht mit bereitgestelltem Mehrweg-Becher-Pfandsystem besteht für alle Stände mit Getränkeausschank ein **Flaschen-, Büchsen- und Einwegbecherverbot**. Bei einem Verstoß gegen die Pfandpflicht behält sich der Veranstalter die Schließung des betreffenden Standes vor.

Detaillierte Informationen zur Organisation und zum Ablauf des Pfandsystems zum HECHTFEST 2020 finden sich im Merkblatt „PFANDSYSTEM HECHTFEST“, welches Teil dieser Festordnung ist.

4. Kosten für Gestattung nach Gaststättengesetz

Die Standbetreiber, an deren Stände alkoholische Getränke verkauft werden sollen, benötigen für den Festzeitraum eine gültige Gestattung nach Gaststättengesetz. Diese Gestattung muss, falls nicht vorliegend, bei der Landeshauptstadt Dresden selbst beantragt werden. Ein Antragsformular steht hierfür unter www.dresden.de/de/rathaus/dienstleistungen/gaststaettengewerbe.php bereit. Die Gestattung ist mit Gebühren verbunden, die die Landeshauptstadt Dresden erhebt und auf die der Veranstalter keinen Einfluss hat.

§ 6 AUF- UND ABBAU DER STÄNDE & SONSTIGE VORSCHRIFTEN

1. Einweisung

Die Einweisung des jeweiligen Standplatzes durch den Veranstalter erfolgt ab **Freitag, 28. August 2020, 12 Uhr**. Die Standgenehmigung ist während des gesamten Festes am Stand aufzubewahren und auf Verlangen dem Veranstalter vorzuweisen. Jeder Standbetreiber ist angehalten, seinen Marktstand deutlich sichtbar mit Namen, Firma, Ort und Standnummer auszuweisen. Die Standnummer erhält der Stand vom Veranstalter vor Ort bei der Standeinweisung. Die Standbetreiber sind verpflichtet bei der Anmeldung im ORGA-Büro eine Badekappe zutragen bzw. vorzuweisen.

2. Aufbau und Abbau

Der Aufbau der Stände darf erst nach der Zuweisung des jeweiligen Standplatzes beginnen und muss bis 30 Minuten vor geplanter Standöffnung abgeschlossen sein. Der Abbau hat bis spätestens zwei Stunden nach Standschließung bzw. bis Sonntag, den 30. August 2020, 22 Uhr zu erfolgen. Der Feststand ist in einer Art und Weise aufzubauen, dass für Einsatzfahrzeuge jeglicher Art in jedem Fall innerhalb von zwei Minuten eine mindestens drei Meter Breite Fahrgasse zur Verfügung steht.

3. Ausgestaltung & Musikbeschallung

Der Stand soll dem Charakter des Stadtteilfestes entsprechend gestaltet bzw. geschmückt werden. Bei der Benutzung eigener Beschallungsanlagen am Stand wird um gegenseitige Rücksichtnahme gebeten. Empfohlen ist eine Absprache mit dem Veranstalter, um Lautstärkeüberschneidungen zu vermeiden. Bei unangemeldeten Beschallungen, die das Prinzip der gegenseitigen Rücksichtnahme verletzen, behält sich der Veranstalter vor, die Beschallung zu untersagen.

4. Sauberkeit und Müllentsorgung

Der Standplatz und sein unmittelbares Umfeld sind von jedem Standbetreiber selbständig sauber zu halten. Von Ständen, an denen nach der Art der verkauften Waren Abfälle anfallen, sind geeignete Abfallsammler aufzustellen. Die Standbetreiber können den anfallenden Müll an jedem Festtag im vom Veranstalter zentral aufgestellten Müllcontainer entsorgen (kein Sonder- und/oder Sperrmüll!). Wassergefährdende Abfälle, wie Öle und Fette, dürfen nicht in die Kanalisation gelangen. Weitere Auflagen, wie sie durch die Verwendung gesundheitsgefährdender Stoffe entstehen, bleiben in Einzelfällen dem Veranstalter vorbehalten.

5. KFZ-Nutzung und Fahrzeugverkehr

Für den Festbereich gilt während der gesamten Festzeit ein absolutes Fahr- und Parkverbot, auch für Anlieger/-innen. Standbetreiber dürfen am Freitag, 28. August 2020 bis 17 Uhr und am Samstag sowie Sonntag (29./30. August 2020) jeweils bis 11 Uhr den Festbereich mit Fahrzeugen befahren. Zu anderen Festzeiten müssen die Fahrzeuge außerhalb des Festbereiches oder in den zugewiesenen Standortbereichen abgestellt werden.

6. Brandschutz

Die Standbetreiber haben in eigener Verantwortung für die ausreichende Gewährleistung von Brandschutzeinrichtungen zu sorgen. In **jedem** Stand muss ein Feuerlöscher für die Brandklassen A-B-C (z.B. ABC-Pulverlöscher) vorhanden sein. Bei der Benutzung von Koch- und Wärmegeräten ist außerdem ein Feuerlöscher für die zusätzliche Brandklasse F (z.B. ABF-Schaumlöscher) bereitzustellen. Beim Betreiben von Flüssiggasanlagen sind die allgemeinen Hinweise und Forderungen der Landeshauptstadt Dresden (TRF/ TRG 280), das Merkblatt zum Betreiben von Flüssiggasanlagen im gewerblichen Bereich (im Anhang) sowie die einschlägigen Unfallverhütungsvorschriften einzuhalten. Der Veranstalter behält sich die Kontrolle des Brandschutzes zu jeder Zeit vor, ebenso wie die sofortige Schließung des Standes bei Nichteinhaltung.

7. Technische Einrichtungen (Strom und Wasser)

Bei der Versorgung mit Strom muss die Installation des Standes den Bestimmungen des VDE entsprechen. Durch die Standbetreiber sind ausreichend Elektrokabel entsprechend dem erforderlichen Anschlusswert bereit zu stellen. Elektrokabel auf Kabeltrommeln sind bei ihrer Verwendung vollständig abzurollen. Bei der Inanspruchnahme eines Wasseranschlusses sind durch den Standbetreiber 50m Wasserschlauch (GK-Anschluss) sowie 50m Abwasserschlauch bereitzustellen. Das Wasser ist in bakteriologischer Hinsicht kein Trinkwasser gemäß Trinkwasserverordnung vom 05.12.1990 und ist deswegen nur in abgekochtem Zustand zu verwenden. Der Anschluss an die Strom- sowie die Wasserversorgung erfolgt nur durch den Veranstalter.

8. Merkblätter zu Lebensmittel-Vorschriften

Für Standbetreiber mit Speisenverkauf und/oder Getränkeausschank sind die Merkblätter der Landeshauptstadt Dresden Bestandteil dieser Festordnung (im Anhang). Mit der Anmeldung seines Standes via Online-Formular erklärt der Standbetreiber diese Merkblätter gelesen zu haben und zu berücksichtigen.

9. Sortimentseinschränkungen

Andere als in der erteilten Standgenehmigung (analog zur Standanmeldung) angegebene Waren sind nicht zum Verkauf zugelassen. Der Verkauf und die Präsentation von Waffen, waffenähnlichen Gegenständen, Kriegs-spielzeug, Militaria, Waren mit nationalsozialistischem, rechtsradikalem oder fremdenfeindlichem Hintergrund und pyrotechnischen Erzeugnissen sind verboten.

§ 7 SCHLUSSVORSCHRIFTEN

1. Anordnungen
Den Anordnungen des Veranstalters, von diesem beauftragten Dritten oder zuständiger Behörden, insbesondere der Landeshauptstadt Dresden, ist Folge zu leisten.

2. Fristlose Kündigung
Der Veranstalter ist zur fristlosen Kündigung der Festgenehmigung und Standschließung berechtigt, wenn die/der Standbetreiber/-in
a) die in der Standgenehmigung gemachten Angaben nicht einhält,
b) gegen festgenehmigungswesentliche Bedingungen verstößt,
c) die Voraussetzungen für die Festgenehmigung nicht mehr gegeben sind oder wenn dem Veranstalter nachträglich Gründe bekannt werden, deren rechtzeitige Kenntnis eine Versagung der Standgenehmigung gerechtfertigt hätten,
d) seinen Feststand ganz oder teilweise unter- oder weitervermietet,
e) offenkundig gegen sonstige Rechtsvorschriften zuwiderhandelt oder
f) sich nicht an Anordnungen während des Festbetriebes hält.
Bei Verstößen gegen diese Festordnung hat der Standbetreiber dem Veranstalter eine Vertragsstrafe in Höhe der zweifachen Standgebühr, maximal von 500 Euro, zu zahlen. Der Händler hat im Fall des Abbaus keinen Anspruch auf Erstattung der Gebühren und seiner Kosten. **Darüber hinaus wird eine Festgenehmigung für zukünftige Feste versagt.**

3. Behördliche Maßnahmen, Höhere Gewalt
Findet das Fest aufgrund nicht vom Veranstalter verantworteter Ereignisse (behördliche Maßnahmen, Unwetter oder Maßnahmen im Sinne der Sicherheit, Krisen o. a.) oder höherer Gewalt nicht statt oder widerruft die Landeshauptstadt Dresden eine Genehmigung, die zur Durchführung des Festes Voraussetzung ist, aus Gründen, die nicht auf ein vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verhalten der Veranstalters zurückgehen, erlischt eine bereits erteilte Festgenehmigung. Eine Schadenersatzforderung hieraus ist ausgeschlossen, eventuell geleistete Zahlungen werden nach Abzug einer Aufwandspauschale von 20 Euro erstattet. Kosten für die Gestattung nach Gaststättengesetz oder anderer behördlicher Genehmigungen können nicht erstattet werden. Diese Regelung gilt ebenso, sollte es durch den COVID-19 Virus zu öffentlichen Anordnungen sowie Veranstaltungsabsagen oder -einschränkungen jeglicher Art kommen.

4. Gerichtsstand, unwirksame Bestimmungen
Mündliche Vereinbarungen oder Nebenabreden bestehen nicht. Die Unwirksamkeit einzelner Bestimmungen dieser Festordnung hat nicht die Unwirksamkeit der erteilten Festgenehmigung zur Folge; an die Stelle der unwirksamen Bestimmungen tritt das von den Parteien mutmaßlich Gewollte.
Gerichtsstand ist Dresden.

Dresden, März 2020

Unterschrift

Katrin Köhler
Vorstandsvorsitzende
HechtViertel e.V.

Unterschrift

Kay Gerlach
stellv. Vorstandsvorsitzender
HechtViertel e.V.

Anhang:

- ***Merkblatt über Herstellung und Abgabe von Lebensmitteln auf Märkten, Volks- und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen***
- ***Merkblatt über die Angabe von Zusatzstoffen***
- ***Merkblatt über die Anforderungen an Trinkwasseranlagen auf Märkten, Volks- und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen***
- ***Merkblatt zum Betreiben von Flüssiggasanlagen im gewerblichen Bereich***
- ***Merkblatt Grillstände***
- ***Anzeige eines vorübergehenden Gaststättengewerbes***
- ***Merkblatt Pfandsystem***
- ***Infoblatt Jugendschutz***

Landeshauptstadt Dresden - Postfach 12 00 12 - 01001 Dresden
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Sitz: Burkersdorfer Weg 18, 01189 Dresden
Stand: 06/2015

Merkblatt

über

Herstellung und Abgabe von Lebensmitteln auf Märkten, Volks- und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen

1. Anforderungen

1.1. Allgemeine Anforderungen

- Lebensmittel, insbesondere unverpackte Lebensmittel, müssen so behandelt und angeboten werden, dass eine nachteilige Beeinflussung durch z.B. Staub, Autoabgase, Insekten, Rauch, Witterungseinflüsse oder Abfälle vermieden wird.
- Wasser für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln sowie für Reinigung von Gerätschaften und Geschirr muss Trinkwasserqualität haben. Details siehe *Merkblatt über die Anforderungen an Trinkwasseranlagen auf Märkten, Volks- und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen.*
- Die zur Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln verwendeten Behältnisse, Gerätschaften und Arbeitsflächen sind sauber und instand zu halten.

1.2. Anforderungen an den Standort

- Der Untergrund für Lebensmittelverkaufsstände sollte befestigt sein, z.B. betoniert, gepflastert, bei Rasenflächen mit ausreichend Regenwasserablauf, und sauber gehalten werden.
- Möglichst Trinkwasseranschluss und Abwasserabflüsse. Details siehe *Merkblatt über die Anforderungen an Trinkwasseranlagen auf Märkten, Volks- und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen.*
- Stromanschluss – wenn erforderlich.
- Gewährleistung einer ordnungsgemäßen Abfallentsorgung. Die Müllsammelbehälter müssen dicht schließen, regelmäßig geleert und gereinigt werden. Müllsammelplätze sollten einen angemessenen Abstand zu Lebensmittelverkaufsständen haben.
- Es müssen hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen zur Verfügung stehen: Toiletten mit Wasserspülung, mit einer Handwaschgelegenheit (möglichst fließend Warm- und Kaltwasser), sowie Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände. Toiletten für Beschäftigte sollten getrennt bereitgestellt werden. Toilettenanlagen sollten einen angemessenen Abstand zu Lebensmittelverkaufsständen haben.

Ostsächsische Sparkasse Dresden
IBAN: DE58 8505 0300 3159 0000 00
BIC: OSDDDE81XXX
Konto 3 159 000 000
BLZ 850 503 00

SEB Bank
IBAN: DE 62 8601 0111 1414 0000 00
BIC: ESSEDE5F860

Deutsche Bank
IBAN: DE 81 8707 0000 0527 7777 00
BIC: DEUTDE8CXXX
Postbank
IBAN: DE 77 8601 0090 0001 0359 03
BIC: PBNKDEFF
Commerzbank
IBAN: DE 76 8504 0000 0112 0740 00
BIC: COBADEFFXXX

Burkersdorfer Weg 18, 01189 Dresden
Telefon (03 51) 408 05 11
Telefax (03 51) 408 05 13
E-Mails:
stadtverwaltung@dresden.de-mail.de
veterinaeramt@dresden.de
www.dresden.de

Sie erreichen uns über die Haltestellen:
Südhöhe mit den Buslinien 63 und 66
Sprechzeiten:
Mo 9-12 Uhr
Di, Do 9-18 Uhr, Fr 9-12 Uhr
Kein Zugang für verschlüsselte Elektronische Dokumente mit Signatur können über ein Formular unter http://www.dresden.de/kontakt werden

1.3. Anforderungen an die Betriebsstätten/ Verkaufseinrichtungen

1.3.1 Allgemeine Mindestanforderungen

- Verkaufsfahrzeuge/ –container oder allseitig abgeschlossene, feste Stände, Kioske usw.
- Wände, Oberflächen, Geräte und Arbeitsflächen sollen glatt, hygienisch sauber und damit leicht zur reinigen und zu desinfizieren sowie abrieb- und korrosionsfest sein.
- Schutz vor nachteiliger Beeinflussung (z.B. Spuck-/ Niesschutz; Schutz vor Anfassen)
- Handwascheinrichtung mit fließend Warm-/Kaltwasser, Seifenspender und einer hygienischen Möglichkeit zum Trocknen der Hände (z.B. Einmalhandtücher) - vor allem beim Herstellen oder bei der Abgabe leicht verderblicher und/oder unverpackter Lebensmittel.
- Geeignete Koch-, Brat-, Gar- und Warmhaltegeräte – je nach Sortiment.
- Spülmöglichkeit für Mehrweggeschirr und Arbeitsgeräte (mindestens das Vorhandensein von 2 Spülbecken zum getrennten Vor- und Nachspülen) mit fließend Warm- und Kaltwasser.
- Ausreichende Lagerkapazität für Vorrat bzw. Nachschub. Keine Lagerung von Lebensmitteln und Lebensmittelbehältern direkt auf dem Fußboden.
- Dicht schließende Abfallbehälter.

1.3.2 Spezielle bzw. weitergehende Anforderungen bei Abgabe von leicht verderblichen Lebensmitteln

(*Bsp.: Geflügel, Geflügelfleischerzeugnisse, Fleisch- und Wurstwaren, Fisch, Fischerzeugnisse, Konditoreiwaren, Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung, Feinkostsalate, Molkereiprodukte etc.)*

- Gestaltung und Ausstattung der Verkaufseinrichtung möglichst nach DIN 10500.
- Verkaufsfahrzeuge oder Stände, die allseits von festen Wänden umschlossen sind. Die Verkaufsseite ist zum Schutz vor der Witterung überdacht.
- Anschluss an das Trink- & Abwassersystem oder Kanister-Pump-System; Schlauchsysteme müssen für Lebensmittel (Trinkwasser) geeignet sein.
- Der Fußboden der Einrichtung muss leicht zu reinigen sein.
- Handwascheinrichtungen müssen mit fließend Warm- und Kaltwasser ausgestattet sein.
- Vorrichtungen zum Reinigen von Lebensmitteln sowie zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Mehrweggeschirr in ausreichendem/angemessenem Umfang mit fließend Warm- und Kaltwasser.
- Ausreichende und geeignete Kühl- und/ oder Tiefkühlgeräte, Temperaturkontrolle und Dokumentation
    - Temperaturanforderungen (Auszug):

Erzeugnis	*Temperatur*
Geflügel, Hackfleischerzeugnisse	max. +4 °C
Fleisch, Fleischerzeugnisse	max. +7 °C
Milchprodukte, Kremtorten, Salate	+7 °C bis max. +10 °C
Tiefkühlprodukte	min. –18 °C

1.3.3. Spezielle bzw. weitergehende Anforderungen bei Abgabe von nicht leicht verderblichen, unverpackten Lebensmitteln

(Bsp.: Brot, Brötchen, Dauerbackwaren, trockene Kuchen, eingelegtes Gemüse, Süßwaren, Tee, Gewürze)

- Überdachter Verkaufsstand, ggf. mit Rück- und Seitenwänden.
- Schutz vor nachteiliger Beeinflussung (z.B. Spuck-/ Niesschutz; Schutz vor Anfassen)

1.3.4. Spezielle bzw. weitergehende Anforderungen an die Abgabe von Getränken

- Errichtung und Inbetriebnahme von Getränkeschankanlagen nur nach den geltenden Anforderungen des Getränkeschankanlagenrechtes (Verordnung (EG) Nr. 852/2004; BetrSichV; ArbStättV; DIN 6650 u.w.). und dem Stand der Technik.
    - Nachweis der Abnahme durch einen Sachkundigen und Vorlage der Sachkundigenbescheinigung (Betriebsbuch, Formblätter).
    - Nachweis der Reinigung gemäß Artikel 5 der VO (EG) Nr. 852/2004
    - Nachweis der Unterweisung der Beschäftigten für den Umgang mit der Schankanlage
- Bei Verwendung von Mehrwegtrinkgefäßen: Vorhandensein von 2 Spülbecken bzw. einer geeigneten Spülhilfe (Spülboy) zum getrennten Vor- und Nachspülen mit Warm- und Kaltwasserzufuhr oder Gläserspülmaschine.
- Ohne die genannten Spülmöglichkeiten nur Verwendung von Einwegtrinkgefäßen.

1.3.5. Weitere spezielle Anforderungen

- Zubereitungen auf dem Holzkohlegrill/ offenen Feuerstellen: Details hierzu siehe *Merkblatt über hygienische Mindestanforderungen an Grillstände.*
- Eier: Details hierzu siehe *Merkblatt über das Behandeln und die Abgabe von Eiern und roheihaltigen Lebensmitteln*.

1.4. Anforderungen an die Beschäftigten/ Personalhygiene

- Hohes Maß an persönlicher Körperhygiene speziell an die Toilettenhygiene und Händereinigung.
- Nachweis einer gültigen Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach § 43 Infektionsschutzgesetz (früher: Gesundheitszeugnis nach Bundesseuchengesetz) für Personen, die mit der Zubereitung und Abgabe von Speisen betraut sind sowie ggf. einen Nachweis der Nachbelehrung
- Saubere und geeignete Arbeits- bzw. Schutzkleidung; ggf. eine Haarbedeckung. Möglichst getrennte Aufbewahrung von Straßen- und Arbeitskleidung.
- Einhaltung des Rauchverbotes.
- Personen mit Hauterkrankungen (u.a. eiternde oder nässende Wunden, Geschwüre) und Magen-Darm-Erkrankungen (u.a. akuter Durchfall, Hepatitis, Salmonellenausscheider), bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, dürfen nicht unmittelbar mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Dies gilt auch entsprechend für Bedarfsgegenstände (z.B. Geschirr), wenn eine Übertragung der Erreger zu befürchten ist.

  Die Tätigkeitsverbote nach § 42 IfSG sind zu beachten.

1.5. Pflichten zur Kennzeichnung sowie Angabe von Zusatzstoffen und bestimmten Zutaten

- Die Lebensmittel sind korrekt und ausreichend zu kennzeichnen bzw. zu bezeichnen.

Bei der Abgabe von Lebensmitteln, die kenntlichmachungspflichtige Zusatzstoffe (z.B. Konservierungsstoffe, Farbstoffe) und Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, enthalten, sind diese auf Speise-/Getränkekarten, auf Angebots-/ Preistafeln oder Schildern an der Ware kenntlich zu machen. Details siehe:
Merkblatt über die Angabe von Zusatzstoffen und bestimmten Zutaten und
Merkblatt über die Information zu Allergenen bei der Abgabe von nicht vorverpackten Lebensmitteln

2. Allgemeine Gesetzliche Grundlagen (Auszug)

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV)
- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
- Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV)
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- Betriebssicherheits-Verordnung (BetrSichV)
- Trinkwasser-Verordnung (TrinkwV)
- Leitlinie über die Temperaturanforderungen für bestimmte Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels lose oder selbst abgepackt abgegeben werden
- Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis – Eigenkontrollen in ortsveränderlichen Betriebsstätten
- DIN 6650 Teil 1-7 : Getränkeschankanlagen
- http://vorschriften.portal.bgn.de/files/9427/24460/currentVersion/wcoi4c72360b3dacc.pdf
- http://www.onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de/

Die gesetzlichen Grundlagen können auch unter folgenden Links erhalten werden:
Zugang zum EU-Recht: http://eur-lex.europa.eu/de/index.htm
Bundesministerium für Justiz: http://www.gesetze-im-internet.de/

3. Hinweis

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden.
Die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Gewerbetreibenden wird vorausgesetzt. Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde behält sich weitere Auflagen vor.

Für Fragen steht Ihnen Ihre zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde
Lebensmittelüberwachungsamt der Stadt Dresden, Burkersdorfer Weg 18, 01189 Dresden; Telefon: 03 51 / 40 80 52 1; veterinäramt@dresden.de zur Verfügung.

Landeshauptstadt Dresden - Postfach 12 00 12 - 01001 Dresden
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Sitz: Burkersdorfer Weg 18, 01189 Dresden
Stand: 04/2017

Merkblatt
über
die Angabe von Zusatzstoffen

1. Einleitung/ Ziel

Das vorliegende Merkblatt informiert über die Bestimmungen zur Angabe von Zusatzstoffen in Lebensmitteln bei der Abgabe an den Verbraucher. Nicht alle Zusatzstoffe sind für alle Lebensmittel zugelassen. Dieses Merkblatt enthält keine Informationen darüber, welche Zusatzstoffe für welche Lebensmittel zugelassen sind. Die entsprechenden Verwendungsbedingungen sind der Verordnung (EG) 1333/2008 zu entnehmen.

2. Inhalt und spezielle Anforderungen

2.1. Allgemeine Anforderungen

- Die Pflicht zur Angabe von Zusatzstoffen gilt nicht ausschließlich für vorverpackte Lebensmittel, sondern auch für lose abgegebene Lebensmittel.
- Die Angabe von Zusatzstoffen bei Lebensmitteln in Fertigpackungen (vorverpackte Lebensmittel) richtet sich nach den Vorgaben der LMIV.
- Die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen bei loser Ware richtet sich nach den Vorgaben des § 9 der ZZulV.
- Die Notwendigkeit für die Angabe von Zusatzstoffen ergibt sich aus den eingesetzten Rohstoffen bzw. verwendeten Lebensmitteln sowie ggf. deren Zutaten. Bei vorverpackten Lebensmitteln (auch wenn diese weiterverarbeitet werden) sind Zusatzstoffe im Zutatenverzeichnis anzugeben. Bei lose bezogenen Lebensmitteln für die Weiterverarbeitung muss die Information über Zusatzstoffe vom Lieferanten beigebracht werden, z.B. über Begleitdokumente (Produktspezifikationen).

2.2. Art und Weise der Kenntlichmachung bei loser Ware

- Wie: gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift, unverwischbar, in deutscher Sprache
- Wo:
  - Bei loser Abgabe auf einem Schild, welches auf oder neben dem Lebensmittel anzubringen ist (in Verbindung mit der Angabe der Bezeichnung, z.B. Preisschild) [1)]
  - Bei Abgabe in Umhüllungen oder Fertigpackungen (Herstellung in der Verkaufsstätte im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf; Abgabe nicht zur Selbstbedienung) auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel, auf der Umhüllung oder auf der Fertigpackung [1)]

[1)] Die Angaben können auch in einer schriftlichen Aufzeichnung (z.B. Katalog, Kladde) gemacht werden, die alle verwendeten Zusatzstoffe des jeweiligen Lebensmittels aufführen muss. Auf diesen Katalog ist in geeigneter Weise hinzuweisen, z.B. allgemeiner Kundenhinweis.

- In Gaststätten auf Speise- und Getränkekarten. [2)]
- In Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung auf Speise- und Getränkekarten; in Preisverzeichnissen oder einem sonstigen Aushang oder einer schriftlichen Mitteilung. [2)]

[2)] Die Angaben dürfen in Fußnoten erfolgen, wenn zusammen mit der Bezeichnung darauf hingewiesen wird.

- Bei Abgabe im Versandhandel (z.B. Pizzaservice) auch in den Angebotslisten.
- Süßungsmittel (Zuckeraustauschstoffe und Süßstoffe) sind immer zusammen mit der Bezeichnung (z.B. Schild an der Ware) anzugeben. Ausgenommen hiervon sind Gaststätten und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung. Hier kann die Angabe auch in Fußnoten erfolgen.

- Was: Der in der nachfolgend aufgeführten Tabelle in Spalte 2 (Angaben) aufgeführte Wortlaut muss bei Abgabe von loser Ware angegeben werden.

Art der Zusatzstoffe (E-Nummer)	Angaben	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können*
Farbstoffe (E 100 – E 180) z.B. Beta-Carotin, Riboflavin	**„mit Farbstoff“**	Alkoholfreie Getränke (Cola, Fanta), Speiseeis, Desserts, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen
Azofarbstoffe (E 102 Tartrazin, E104 Chinolingelb, E 110 Gelborange S, E 122 Azorubin, E 124 Cochenillerot A, E 129 Allurarot AC)	**„Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffes: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.“**	Erfrischungsgetränke, Süßwaren, Speiseeis, feine Backwaren
Konservierungsstoffe (u.a. E 200-219, E 230-235, E280-285) z.B. Benzoesäure	**„mit Konservierungsstoff“** oder **„konserviert“**	Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaise, Sauerkonserven, Käse
Bei ausschließlicher Verwendung von: E 249, E 250 E 251, E 252 Oder einem Gemisch	auch zulässig: **„mit Nitritpökelsalz“** **„mit Nitrat“** **„mit Nitritpökelsalz und Nitrat“**	Fleischerzeugnisse
Süßstoffe/ Zuckeraustauschstoffe (u.a. E 950 – E 952, E 420, E 421, E 965- E 968) z.B. Aspartam, Sorbit	**„mit Süßungsmittel(n)“** Bei Aspartam (E 951) zusätzlich: **„enthält eine Phenylalaninquelle“** Bei einem Gehalt von E 420, E421, E 953, E 965-967 von **mehr als** 100 g/kg bzw. g/l zusätzlich: **„kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“**	Süß-sauer Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, Light- Lebensmittel (Cola, Joghurt); Wird Sorbit (E 420) als Stabilisator/Feuchthaltemittel verwendet, erfolgt keine Angabe.
Geschmacksverstärker (E 620 – 635) z.B. Glutaminsäure, Glutamate	**„mit Geschmacksverstärker“**	Gewürzmischungen, Würzmittel, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Soßen, Fleischerzeugnisse
Antioxidationsmittel (u.a. E 300 – E 304, E 310 – E 312) z.B. Ascorbinsäure	**„mit Antioxidationsmittel“**	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken
Schwefeldioxid/ Sulfite (E 220 – E 228) Ab **10 mg/ kg** Endprodukt!	**„geschwefelt“**	Trockenobst (Rosinen), Wein, Kartoffelerzeugnisse (Kloßteig, geschälte Kartoffeln), Meerrettich

Eisensalze (E 579, E 585)	**„geschwärzt“**	Schwarze Oliven
Überzugsmittel/ Oberflächenbehandlung (E 901 – E 904, E 912, E 914) z.B. Bienenwachs, Schellack	**„gewachst“**	Zitrusfrüchte, Äpfel, Birnen, Melonen
Stabilisator: Phosphate (E 338 – E 341, E 450 – E 452) z.B. Natriumphosphat	**„mit Phosphat“** Kenntlichmachung nur bei Fleischerzeugnissen!	Brühwürste, Kochschinken
Schutz- und Packgase (E 290, E 941, E948)	**„unter Schutzatmosphäre verpackt“**	Fleischwaren in Verpackungen zur alsbaldigen Abgabe

*Die Aufzählung der Lebensmittel ist nur beispielhaft.

2.3. Hinweis

- Die in der o.a. Tabelle geforderten Angaben für Lebensmittel können außer bei Süßungsmitteln entfallen, wenn diese Zusatzstoffe nur den Zutaten eines Lebensmittels zugesetzt sind, sofern die Zusatzstoffe in dem End-Lebensmittel keine technologische Wirkung (z.B. Konservierung) mehr ausüben.

3. Allgemeine rechtliche Grundlagen (Auszug)

- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) sowie die Durchführungsverordnungen
- Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe
- Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 on Food Additives
- Verordnung (EG) Nr. 231/2012 Spezifikationen von Zusatzstoffen
- Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZulV)

Die rechtlichen Grundlagen können auch unter folgenden Links erhalten werden:

Zugang zum EU-Recht: http://eur-lex.europa.eu/de/index.htm
Datenbank Zusatzstoffe: https://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/main/?sector=FAD
Bundesministerium für Justiz: http://www.gesetze-im-internet.de/

4. Hinweis

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden.
Die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Gewerbetreibenden wird vorausgesetzt. Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde behält sich weitere Auflagen vor.

Für Fragen steht Ihnen Ihre zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde
Lebensmittelüberwachungsamt der Stadt Dresden, Burkersdorfer Weg 18, 01189 Dresden;
Telefon: 0351 / 40 80 5 21; veterinaeramt@dresden.de zur Verfügung.

Landeshauptstadt Dresden - Postfach 12 00 12 - 01001 Dresden
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Sitz: Burkersdorfer Weg 18, 01189 Dresden
Stand: 06/2015

Merkblatt

über

die Anforderungen an Trinkwasseranlagen auf Märkten, Volks- und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen

1. Einleitung/ Ziel

Das vorliegende Merkblatt gibt Veranstaltern sowie Gewerbetreibenden von bzw. auf Märkten, Volks- und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen die Anforderungen an die Trinkwasserversorgungsanlagen und deren ordnungsgemäßem Betrieb vor, um den Eintrag und die Vermehrung von Krankheitserregern zu vermeiden.
Es richtet sich sowohl an Betreiber von Trinkwasserversorgungsanlagen, für die eine Anzeigepflicht dieser gegenüber dem Gesundheitsamt besteht, als auch an die Nutzer dieser Anlagen, für die ebenfalls Hygienevorgaben und Anforderungen an Versorgungsgeräte und Schlauchleitungen gelten.

2. Inhalt und spezielle Anforderungen

2.1. Allgemeine Anforderungen

- Wasser für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln sowie für die Reinigung von Gerätschaften und Geschirr muss Trinkwasserqualität haben.
- Wasser für die Händereinigung muss Trinkwasserqualität haben.
- Die Wasserversorgung muss während der Betriebszeit funktionstüchtig sein und genutzt werden.
- Zur Desinfektion sind nur Desinfektionsmittel nach § 11 Trinkwasser-Verordnung zugelassen. Siehe hierzu auch DVGW-Arbeitsblatt W 291 „Reinigung und Desinfektion von Wasserverteilungsanlagen“.
- Vor und während der Veranstaltung können Wasserproben aus den Versorgungsanlagen gemäß Trinkwasser-Verordnung entnommen werden. Die Wasserproben werden durch akkreditierte Institute untersucht. Die Kosten der Trinkwasseruntersuchungen sind vom jeweiligen Veranstalter/ Betreiber der Versorgungsanlage zu tragen.
  Hygienekontrollen in den mobilen Lebensmittelbetrieben bleiben davon unberührt.

2.2. Anforderungen an die Versorgungsgeräte

- Trinkwasserversorgungsanlagen sind von sachkundigen Personen, die nach allgemein anerkannten Regeln der Technik vorgehen, einzurichten.
- Nur Standrohre (z.B. Hydrant) vom zuständigen Wasserversorger verwenden. Vor Gebrauch gründlich durchspülen und ggf. desinfizieren.
- Feste Leitungen und Verbindungsstücke müssen für Trinkwasser geeignet sein und das DIN- und/oder DVGW-Prüfzeichen tragen. Prüfzeugnisse sind bereitzuhalten.

- Schlauchleitungen müssen KTW- und DVGW-W 270 geprüft sein (Prüfbericht). Schlauchleitungen müssen mind. 10 bar Berstdruck standhalten und sind nicht transparent. Prüfzeugnisse/ -berichte sind bereitzuhalten.
    - Normale Garten- oder Druckschläuche sind unzulässig!
- Die verwendeten Schläuche und Bauteile dürfen keine Beschädigungen aufweisen. Tägliche Kontrollen oberirdischer Leitungen sind durchzuführen.
- Oberirdische Leitungen sind vor Sonnen- bzw. Hitzeeinwirkung sowie vor Frost zu schützen. Für Anschlüsse und Kupplungen sind saubere Unterlagen zu schaffen, damit diese nicht in Pfützen liegen.
- Die Leitungen sind den benötigten Wassermengen anzupassen. Die Leitungsquerschnitte sind möglichst klein zu wählen, um Stagnationswasser zu vermeiden.
- Es sind möglichst kurze Verbindungen vom Verteiler (bzw. Hydrant) zur Entnahmestelle (Zapfhahn) herzustellen.
- Die Leitungen sind immer direkt an den Verteiler (bzw. Hydrant) anzuschließen. Eine Verbindung von einer Entnahmestelle zur nächsten ist unzulässig.
- Die Verbrauchsleitungen sind vor Inbetriebnahme sowie nach langen Standzeiten (z.B. über Nacht) gründlich zu spülen, ggf. zu desinfizieren.
- Schläuche und Anschlusskupplungen müssen unverwechselbar als Trinkwasserleitung gekennzeichnet sein, um eine Verwechslung mit Abwasserleitungen auszuschließen.
- Zwischen dem Versorgungsnetz und der Anschlussleitung muss eine zugelassene funktionierende Absicherung (z.B. Rückflussverhinderer, Rohrtrenner) eingebaut werden.
- Leitungen und Anschlüsse sind bei Außerbetriebnahme zu reinigen, ggf. zu desinfizieren sowie vollständig zu entleeren und bei Nichtgebrauch trocken und mit Blindkupplungen oder Stopfen versehen zu lagern, um diese vor Verschmutzungen zu schützen.

2.3. Anforderungen an Verkaufseinrichtungen mit Trinkwasseranschluss

- Der Wasserhahn ist fachgerecht zu installieren und die Anschlussstelle am Stand ist gegen Umwelteinflüsse und Verunreinigungen zu schützen.
- Vor Gebrauch ist die Trinkwasserleitung gründlich zu spülen, ggf. zu desinfizieren.
- Nach Gebrauch sind die Leitungen innerhalb der Verkaufseinrichtung zu spülen und vollständig zu entleeren.

2.4. Anforderungen an Verkaufseinrichtungen ohne Trinkwasseranschluss

- Trink- und Abwassertank sollten ein Volumen von mindestens 15 Litern haben (DIN 10500).
- Wasservorratsbehälter müssen aus lebensmittelgeeignetem Material, verschließbar und leicht zu reinigen sein.
- Wasservorratsbehälter sind täglich mit frischem Trinkwasser zu befüllen. Vor dem Befüllen oder der Ingebrauchnahme sind diese mit Trinkwasser zu spülen.
- Der Behälter bzw. bei Kanisterpumpsystemen auch Schläuche und Pumpe sind gründlich zu reinigen. Sie sollten sachgemäß (Herstellerangaben beachten!) mindestens einmal pro Woche mit einem dafür geeignetem Mittel desinfiziert werden.
- Nach Betriebsschluss sind die Behälter vollständig zu entleeren.

2.5. Anforderungen an die Warmwasserbereitung

- Bei Verwendung eines Warmwasserbereiters (z.B. Boiler) ist das Wasser nach dem Befüllen einige Minuten zum Kochen zu bringen.
- Eine andauernde leichte Erwärmung des Wassers ohne vorangehendes Abkochen ist zu vermeiden. (Gefahr der Vermehrung von Mikroorganismen)
- Warmwasserbereiter sind regelmäßig zu entkalken.

3. Allgemeine Gesetzliche Grundlagen und technische Regeln (Auszug)

- Trinkwasser-Verordnung (TrinkwV)
- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Lebensmittelhygiene-Verordnungen (LMHV und Tier-LMHV)
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)

- DVGW: Deutsche Vereinigung des Gas- und Wasserfaches e.V.:
  - Arbeitsblatt W 270 (Materialprüfung)
  - Arbeitsblatt W 291 (Reinigung und Desinfektion von Wasserversorgungsanlagen)
- KTW - Empfehlungen: Gesundheitliche Beurteilung von Kunststoffen im Trinkwasserbereich

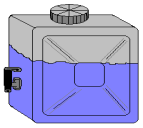
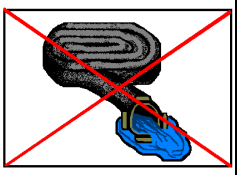
Die gesetzlichen Grundlagen können auch unter folgenden Links erhalten werden:
Zugang zum EU-Recht: http://eur-lex.europa.eu/de/index.htm
Bundesministerium für Justiz: http://www.gesetze-im-internet.de/

4. Hinweis

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden.
Die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Gewerbetreibenden wird vorausgesetzt. Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde behält sich weitere Auflagen vor.

Für Fragen steht Ihnen Ihre zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde
Lebensmittelüberwachungsamt der Stadt Dresden, Burkersdorfer Weg 18, 01189 Dresden; Telefon: 03 51 / 40 80 52 1; veterinäramt@dresden.de zur Verfügung.

5. Anhang Übersicht

Wasser aus	Material	Betrieb	Zeit der Nichtbenutzung	Hygiene
Vorratsbehältern	- Wiederverschliessbare und **leicht zu reinigende** Wasservorratsbehälter aus lebensmittelechtem Material. Kennzeichen! - **Mindestinhalt 15 Liter**	- Nur Befüllung (möglichst vor Ort) mit **Trinkwasser** (aus Wasserversorgungsanlage!) - **Tägliche Spülung.** Nach Betriebsschluss **vollständige Entleerung**. - Regelmäßige Reinigung und mind. 1x pro Woche **sachgemäße Desinfektion** (nicht erst bei erkennbaren Verschmutzungen!)	- **> 24 h**: Speicher vollständig entleeren! - Möglichst **trocken** lagern! - Sauber und trocken transportieren! - Behälter zum Schutz vor eindringendem Schmutz **verschließen**! 	- Auf allgemeine **Basishygiene** achten! - Wasser im Behälter nicht mit verschmutzten Gegenständen oder Händen in Kontakt bringen! - Wasserversorgung während des Betriebes **funktionstüchtig** und **einsatzbereit** halten! - Wasservorrat an tatsächlichen **Verbrauch anpassen** und möglichst mehrmals **täglich verbrauchen**! - **Warmwasserbereitung:** Nach Befüllen einige Minuten **Abkochen**! Keine andauernde leichte Erwärmung, kurz vor Verwendung Abkochen! Regelmäßig **entkalken**!
Anforderungen, die sowohl für Vorratsbehälter als auch für Versorgungsgeräte und Schlauchleitungen gelten		- Vor Inbetriebnahme Geräte und Leitungen **gründlich spülen**, ggf. sachgemäß (Herstellerangaben) **desinfizieren** (Nachspülen!). - **Verweilzeit** des Trinkwassers im Verteilungssystem/ Wasserspeicher **minimieren** (Keimbildung)! - Leitungen bzw. Speicher vor Frost, direkten **Wärmequellen bzw. Sonneneinstrahlung** schützen! - Anlagen gegen Verschmutzung und Beschädigung schützen! **Tägliche Kontrolle** der Wasserversorgungsanlage auf Unversehrheit!		- Behälter, Schläuche, Anschlusskupplungen, Rohrleitungen, Armaturen, usw. **sauber halten** und **nur für Trinkwasser** verwenden! - Bei direktem Einfließen (z.B. in ein Spülbecken) **Abstand von 10 - 15 cm** zwischen Wasseraustritt und höchstmöglichem Wasserstand wahren, um **Rücksaugen** in die Anlage zu **verhindern**!
Versorgungsgeräte und Schlauchleitungen	- Schläuche gemäß **KTW-Empfehlung** (möglichst KTW-Kategorie A) und **DVGW W 270-geprüft**; starre Leitungsteile, Armaturen und Verteiler aus **trinkwassergeeignetem**, undurchsichtigem, intaktem Material. - Auf **DVGW-Prüfzeichen** achten! - Bereits vorhandenes Schlauchmaterial muss neben genannten Anforderungen nachweislich der KTW-Kategorie C entsprechen (Neuanschaffungen: Kategorie A). - **Keine Gartenschläuche oder –armaturen verwenden!** - Leitungen der tatsächlichen **benötigten Wassermenge anpassen** (Leitungsquerschnitte möglichst klein; kurze Verbindungen!) - **Abwasserleitungen** deutlich (optisch durch Kennzeichnung, bzw. anschlusstechnisch) von Trinkwasserleitungen abheben – **Verwechslungsgefahr!** - Angeschlossene Leitungsteile müssen mindestens **10 bar** standhalten!	- Schläuche **ohne Knicke** verlegen! - Schläuche nach Anschluss **mind. 5 min** mit maximalem Durchfluss **spülen**! - Schlauchanschlüsse und Kupplungen nicht in Pfützen legen; saubere Unterlagen! - **Absicherung gegen Rückfluss** ins Verteilersystem (u.a. zugelassene Rückflussverhinderer, Rohrteiler); Wartung dieser Sicherung! - ~~Direkter~~ Anschluss an den ~~Verteiler/~~Hydrant; **keine Verbindung von einer Entnahmestelle zur nächsten.** **Zertifikat**	 - **Stagnationsperioden vermeiden!** (v.a. wenn Anlage noch nicht abgebaut) - Leitungen **reinigen**, ggf. sachgemäß desinfizieren und **vollständig entleeren**! - **Sauber und** (v.a. innenwandig) **trocken lagern**. - Schlauchenden durch z.B. **Blindkappen** vor eindringendem Schmutz sichern! - Ggf. Fachfirma für Abbau beauftragen.	- Stagnation vermeiden und steten Durchfluss der Anlage anstreben!

Landeshauptstadt Dresden
Brand- und Katastrophenschutzamt
Abt. Katastrophenschutz und Vorbeugender Brandschutz

MERKBLATT
zum Betreiben von Flüssiggasanlagen im gewerblichen Bereich

Das vorliegende Merkblatt über den sicheren Umgang mit Flüssiggas enthält praktische Hinweise und soll Ihnen wichtige Informationen für den sicheren Einsatz von Flüssiggas auf Märkten oder ähnlichen Veranstaltungen geben.

Der unsachgemäße Einsatz von Flüssiggas kann zu schwerwiegenden Unfällen führen. Deshalb wurden zu Ihrer eigenen Sicherheit als auch zum Schutz der Beschäftigten und Dritter (z. B. Publikum, Anwohner) besondere Sicherheitsbestimmungen erlassen.

1 Ausrüstung und Aufstellung der Flüssiggasanlage

1.1 Flüssiggasverbrauchsgeräte wie zum Beispiel Dönergrillgeräte, Kochgeräte, Terrassenheizstrahler und Heizgeräte, die ab 01.01.1996 in Verkehr gebracht wurden, müssen mit einer CE-Kennzeichnung versehen sein.
Geräte vor 1996 müssen eine DVGW Zulassung haben.

1.2 Die Flüssiggasverbrauchsanlagen müssen so errichtet und aufgestellt werden, dass sie sicher betrieben und instand gehalten werden können. Sie sind so zu betreiben, dass sie nicht öffentlich zugänglich sind. Sicherheits- und Regeleinrichtungen sowie Stellteile an der Versorgungsanlage müssen gegen Zugriff von Dritten gesichert sein.

1.3 Sämtliche Verbrauchseinrichtungen müssen mit einer Flammenüberwachung zum Beispiel Zündsicherung ausgestattet sein.

1.4 Um die Funktionsfähigkeit von Verbrauchseinrichtungen zu gewährleisten, müssen Druckregelgeräte (Druckminderer) verwendet werden. Die Verbrauchsanlagen dürfen nur mit einem gleichmäßigen auf die Verbrauchseinrichtungen abgestimmten Arbeitsdruck betrieben werden. Eine direkte Gasentnahme ohne Zwischenschaltung eines Druckregelgerätes ist nicht zulässig.

1.5 Bei Verwendung von Terrassenheizstrahler (außerhalb von Märkten) müssen diese mit einer Sicherheitseinrichtung ausgerüstet sein, welche die Gaszufuhr zum Brenner unterbricht, wenn das Gerät umgekippt wird (Kippsicherung).
Außerdem sind eine Schlauchbruchsicherung und ein Sicherheitsdruckregler mit Überdrucksicherung erforderlich.

1.6 Flüssiggasverbrauchsanlagen dürfen nur an Schlauchleitungen angeschlossen werden, die nicht länger als 0,4 m sind. Abweichend hiervon dürfen Flüssiggasverbrauchsanlagen an längere Schlauchleitungen angeschlossen werden, wenn besondere betriebstechnische Gründe vorliegen und wenn besondere Sicherheitsmaßnahmen (z. B. Schlauchbruchsicherung) eingehalten sind und die Schlauchleitung so kurz wie möglich ist.

1.7 Schlauchleitungen müssen so verlegt werden, dass sie gegen chemische, thermische und mechanische Beschädigungen von außen geschützt sind.

1.8 In einem Imbisstand dürfen nur eine Flüssiggasflasche mit einem zulässigen Füllgewicht bis 33 Kg oder maximal zwei Flaschen mit einem Füllgewicht bis jeweils 14 Kg aufgestellt werden.

1.9 Die Lagerung von Druckgasbehältern in Räumen unter Erdgleiche, in Treppenräumen, in Durchgängen und Durchfahrten sowie in Rettungswegen ist nicht zulässig, da austretendes Gas sich zu einem explosionsfähigen Gemisch ansammeln kann.

1.10 Bei der Aufstellung der Flüssiggasgeräte und der Lagerung der Flaschen ist darauf zu achten, dass eventuell austretendes Gas nicht in benachbarte Keller-, Lüftungs- oder Lichtschächte strömen kann.

1.11 Es sind nur soviel Druckgasbehälter bereitzustellen (zu lagern), wie zum Entleeren angeschlossen sind.

1.12 An einem Aufstellungsort z.B. Marktstand ohne feste Stellwände darf nur eine Flüssiggasflasche bis 14 kg angeschlossen und eine Reserveflasche gelagert werden.

1.13 Flaschen mit mehr als 14 kg Füllgewicht dürfen nur im Freien und nur in Flaschenschränken aufgestellt werden.

1.14 Der Flaschenschrank muss aus nicht brennbarem Material bestehen. Er muss eine Lüftungsöffnung im Boden- und Deckenbereich von 1/100 der Grundfläche, jedoch mindestens 100 cm^2, haben. Die Entlüftungsöffnungen müssen ins Freie führen.

1.15 Jede zum Entleeren angeschlossene Flüssiggasflasche muss von einem kegelförmigen Schutzbereich umgeben sein, in welchem keine Schächte, Kanaleinläufe, brennbaren Materialien oder Zündquellen vorhanden sind:
- im Freien (1 m Radius und 0,50 m über der Flasche),
- in Räumen (2 m Radius und 1,0 m über der Flasche)
Bei Einzelflaschen mit einem zulässigen Füllgewicht bis 14 kg sowie um Flaschenschränke und wenn die Flaschen mit Verbrauchsgeräten verbunden sind, deren offene Flammen sich innerhalb der genannten Abstände befinden, bedarf es den Schutzbereich nicht.

1.16 Es ist ein Feuerlöscher der Brandklasse ABC bereitzustellen und die Beschäftigten sind in den Umgang zu unterweisen. Bei der Verwendung von Friteusen ist zusätzlich eine Löschdecke und ein CO_2- oder Fettbrandlöscher vorzuhalten. Die Feuerlöscher sind in einem Turnus von zwei Jahren durch einen Sachkundigen prüfen zu lassen.

2 Betrieb der Flüssiggasanlage

2.1 Auf Märkten ist das Beleuchten und Heizen mittels Flüssiggasanlagen grundsätzlich nicht gestattet.

2.2 Druckgasbehälter (Flüssiggasflaschen) dürfen nur stehend betrieben werden und müssen gegen Umfallen gesichert sein.

2.3 Achten Sie darauf, dass infolge zu hoher Gasentnahme keine Unterkühlung des Flüssiggases (erkennbar durch Reifbildung an der Flasche) eintritt, da dies zu Störungen des Betriebsablaufes führen kann.

2.4 Druckgasbehälter müssen so betrieben werden, dass keine gefährliche Erwärmung (d.h. Temperaturen über 40° C) auftreten kann. Bei unzulässiger Erwärmung besteht die Gefahr des unkontrollierten Gasaustritts bis hin zum Bersten der Flasche.

2.5 Die Bedienung der Geräte hat entsprechend der Bedienungsanleitung des Herstellers zu erfolgen und eigenmächtige technische Veränderungen an den Geräten sind zu unterlassen. Insbesondere sind die Bestimmungen für die Aufstellung (z.B. nur im Freien verwenden) und die angegebenen Mindestabstände zu brennbaren Materialien einzuhalten. Eine Bedienungsanleitung ist am Betriebsort aufzubewahren.

2.6 Alle Beschäftigten, die mit der Flüssiggasanlage umgehen, sind anhand der Bedienungsanleitung zu unterweisen. Die Unterweisung ist vor Aufnahme der Beschäftigung und danach mindestens einmal jährlich durchzuführen. Inhalt und Zeitpunkt der Unterweisung sind schriftlich festzuhalten.

2.7 Sollten Sie trotz aller Sicherheitsvorkehrungen Verdacht schöpfen, dass die Anlage undicht ist und Gas austritt, veranlassen Sie bitte sofort die folgenden Maßnahmen:
- Behälterventil schließen,
- Zündquellen vermeiden,
- sofern möglich - Lüftung verbessern,
- Gefahrenbereich räumen, erforderlichenfalls Feuerwehr verständigen,
- die Anlage erst nach Überprüfung durch einen Sachkundigen wieder in Betrieb nehmen.

3 Prüfungen

3.1 Prüfungen der Flüssiggasanlagen mit ortsveränderlichen Verbrauchsanlagen müssen wiederkehrend mindestens alle 2 Jahre durch einen Sachkundigen erfolgen. Die Ergebnisse der Prüfungen sind in einer Prüfbescheinigung festzuhalten. Die Prüfbescheinigung ist am Betriebsort aufzubewahren und muss jederzeit zur Einsicht vorgelegt werden können.

3.2 Weitere Prüfungen sind erforderlich nach
- Instandsetzungsarbeiten, die die Betriebssicherheit beeinflussen können,
- Veränderungen, die die Betriebssicherheit beeinflussen,
- nach Betriebsunterbrechung von mehr als einen Jahr.

3.3 Sachkundiger ist, wer aufgrund seiner fachlichen Ausbildung und Erfahrung ausreichend Kenntnisse auf dem Gebiet der Flüssiggasanlagen hat und mit den einschlägigen Vorschriften soweit vertraut ist, dass er den arbeitssicheren Zustand dieser Anlagen beurteilen kann.

Bei zusätzlichem Umgang mit elektrischen Geräten sind nachstehende Hinweise zu beachten:

1. Wählen Sie nur Geräte mit CE-Kennzeichnung und gegebenenfalls auch mit GS-Zeichen (geprüfte Sicherheit) aus, die für eine Benutzung im Außenbereich geeignet sind.

2. Geräte sind unter Beachtung der Bedienungsanleitung des Herstellers bestimmungsgemäß zu verwenden.

3. Überprüfen Sie vor Benutzung alle Geräte auf augenscheinliche Mängel. Schadhafte Geräte dürfen nicht verwendet werden.

Reparaturen sind nicht eigenmächtig, sondern nur von einer Elektrofachkraft durchzuführen.

Lassen Sie in Abhängigkeit von Beanspruchung und äußeren Einwirkungen alle elektrischen Geräte einschließlich Verlängerungsleitungen, Verteiler und Trenneinrichtungen wiederkehrend durch eine Elektrofachkraft prüfen.

- Elektrische Anlagen und ortsfeste Betriebsmittel jährlich
- Schutzmaßnahmen mit Fehlerstrom-Schutzeinrichtungen in nichtstationären Anlagen monatlich
- ortsveränderliche Geräte halbjährlich

4. Elektrische Leitungen sind gegenüber Beschädigungen geschützt zu verlegen. Alle Steckdosen bis 32 A müssen Zusatzschutz durch Fehlerstromschutzschalter (RCD) für einen Fehlerstrom • 30 mA besitzen.
Die Funktionsfähigkeit muss in stationären Anlagen halbjährlich und in nichtstationären Anlagen arbeitstäglich durch den Benutzer geprüft werden.

5. Alle Versorgungsstromkreise müssen durch eine eigene schnell erreichbare und erkennbare Trenneinrichtung (Schalter und / oder RCD) abgeschaltet werden können.

6. Leuchten und andere Geräte mit hoher Oberflächentemperatur sind in ausreichendem Abstand zu brennbarem Material zu platzieren (Herstellerangaben beachten).

Adressen der staatlichen Arbeitsschutzbehörden im Freistaat Sachsen

Sächsisches Staatsministerium für Wirtschaft, Arbeit und Verkehr
Wilhelm-Buck-Straße 2, 01097 Dresden
Tel.: 0351 564-0
Fax: 0351 451008 8576
E-Mail: arbeitsschutz@smwa.sachsen.de
Internet: www.arbeitsschutz.sachsen.de
www.smwa.sachsen.de

Landesdirektion Sachsen – Abteilung 5 Arbeitsschutz

- **Postanschrift:**
  09105 Chemnitz

- **Besucheranschriften:**

Dienststelle Dresden
Stauffenbergallee 2, 01099 Dresden
Tel.: 0351 825-5001
Fax: 0351 825-9700
E-Mail: post.asd@lds.sachsen.de
Internet: www.lds.sachsen.de

Dienstsitz Bautzen
Käthe-Kollwitz-Straße 17/ Haus 3, 02625 Bautzen
Telefon: 03591 273-400
Telefax: 03591 273-460
E-Mail: post.asd@lds.sachsen.de

Dienstsitz Chemnitz
Brückenstraße 10, 09111 Chemnitz
Tel.: 0371 4599-0
Fax: 0371 4599-5050
E-Mail: post.asc@lds.sachsen.de
Internet: www.lds.sachsen.de

Dienststelle Leipzig
Braustraße 2, 04107 Leipzig
Tel.: 0341 977-5001
Fax: 0341 977-1199
E-Mail: post.asl@lds.sachsen.de
Internet: www.lds.sachsen.de

Impressum
Herausgeber:
Sächsisches Staatsministerium für Wirtschaft, Arbeit und Verkehr
Abteilung Arbeit
Wilhelm-Buck-Straße 2, 01097 Dresden

Mit freundlicher Genehmigung der Behörde für Gesundheit und Verbraucherschutz Hamburg

Redaktionsschluss:
April 2018
Auflage:
500 Stück
Gestaltung:
Initial Werbung & Verlag
Fotos:
S. 1: (Collage) ©Dmitry Naumov/fotolia.com, ©kocordia/fotolia.com; S. 3: FOOD Micro/fotolia.com; S. 4: Pixelmixel/fotolia.com

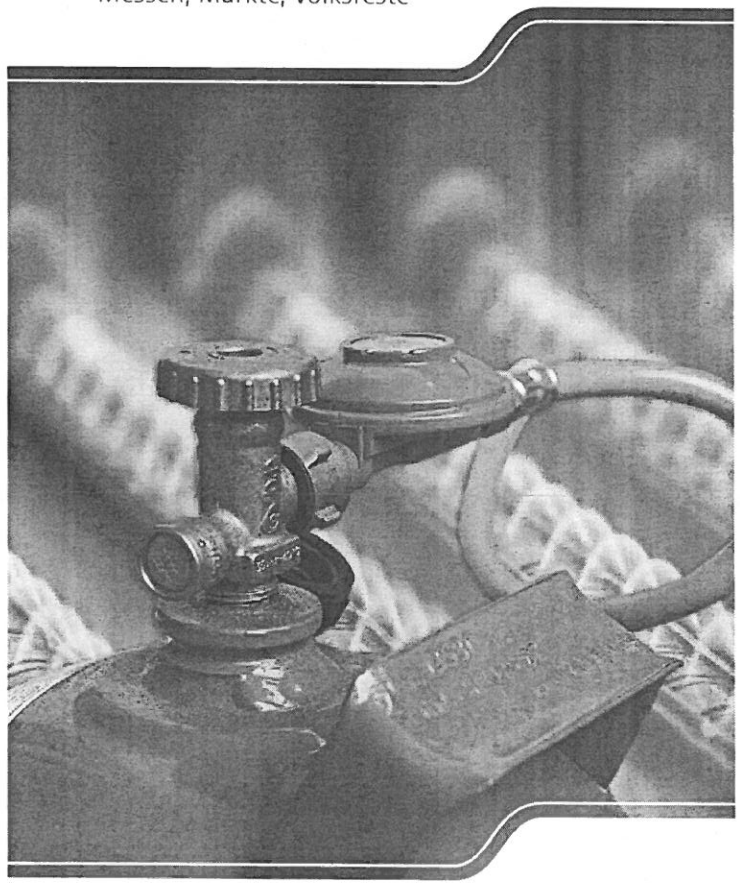
Bezug:
Diese Druckschrift kann kostenfrei bezogen werden bei:
Zentraler Broschürenversand der Sächsischen Staatsregierung
Hammerweg 30, 01127 Dresden
Telefon: +49 351 2103671
Fax: +49 351 2103681
E-Mail: publikationen@sachsen.de
www.publikationen.sachsen.de

Die Gelder für die Veröffentlichung wurden aus Steuermitteln auf Grundlage des von den Abgeordneten des Sächsischen Landtags beschlossenen Haushaltes bereitgestellt.

STAATSMINISTERIUM FÜR WIRTSCHAFT ARBEIT UND VERKEHR | Freistaat SACHSEN

Sicherer Umgang mit Flüssiggas in mobilen Einrichtungen

- Messen, Märkte, Volksfeste -

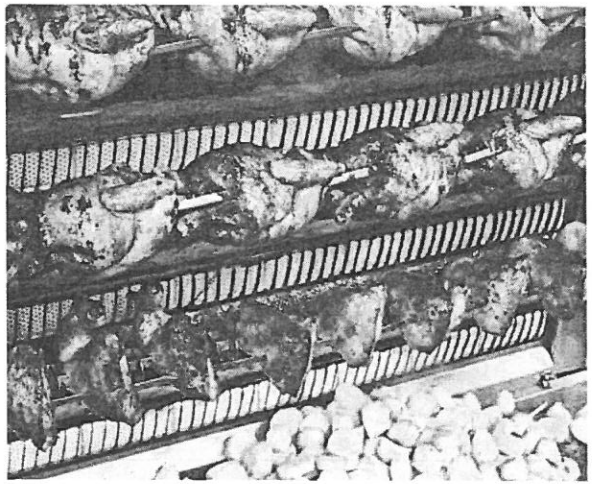


Flüssiggase (Propan, Propen (Propylen), Butan, Buten (Butylen) und deren Gemische) sind durch ihre kurzfristige Verfügbarkeit und Unabhängigkeit vom Gasleitungsnetz besonders in mobilen Einrichtungen wie Verkaufswagen und -ständen auf Märkten und Volksfesten sehr beliebt.
Die relativ einfache Handhabung der Flüssiggasflaschen und vieler mit Flüssiggas betriebener Geräte lässt die Gefahren oft in Vergessenheit geraten, die sich aus brennbaren, unter Druck verflüssigten Gasen ergeben können.
Flüssiggase sind farblose und extrem entzündbare Gase (H220). Sie sind schwerer als Luft. Ausströmendes Flüssiggas sinkt sehr schnell zu Boden und breitet sich aus; dabei kann es sich in Vertiefungen ansammeln, sodass Explosionsgefahr besteht!
Die sorgfältige Beachtung einschlägiger Vorschriften sorgt für den Schutz von Arbeitgebern und Beschäftigten, aber auch für die Sicherheit von Kunden und Passanten.

Flüssiggasanlagen sind vor ihrer erstmaligen Inbetriebnahme sowie vor der Wiederinbetriebnahme nach prüfpflichtigen Änderungen durch eine zur Prüfung befähigte Person (i. d. R. Fachfirma) prüfen zu lassen.

Der Arbeitgeber hat den Beschäftigen eine Betriebsanweisung zur sicheren Verwendung von Flüssiggasanlagen zur Verfügung zu stellen. Die Anlagen dürfen nur von Beschäftigen verwendet werden, die darüber aktenkundig unterwiesen sind.

- Bei Ortswechsel und Wiederaufbau der Flüssiggasanlage bzw. nach einem Flaschenwechsel ist die Dichtheit aller Verbindungen durch den Arbeitgeber prüfen zu lassen.
- Ortsveränderliche Flüssiggasanlagen (z. B. Hähnchengrills, Wurstgrills) sind mindestens alle zwei Jahre wiederkehrend durch eine zur Prüfung befähigte Person (i. d. R. Fachfirma) prüfen zu lassen
- Flüssiggasflaschen sind nur stehend zu betreiben und gegen Umfallen zu sichern. Leere Flüssiggasflaschen müssen ebenfalls aufrecht stehend gelagert werden. Sie sind gegen den Zugriff Unbefugter zu schützen.
- In einem Imbissstand dürfen nur eine Flüssiggasflasche mit einem zulässigen Füllgewicht bis 33 kg oder maximal zwei Flaschen mit einem Füllgewicht bis jeweils 14 kg aufgestellt werden.



Beispiel für eine mobile Flüssiggasanlage

- Verbrauchseinrichtungen dürfen nur an Schlauchleitungen angeschlossen werden, die nicht länger als 40 cm sind. Wenn besondere betriebstechnische Gründe vorliegen, ist eine Ausnahme z. B. unter Verwendung einer Schlauchbruchsicherung möglich (§ 9 Abs. 5 DGUV-Vorschrift 79).
- Schlauchleitungen sind vor Wärme und mechanischer Beschädigung zu schützen. Durchführungen für Schläuche in Geräteschränken usw. dürfen nicht scharfkantig sein.
- Flüssiggasflaschen sind von Wärmequellen fernzuhalten! Flüssiggasflaschen dürfen nicht über 40 °C erwärmt werden.
- Die gesamte Anlage ist so aufzustellen, dass eventuell ausströmendes Gas nicht in benachbarte Keller-, Lüftungs- oder Lichtschächte sowie Bodeneinläufe gelangen kann.
- Gasverbrauchseinrichtungen wie Grills oder Kocher müssen mit einer CE-Kennzeichnung versehen und mit Zündsicherungen ausgerüstet sein. Die Informationen des Herstellers für Installation, Bedienung und Wartung sind zu beachten.

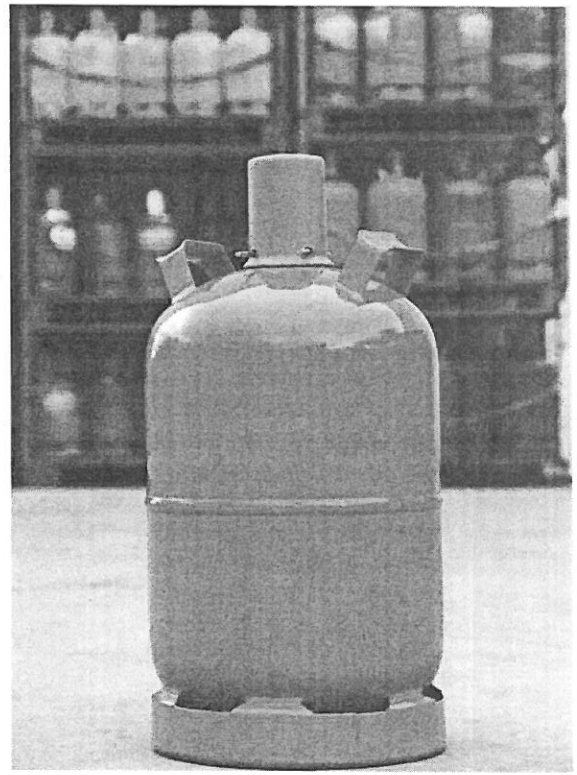
Die Ergebnisse der Prüfungen sind aufzuzeichnen und mindestens bis zur nächsten Prüfung aufzubewahren. Bei ortsveränderlichen Anlagen (z. B. Anlagen in mobilen Einrichtungen) ist der Nachweis über die Durchführung der letzten Prüfung am Betriebsort vorzuhalten.

Geltende Vorschriften

Wenn Flüssiggasanlagen in mobilen Einrichtungen, z. B. auf Messen, Märkten und Volksfesten, verwendet werden, sind u. a. folgende Vorschriften zu beachten:

- die Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV),
- die Gefahrstoffverordnung (GefStoffV),
- die DGUV Vorschrift 79 „Verwendung von Flüssiggas" (bisher BGV D 34)

Unternehmer ohne Beschäftigte stehen hier dem Arbeitgeber gemäß § 2 Absatz 7 Nr. 2 Gefahrstoffverordnung (GefStoffV) gleich.



Flüssiggasflasche mit Schutzkappe für Transport und Lagerung

Landeshauptstadt Dresden - Postfach 12 00 12 - 01001 Dresden
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Sitz: Burkersdorfer Weg 18, 01189 Dresden
Stand: 06/2015

Merkblatt

über

hygienische Mindestanforderungen an Grillstände

1. Anforderungen an den Grillstand

- Der Untergrund muss befestigt und feuerfest sein (z.B. bei Rasenflächen). Untergrund und Umfeld müssen sauber gehalten werden.
- Der Grillstand muss aus glatten, abriebfesten, korrosionsfreien, abwasch- und desinfizierbaren Materialien bestehen.
- Ausreichende Überdachung und erforderlichenfalls eine seitliche Abschirmung zum Schutz vor Witterungseinflüssen.
- Schutz vor nachteiliger Beeinflussung (z.B. Spuck-/ Niesschutz; Schutz vor Anfassen)
- Die zur Herstellung und Behandlung verwendeten Behältnisse, Gerätschaften und Arbeitsflächen sind sauber und instand zu halten.
- Handwascheinrichtung mit fließend Warmwasser (Trinkwasser!; Kanister-Pump-System möglich), Seifenspender und eine hygienische Möglichkeit zum Trocknen der Hände (z.B. Einmalhandtücher); Handwaschbecken und Schmutzwassersammlung in geschlossenem System
- Gewährleistung einer ordnungsgemäßen Abfallentsorgung. Die Müllsammelbehälter müssen dicht schließen.

1.2. Weitere Anforderungen

- Es sollten nur gebrühte bzw. gegarte Erzeugnisse sowie marinierte Steaks gegrillt werden. Bei der Verwendung ungebrühter bzw. roher Erzeugnisse ist besondere Sorgfalt bei Kühlung, Behandlung und Lagerzeit erforderlich.
- Lagerung der zu grillenden Erzeugnisse in geeigneten Behältnissen und bei den vom Hersteller angegebenen Temperaturen oder, wenn diese nicht angegeben sind, ungebrühte Erzeugnisse oder Hackfleischerzeugnisse bei max. +4°C, sonstige Produkte max. bei +7°C: Temperaturkontrolle und Dokumentation!
- Keine Lagerung von Lebensmitteln oder Lebensmittelbehältern direkt auf dem Fußboden.
- Es sollten in erreichbarer Nähe hygienisch einwandfreie Toiletten mit einer Handwaschgelegenheit (möglichst fließend Warm- und Kaltwasser), sowie Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände vorhanden sein.

Ostsächsische Sparkasse Dresden
IBAN: DE58 8505 0300 3159 0000 00
BIC: OSDDDE81XXX
Konto 3 159 000 000
BLZ 850 503 00

SEB Bank
IBAN: DE 62 8601 0111 1414 0000 00
BIC: ESSEDE5F860

Deutsche Bank
IBAN: DE 81 8707 0000 0527 7777 00
BIC: DEUTDE8CXXX
Postbank
IBAN: DE 77 8601 0090 0001 0359 03
BIC: PBNKDEFF
Commerzbank
IBAN: DE 76 8504 0000 0112 0740 00
BIC: COBADEFFXXX

Burkersdorfer Weg 18, 01189 Dresden
Telefon (03 51) 408 05 11
Telefax (03 51) 408 05 13
E-Mails:
stadtverwaltung@dresden.de-mail.de
veterinaeramt@dresden.de
www.dresden.de

Sie erreichen uns über die Haltestellen:
Südhöhe mit den Buslinien 63 und 66
Sprechzeiten:
Mo 9-12 Uhr
Di, Do 9-18 Uhr, Fr 9-12 Uhr
Kein Zugang für verschlüsselte Elektronische Dokumente mit Signatur können über ein Formular unter http://www.dresden.de/kontakt werden

- Am Grillstand tätige Personen müssen eine gültige Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach § 43 Infektionsschutzgesetz (früher: Gesundheitszeugnis nach Bundesseuchengesetz) sowie ggf. einen Nachweis der Nachbelehrung vorweisen.
- Saubere und geeignete Arbeits- bzw. Schutzkleidung ist zu tragen. Auf die persönliche Körperhygiene ist zu achten.
- Ein direkter Kontakt mit dem Grillgut ist durch Einsatz von Arbeitsgeräten wie z.B. Grillzange, Serviette zu vermeiden.
- Erzeugnisse wie Senf oder Ketchup sind aus Spendern zu reichen.
- Enthalten die angebotenen Erzeugnisse Zusatzstoffe (z.B. Konservierungsstoffe, Farbstoffe) sind diese auf Angebots-/ Preistafeln oder Schildern an der Ware anzugeben. Details siehe *Merkblatt über die Angabe von Zusatzstoffen und bestimmten Zutaten*.

2. Allgemeine Gesetzliche Grundlagen (Auszug)

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
- Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV)
- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- Trinkwasser-Verordnung (TrinkwV)

Die gesetzlichen Grundlagen können auch unter folgenden Links erhalten werden:
Zugang zum EU-Recht: http://eur-lex.europa.eu/de/index.htm
Bundesministerium für Justiz: http://www.gesetze-im-internet.de/

3. Hinweis

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden.
Die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Gewerbetreibenden wird vorausgesetzt. Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde behält sich weitere Auflagen vor.

Für Fragen steht Ihnen Ihre zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde
Lebensmittelüberwachungsamt der Stadt Dresden, Burkersdorfer Weg 18, 01189 Dresden; Telefon: 03 51 / 40 80 52 1; veterinäramt@dresden.de zur Verfügung.

Eingangsvermerk - Empfänger

Landeshauptstadt Dresden
Ordnungsamt
Abt. Gewerbeangelegenheiten
Postfach 12 00 20
01001 Dresden

per Fax: (03 51) 4 88 58 13

Sitz: Theaterstr. 11, 01067 Dresden

Anzeige eines vorübergehenden Gaststättengewerbes aus besonderem Anlass gemäß § 2 Abs. 2 Sächsisches Gaststättengesetz (SächsGastG)

1. Anzeigepflichtige/r

1.1 Angaben zur juristischen Person (GmbH, UG, e.V. etc.) oder des nichtrechtsfähigen Vereins

Name

Registergericht | Handelsregister-Nr.:

Straße | Haus-Nr.

PLZ | Ort

zuständiges Finanzamt

1.2 Angaben zur natürlichen Person bzw. der Vertreterin/des Vertreters unter 1.

Name | Vorname

Geburtsort | Geburtsdatum | Staatsangehörigkeit

Wohnanschrift:

Straße | Haus-Nr.

PLZ | Ort

Telefon (freiwillig) | Fax (freiwillig) | E-Mail (freiwillig)

2. Angaben zum vorübergehenden Gaststättengewerbe

Anlass: _____

Musik/Tanz: (bitte ankreuzen) ☐ ja ☐ nein

Ort (Anschrift)

Straße | Haus-Nr.

PLZ | Ort

Betriebszeit von-bis (Datum, Uhrzeit)

Abgabe von (Zutreffendes bitte ankreuzen) ☐ alkoholischen Getränken ☐ alkoholfreien Getränken ☐ zubereiteten Speisen

Hinweis: Jede Anzeige wird gebührenpflichtig bescheinigt.

Ort, Datum _____ Unterschrift _____

Stand: Juni 2018

Bitte beachten Sie die Hinweise auf der Rückseite

Hinweise zum Betrieb eines vorübergehenden Gaststättengewerbes

1. Die generelle **Anzeigepflicht** besteht, wenn ein vorübergehendes Gaststättengewerbe betrieben werden soll. Ein Gaststättengewerbe betreibt, wer gewerbsmäßig Getränke (alkoholische oder alkoholfreie), zubereitete Speisen oder beides zum Verzehr an Ort und Stelle anbietet (§ 1 Abs. 1 SächsGastG).

2. Das vorübergehende Gaststättengewerbe ist der Landeshauptstadt Dresden rechtzeitig, **mindestens jedoch 2 Wochen vor Betriebsbeginn** anzuzeigen. Der Empfang der Anzeige wird durch die Landeshauptstadt Dresden gegen Gebühr bescheinigt.

3. Ein **besonderer Anlass** liegt vor, wenn die gastronomische Tätigkeit an ein kurzfristiges, nicht häufig auftretendes Ereignis anknüpft, das außerhalb der gastronomischen Tätigkeit selbst liegt.

4. Nicht anzeigepflichtig ist, wer für das anzuzeigende Gaststättengewerbe eine Reisegewerbekarte nach § 55 der Gewerbeordnung (GewO) besitzt, in welcher der Ausschank von alkoholischen und/oder alkoholfreien Getränken und/oder die Verabreichung von zubereiteten Speisen eingetragen sind.

5. Die Landeshauptstadt Dresden kann den Betrieb untersagen, wenn die Anzeige nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht rechtzeitig erstattet wird (§ 2 Abs. 5 SächsGastG). Zudem handelt ordnungswidrig, wer vorsätzlich oder fahrlässig eine Anzeige nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht rechtzeitig erstattet (§ 12 Abs. 1 Nr. 1 SächsGastG).

6. Für Fragen wenden Sie sich bitte an:
   Landeshauptstadt Dresden, Ordnungsamt, Abt. Gewerbeangelegenheiten
   Theaterstraße 11-15, 01067 Dresden, 5. Etage
   Telefon: (03 51) 4 88 58 11

Datenverarbeitung und Datenschutzerklärung

Die mit diesem Anzeigevordruck abgefragten personenbezogenen/firmenbezogenen Daten werden aufgrund einer gesetzlichen Grundlage erhoben und verarbeitet. Die Daten sind für die Bearbeitung erforderlich und werden nur für diesen Zweck verarbeitet. Ohne diese Angaben ist eine Bearbeitung des Antrages nicht möglich. Die Verarbeitung der personenbezogenen Daten erfolgt gemäß den Bedingungen der EU-Datenschutz-Grundverordnung (EU-DSGVO). Bitte beachten Sie dazu das Hinweisblatt zu den Informationspflichten gemäß Artikel 13 und 14 der EU-DSGVO und die Informationen auf www.dresden.de/datenschutz-ordnungsamt.

Stand: Juni 2018

MERKBLATT PFANDSYSTEM HECHTFEST 2020

Aufgrund der Erfahrungen aus den vergangenen Jahren und zugunsten einer effektiveren Müllvermeidung und besserer Umweltfreundlichkeit hat sich der HechtViertel e.V. dazu entschlossen, für das HECHTFEST ein **einheitliches Pfandsystem mit einheitlichen Mehrwegbechern** einzuführen. Hierzu arbeitet der HechtViertel e.V. mit der Cup to Drink GmbH zusammen.

Die Teilnahme am Pfandsystem ist verpflichtend für alle Stände mit Getränkeausschank.

Das Pfandsystem ist wie folgt organisiert:

- Jeder Standbetreiber mietet eine individuelle Anzahl von Mehrweg-Bechern an.
- möglich sind folgende Bechergrößen: 0,2-l- / 0,3-l- / 0,4-l-Becher und/oder 0,3-l-Cocktailbecher
- Die Vermietung erfolgt über Cup to Drink GmbH, die Kosten entnehmen Sie bitte dem Anschreiben.
- Pro Becher beträgt der **Pfand einheitlich 1,00 Euro.**
- Die Rücknahme der Becher, gegen Pfandrückzahlung, darf nur für die von Cup to Drink bereitgestellten Becher erfolgen.
- Die Standbetreiber sind verpflichtet, auch nicht bei ihnen gekaufte Becher zurückzunehmen. Hierdurch entfällt die frühere Verwirrung bei der Rückgabe der Becher bei Standbetreibern und Besuchern.
- Nach dem HECHTFEST werden die Becher an einer Sammelstellen wieder abgegeben.
- je nach Anzahl der Rückgabe-Menge erhält der Standbetreiber nach dem HECHTFEST entweder:

o eine Rechnung über den Pfandwert der zu wenig zurückgegebenen Becher plus Mietpreis
o eine Gutschrift über den Pfandwert der zu viel zurückgegebenen Becher abzgl. Mietpreis

Vermietungs- und Rechnungsabwicklung:

Die Vermietung der Mehrweg-Becher erfolgt über Cup to Drink GmbH nach folgendem Prozedere:

- Nach erteilter Standgenehmigung für das HECHTFEST 2020 übermittelt der HechtViertel e.V. an Cup to Drink GmbH die Kontaktdaten der Stände mit Getränkeausschank.
- Die Cup to Drink GmbH übernimmt die weitere Koordination der Vermietung (Anzahl der Becher/Ausgabe der Becher) und schließt über die Vermietung einen separaten Vertrag mit dem Standbetreiber ab.
- Die Cup to Drink GmbH schickt den Standbetreibern nach dem HECHTFEST anhand der Anzahl der zurückgegebenen Becher eine Rechnung bzw. Gutschrift zu.
- **HINWEIS:** Erst nach Begleichung der Cup to Drink GmbH-Rechnung überweist der HechtViertel e.V. den Standbetreibern die für das HECHTFEST 2020 gezahlte Kaution zurück.

Pfandpflicht und Flaschen-/Büchsen-Verbot

Für alle Stände (laut Festordnung) mit Getränkeausschank ist die Teilnahme am Pfandsystem Pflicht. Ohne Teilnahme am Pfandsystem ist für gewerbliche Stände eine Standgenehmigung zum HECHTFEST 2020 nicht möglich. Durch die Pflicht zur Nutzung der Mehrweg-Becher gilt auch ein Flaschen- bzw. Büchsenverbot.

Bei einem Verstoß gegen die Pfandpflicht behält sich der Veranstalter die Schließung des betreffenden Standes vor.

Landeshauptstadt Dresden
Ordnungsamt

Informationsblatt zum Jugendschutz

für Gewerbetreibende und Veranstalter

Begriffsbestimmungen gemäß Jugendschutzgesetz (JuSchG)

Kinder: Personen, die noch nicht 14 Jahre alt sind
Jugendliche: Personen, die 14 aber noch nicht 18 Jahre alt sind
Personensorgeberechtigte Person: wem allein oder zusammen mit einer anderen Person nach den Vorschriften des Bürgerlichen Gesetzbuchs (BGB) die Personensorge zusteht (in der Regel die Eltern)
Erziehungsbeauftragte Person: eine Person, die mindestens 18 Jahre alt ist und Erziehungsaufgaben auf Dauer oder zeitweise aufgrund einer Vereinbarung mit der personensorgeberechtigten Person übernimmt

Zu beachtende Vorschriften gemäß Jugendschutzgesetz (JuSchG)

Alkoholabgabe – § 9 JuSchG

- Für **Bier, Wein, weinähnliche Getränke, Schaumwein, Mischungen von Bier, Wein und weinähnlichen Getränken sowie Schaumwein mit nichtalkoholischen Getränken** gilt:
  - Diese Getränke dürfen nicht an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren abgegeben werden, es sei denn die Jugendlichen werden von einer personensorgeberechtigten Person begleitet.
  - Der Verzehr in Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit darf Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren nicht gestattet werden, es sei denn die Jugendlichen werden von einer personensorgeberechtigten Person begleitet.
- Für **andere alkoholische Getränke oder Lebensmittel, die andere alkoholische Getränke in nicht nur geringfügiger Menge enthalten und sogenannte Alkopops** gilt**:**
  - Diese Getränke dürfen nicht an Kinder und Jugendliche abgegeben werden.
  - Der Verzehr darf Kindern und Jugendlichen in Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit nicht gestattet werden.

Anwesenheit von Kindern und Jugendlichen bei Veranstaltungen und in Gaststätten – §§ 4 bis 8 JuSchG

- **Gaststätten:**
  - Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren dürfen sich zwischen 5 und 23 Uhr in Gaststätten nur aufhalten, wenn sie eine Mahlzeit oder ein Getränk einnehmen. Sonst ist die Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person notwendig.
  - Jugendliche ab 16 Jahren dürfen sich bis 24 Uhr ohne Begleitung, danach nur in Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person in Gaststätten aufhalten.
  - Personen unter 18 Jahren haben keinen Zutritt in Nachtclubs oder Nachtbars.
- **öffentliche Tanzveranstaltungen (z. B. Disko):**
  - Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren dürfen nur in Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person zu öffentlichen Tanzveranstaltungen.
  - Kinder und Jugendliche ab 16 Jahren dürfen nur bis 24 Uhr ohne Begleitung einer personensorgeberechtigten

oder erziehungsbeauftragten Person zu öffentlichen Tanzveranstaltungen.

- **Spielhallen:** die Anwesenheit ist Kindern und Jugendlichen nicht gestattet
- **Spiele mit Gewinnmöglichkeit auf Volksfesten, Schützenfesten, Märkten und ähnlichen Veranstaltungen:** Kinder und Jugendliche dürfen nur teilnehmen, wenn der Gewinn in Waren von geringem Wert ist

Rauchen in der Öffentlichkeit und der Verkauf von Tabakwaren – § 10 JuSchG:

- Tabakwaren sowie nikotinfreie Erzeugnisse, wie elektronische Zigaretten oder elektronische Shishas, dürfen nicht an Kinder und Jugendliche verkauft werden.
- Kindern und Jugendliche dürfen nicht in Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit rauchen.

Wer ist für die Einhaltung des Jugendschutzes verantwortlich? Pflichten des Gewerbetreibenden/Veranstalters

Gewerbetreibende und Veranstalter sowie deren Beauftragte (z. B. Angestellte) sind für die Einhaltung des Jugendschutzes verantwortlich.

- **Kontrollpflicht:** Gemäß § 2 JuSchG ist der Veranstalter/Gewerbetreibende verpflichtet, in Zweifelsfällen das Lebensalter der Gäste zu überprüfen. Außerdem muss er seine Angestellten über diese Kontrollpflichten unterrichten.
- **Bekanntmachung:** Gemäß § 3 JuSchG ist der Veranstalter/Gewerbetreibende verpflichtet, die für seine Betriebseinrichtung und Veranstaltung geltenden Vorschriften mit einem deutlich sichtbaren und gut lesbaren Aushang bekannt zu machen. Bei öffentlichen Filmveranstaltungen muss die Alterseinstufung von Filmen oder die Anbieterkennzeichnung mit einem deutlich sichtbaren und gut lesbaren Aushang bekannt gemacht werden.

Fragen?

Gewerbetreibende und Veranstalter können sich bei Fragen zum Jugendschutz an die Abteilung Gewerbeangelegenheiten im Ordnungsamt wenden:

Kontakt:	**Sprechzeiten:**
Ordnungsamt	Montag: 9-12 Uhr
Abteilung Gewerbeangelegenheiten	Dienstag: 9-18 Uhr
Theaterstraße 11 - 15, 01067 Dresden	Mittwoch: geschlossen
Telefon (0351) 4 88 58 11	Donnerstag: 9-18 Uhr
E-Mail gewerbeangelegenheiten@dresden.de	Freitag: 9-12 Uhr

Impressum

Herausgeberin:
Landeshauptstadt Dresden

Ordnungsamt
Abteilung Gewerbeangelegenheiten
Telefon (03 51) 4 88 58 11
E-Mail gewerbeangelegenheiten@dresden.de

Amt für Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Telefon (03 51) 4 88 23 90
E-Mail presse@dresden.de

Postfach 12 00 20
01001 Dresden
www.dresden.de
facebook.com/stadt.dresden

Zentraler Behördenruf 115 – Wir lieben Fragen

Gestaltung/Gesamtherstellung:
Ordnungsamt

April 2018