

Auflagen für Standbetreiber zum CSD Frankfurt 2016

Alle Standbetreiber sind zur Einhaltung Ihrer Verkehrssicherungspflichten verpflichtet.

Flüssiggase

Die Flüssiggasversorgungs- und Verbrauchseinrichtungen sind nach den Technischen Regeln Druckgase - TRG 280 -, den Technischen Regeln Flüssiggas - TRF 1996 - und der Unfallverhütungsvorschrift „Verwendung von Flüssiggas“ DGUV Vorschrift 79 (ehemals BGV D34) zu errichten und zu betreiben. Im Einzelfall wird vor der Inbetriebnahme von der Genehmigungsbehörde eine Sachkundigenprüfung verlangt. Die Prüfbescheinigung ist am Betriebs-/Veranstaltungsort aufzubewahren

Druckgasflaschen

Bei Verwendung von Druckgasflaschen mit Flüssiggas darf nur die jeweils im Betrieb befindliche Flüssiggasflasche im Stand aufgestellt werden. Die Verbrauchseinrichtungen und die Flüssiggasflaschen müssen standsicher aufgestellt werden. **Reserveflaschen (Druckgasflaschen mit Flüssiggas) oder leere Druckgasflaschen (Flüssiggas) dürfen nicht im Stand oder am Stand bereitgestellt, aufbewahrt oder gelagert werden, sondern sind in allseits geschlossenen, gekennzeichneten Blechschränken mit Bodenlüftung unterzubringen.**

Elektrische Einrichtungen

Mobile Elektroeinrichtungen, Elektrogeräte und sonstige elektrisch betriebene Einrichtungen müssen den gültigen VDE-Bestimmungen entsprechen und eine gültige Prüfung nach DGUV Vorschrift 3 (ehemals BGV A3) vorweisen.

Geräte, die eine Gefahr für Leib und Leben darstellen, können vom Veranstalter, respektive dessen Ordnungsdienst dauerhaft außer Betrieb gesetzt werden. Der Standbetreiber erhält keinen Schadenersatz.

Ab der Übergabestelle ist der Mieter für seine Stromversorgung selbst verantwortlich.

Um Stromausfälle zu vermeiden, wird der Strombedarf ausdrücklich eingeschränkt. D. h. nur der angeforderte Strombedarf wird auch gewährt. Bei Mehrverbrauch wird der betreffende Stand in erster Instanz aufgefordert, den Verbrauch zu reduzieren, bei Nichtbeachtung wird er vom Stromnetz abgeklemmt.

Aufstellung von Wärme- und Heizgeräten

Elektrische Geräte, insbesondere Wärm- und Widerstandsgeräte und Feuerstätten für feste, flüssige oder gasförmige Brennstoffe sind so aufzustellen und zu betreiben, dass sie keinen Brand verursachen können. Diese Geräte dürfen nur aufgestellt und betrieben werden, wenn zur Vermeidung einer Entzündung ein Sicherheitsabstand von mind. 0,50 Meter (nach allen Seiten) zu brennbaren Stoffen und Gegenständen eingehalten werden kann. Werden durch den Hersteller größere Abstände vorgeschrieben, sind diese einzuhalten. Nicht zulässig ist die Verwendung flüssiggasbetriebener Beleuchtung. Der erforderliche Sicherheitsabstand kann reduziert werden, wenn Abschirmungen und Unterlagen aus nichtbrennbaren Materialien verwendet werden die geeignet sind, eine Wärmeübertragung zu verhindern (z.B. Unterlagen aus keramischen Materialien, Brandschutzplatten usw.).

Die Nutzung von Druckgasflaschen, Holzkohle und offenen Brennstellen ist dem Veranstalter min. 1 Wochen vor Veranstaltungsbeginn schriftlich zu melden, da diese Stände vor Ort für den Brandschutz gesondert gekennzeichnet werden müssen.

Freihaltung Zufahrten, Kennzeichnung

Die festgelegten Flächen für Feuerwehr (Zugänge, Feuerwehrezufahrten, Aufstellflächen, Bewegungsflächen) sind im gesamten Veranstaltungsbereich während der gesamten Zeit der Nutzung von jeglichen Aufbauten freizuhalten. Die bestehenden Zugänge und mit Hinweisschildern gekennzeichneten Feuerwehrezufahrten zu Gebäuden im Veranstaltungsbereich dürfen nicht eingeschränkt werden. Rauchgasschächte aus unterirdischen Anlagen (Tiefgaragen, Unterführungen, u.ä.) müssen allseitig mit einem Abstand von mind. 1 Meter freigehalten werden. Die uneingeschränkte Zugänglichkeit ist zu gewährleisten.

Zu- und Durchfahrten

Die lichte Breite der Zu- oder Durchfahrten von Straßen, Fahrwegen und Fußgängerzonen dürfen mit Aufbauten und ständigen Einrichtungen nur so belegt werden, dass eine möglichst gradlinige mindestens 3,50 m breite Durchfahrt für Feuerwehr bzw. Rettungsfahrzeuge verbleibt. Wird eine Zu- oder Durchfahrt auf einer Länge von mehr als 12,00 m beidseitig durch Bauteile, Wände oder Pfeiler begrenzt, so muss die lichte Breite mindestens 3,50 m betragen. Die erforderliche Breite darf durch aufgeklappte Vordächer nicht eingeschränkt werden.

Bei Aufstellung von Tischen und Bänken ist darauf zu achten, dass für Feuerwehrfahrzeuge eine freie Durchfahrt von mind. 3,00 m gegeben ist. Der Abstand zwischen den erforderlichen Durchfahrten und angrenzenden Gebäuden darf max. 9,00 Meter betragen. Hierbei ist die Besonderheit durch die Stromführung der Straßenbahn der VGF in der Straßenmitte der Schweizer Straße zu beachten. Der Standbetreiber ist hierzu weisungsgebunden ggü. dem Veranstalter.

Sicherheitsabstände

Stände, Buden, Verkaufsstände usw. sind von bestehenden Gebäuden in einem Abstand von mindestens 5,00 m anzuordnen. Kann der Sicherheitsabstand von 5,00 m nicht eingehalten werden, so sind andere Sicherungsmaßnahmen (z.B. Fenster feuerhemmend F 30-A verschließen, brennbare Außenwände feuerhemmend F 30 A verkleiden) durchzuführen. Ausnahmen können zugelassen werden, wenn wegen des Brandschutzes Bedenken nicht bestehen. Ausgenommen von dieser Abstandsregelung sind beispielsweise:

- Stände mit geringen Brandlasten/geringer Brandgefahr
- Kleinzelte mit schwer entflammbarer Außenhaut entsprechend DIN 4102 B 1 und ausschließlicher Bestuhlung aus Holz oder Metall (B1 Qualität)
- Marktschirme und Stehtische

In Absprache mit dem Veranstalter werden Stellflächen bestimmt, die bei Bedarf schnell und manuell ohne Einsatz von Maschinen und Fahrzeugen geräumt werden müssen.

Notausgänge

Notausgänge von unterirdischen Anlagen (Verkehrsanlagen, Parkhäuser, Betriebsräume), und Zugänge von Schalt- und Verteilerräumen sowie Räumen mit sicherheitsrelevanten Anlagen sind in voller Breite freizuhalten.

Freihaltungen

Löschwasserentnahmeeinrichtungen (Über- und Unterflurhydranten) einschließlich ihrer Kennzeichnung, Feuermelder, Hydranten, Verteilerschächte, Hauseingänge, Einfahrten und sonstige erhebliche Einrichtungen sind von Aufbauten oder Lagerungen im Umkreis von 1 Meter freizuhalten und müssen jederzeit zugänglich sein. Behindertenparkplätze und Sonderparkplätze sind im o.g. Bereich freizuhalten. Kosten für die Beseitigung von Hindernissen gehen zu Lasten des Mieters.

Behelfsmäßige Leitungsverlegung

Kabel, Schläuche und ähnliche Leitungen im Bereich von Rettungswegen sind so zu verlegen, dass sie keine Stolpergefahr oder Behinderung darstellen. Sie sind mit Kabelbrücken oder ähnlichen Vorrichtungen sichtbar abzudecken. Diese Abdeckungen sind Gelb/Schwarz zu kennzeichnen. Sofern sie über Feuerwehrezufahrten gespannt werden, ist eine lichte Durchfahrtshöhe von mind. 4,50 Meter einzuhalten.

Lagerung, Abfallstoffe

MÜLLVERMEIDUNG = UMWELTSCHUTZ

Packmaterial, Kartonagen und Papier dürfen außerhalb der Stände und Buden nicht gelagert werden. Das Lagern von Materialien und/oder das Entsorgen von Fetten und Ölen im Bereich der Baumscheiben und in der öffentlichen Kanalisation sind ausdrücklich verboten.

Bitte halten Sie sich konsequent an die Benutzung von Mehrweggeschirr und Mehrwegflaschen. Vermeiden Sie Umverpackungen. Vermeiden Sie möglichst auch „essbares Geschirr“ (Ausnahme Brötchen), da dieses erfahrungsgemäß nicht verzehrt wird.

Wir bitten Sie, an Ihrem Stand anfallendes Altglas separat zu sammeln und der Wiederverwertung zuzuführen. Dafür werden extra Glascontainer auf dem Platz bereitgestellt.

Zur Entsorgung während der Öffnungszeiten gibt es eine Müllpresse an folgender Stelle unterhalb des Konstablerwache in Rtg Fahrgasse/ Reineckestraße.

In die Müllsäcke gehört nur Restmüll, keine Speisereste, Flaschen, Eimer, etc.

Sondermüll (Öle, Fette, Speisereste): Öle, Fette und Speisereste müssen nach den einschlägigen Vorschriften entsorgt werden. Hierfür halten wir extra Speisefett-Mülltonnen bereit!

Die FFR GmbH und wir danken Ihnen für die Beachtung dieser organisatorischen Anforderung zur Müllentsorgung. Der Mieter hat die Reinigung seiner Standfläche sowie die Abfallbeseitigung während und nach der Veranstaltung selbst zu besorgen. Der Abfall muss in die vorhandene Müllpresse an der Stauflächenmauer gebracht werden. An den Ständen sind Abfallbehälter für die Benutzung durch die Besucher aufgestellt. Frittierfette, Standböden, Teppichreste, Holzteile, Kühlgeräte u.ä. sind durch den Mieter selbst abzutransportieren.

Bei Nichtbeachtung der Entsorgungsvorschriften wird mit einer Geldstrafe bis zu EUR 6000 gegenüber dem Mieter sowie einem Ausschluss für die folgenden vergleichbaren Veranstaltungen belegt. Um die Kosten so niedrig wie möglich zu halten, sind Sie zur Mithilfe verpflichtet.

Dazu zählen: die Reinigung der Standfläche, Entsorgung des anfallenden Mülls in umweltschonender Art, Beaufsichtigung der von Ihnen angemieteten Standfläche bis zur Abnahme, Unterstützung des Veranstalters bei der Organisation und Abwicklung.

Dazu gehört insbesondere das Einwirken auf Ihre Mitarbeiter bei Betriebsende.

Falls Sie Ihrer Aufsichtspflicht bis zum Ende der Abnahme durch die Stadtreinigung oder den Veranstalter nicht nachkommen und Müllreste von Ihnen an Ihrem Stand vorgefunden werden, ist der Veranstalter berechtigt, für die Beseitigung anfallende Kosten dem Betreiber des Standes – ohne Nachweis der Herkunft – in Rechnung zu stellen.

Erdung

Metallene Verkaufsstände müssen geerdet werden mit einer Leitung von mindestens 10mm².

Feuerlöscher

An Ständen, Aufbauten, in Verkaufswagen, Zelten usw. ist zur Brandbekämpfung von Entstehungsbränden ist mindestens ein Feuerlöscher vorzuhalten:

- 6 Liter Fettbrandlöscher beim Betrieb von Fritteusen (Brandklassen A,B,F). Beim Betrieb einer einzelnen Fritteuse genügen 3 Liter Löschmittel.
- 6Kg Glutbrandpulver in allen anderen Fällen (Brandklassen A,B,C)
- 2Kg Glutbrandpulver (Brandklassen A,B,C) an Ständen bis max. 3x3m Standfläche ohne besonderes Gefährdungspotential (Infostand Vereine, etc.)

Überwachung

Der mit der Überwachung beauftragten Person der örtlichen Ordnungsbehörde und dem Veranstalter sowie seinem Vertreter ist jederzeit Zugang zum gesamten Veranstaltungsbereich zu gewähren. Das eingesetzte Standpersonal ist darüber zu unterrichten. Ansprechpartner zur Beseitigung von Mängeln ist der verantwortliche Standbetreiber.

Trinkwasseranlagen

Der Veranstalter gewährleistet die Wasserversorgung durch einen Hydrantenanschluss mit einer Vorverteilung auf eine Abgabestelle mit ½ Zoll Anschlüsse. Von dieser Abgabestelle an muss der Mieter die Installation in eigener Verantwortung und Kosten selbst veranlassen und für seine erforderliche Unterverteilung sorgen. Die Schläuche sind so zu verlegen, dass sich keine Behinderung für Fußgänger ergeben (Fußgängerbrücken, Überführungen).

Die Vorschriften für die Abwasserentsorgung sind zu beachten.

Der Betreiber/Benutzer einer Trinkwasseranschluss- und Entnahmestelle ist für den ordnungsgemäßen Betrieb nach den gesetzlichen und technischen Vorgaben verantwortlich und hat eigenständig auf den ordnungsgemäßen Betrieb zu achten und eventuelle Beeinträchtigungen umgehend zu beseitigen. Das Gesundheitsamt der Stadt Frankfurt gibt Informationen dazu in dem beigefügten Merkblatt.

Lebensmittelhygiene

Eine Leitlinie zur Lebensmittelhygiene in ortsveränderlichen Betriebsstätten entnehmen sie bitte unter www.bgn.de.

Bitte beachten Sei ebenfalls die einzuhaltenden, beiliegenden "Anforderungen an die Ausstattung eines Imbissstandes auf Vereins- und Straßenfesten" des Ordnungsamtes der Stadt Frankfurt.

Jugendschutz

Kinder und Jugendliche verdienen den besonderen Schutz unserer Gesellschaft. Alle Erwachsenen stehen deshalb in der Verantwortung, Kinder und Jugendliche vor schädlichen Einflüssen, zum Beispiel durch bestimmte Inhalte von Medien oder vor den Gefahren des Alkohol- und Tabakkonsums zu schützen. Das Jugendschutzgesetz (JuSchG) ist am 1. April 2003 in Kraft getreten. Es regelt unter anderem den Verkauf und den Konsum von Tabak und Alkohol, den Aufenthalt in Diskotheken, Gaststätten und Kinos und koppelt den Zugang zu Filmen, Video- und Computerspielen in der Öffentlichkeit an Altersfreigaben.

Informationen zum Jugendschutz

Jeder Betreiber ist verpflichtet, während der Durchführung der Veranstaltung das Jugendschutzgesetz einzuhalten. Des weiteren wird der Betreiber verpflichtet, auch die Mitbetreiber und Mitarbeiter über das Jugendschutzgesetz zu informieren. Entsprechende Informationen finden Sie beiliegend.

Aufbauten

Teile die umherfliegen könnten, dürfen nur gesichert aufgestellt werden (z.B. Pavillons durch Gewichte sicher usw.)

Die Verankerung eventueller Aufbauten darf nicht durch Verdübelung mit dem Untergrund bzw. Belag erfolgen.

Die Aufbauten haben in einer vom Veranstalter vor Beginn der Veranstaltung erläuterten, attraktiven Art und Weise zu erfolgen und den öffentlich-rechtlichen Vorschriften zu entsprechen. Sämtliche Aufbauten stehen unter sachlichem und örtlichem Genehmigungsvorbehalt durch den Veranstalter und den abnehmenden Behörden.

Befestigungen, Baumbestand, offenes Feuer

Es dürfen keine Befestigungen von Drähen, Kabeln etc. am Baumbestand vorgenommen werden.

Das Grillen und öffentliches Feuer unter den Bäumen ist verboten.

An Bäumen, Sträuchern, Büschen und Geländern dürfen keine Gegenstände (z.B. Werbemittel, Schläuche, Kabel etc.) befestigt werden.

Pfand, Geschirr

Es darf ausschließlich Mehrweggeschirr verwendet werden. Ausgeschlossen ist insbesondere das Angebot von Taschenfläschchen jeglicher Art. Beim Angebot von Flaschen mit Kronkorken sind diese vor dem Verkauf zu entfernen und im Stand zu sammeln. Bei Nichtachtung wird die Kautions einbehalten. Die Abgabe von Gläsern (Bier-, Wasser-, Sekt-, Apfelweingläser usw.) Kunststoffbecher, Mehrwegbecher, Dosen (z. B. Red Bull), Mehrwegflaschen (Bier, Wasser, Saft), Einwegflaschen (Wein, Sekt, o.ä.) Flaschen (Bier, Wein, Sekt und Champagner u. ä.), muss mit Pfand Höhe von EUR 2 belegt werden, um die Rückführung des Leergutes zu gewährleisten.

Die Pfandnahme ist an jedem Stand schriftlich anzuzeigen.

Angebot

Die Genehmigung zur Beteiligung kann nur im Rahmen der eigenen, gewerbsmäßig ausgeübten Angebotspalette erteilt werden. Art und Umfang des Geschäfts ist in der Anmeldung näher darzulegen. Der Veranstalter behält sich vor, einzelne Angebote abzulehnen und für nicht angemeldete Produkte das Warenangebot gänzlich zu untersagen.

Untervermietung / Abtretung

Der zugewiesene Standplatz wird durch den Mieter selbst in genehmigter Art und Weise genutzt. Der Mieter ist nicht berechtigt, den ihm zugewiesenen Standort ganz oder teilweise entgeltlich oder unentgeltlich einem Dritten zu überlassen oder mit einem anderen zu tauschen. Vertragswidrig erfolgte Abtretungen werden mit einer Vertragsstrafe von EUR 6.000,00 gegenüber dem Mieter sowie einem Ausschluss für die folgenden CSD Veranstaltungen belegt.

Anzeige nach § 6 Hessisches Gaststättengesetz (HGastG)

Jeder Anbieter, der vorübergehend, zu einer Veranstaltung oder einem Fest, gastronomische Leistungen – Verkauf von Getränken und/oder Speisen zum Verzehr vor Ort – anbietet, ist verpflichtet, seine Tätigkeit vier Wochen vor Beginn der Veranstaltung beim Ordnungsamt der Stadt Frankfurt am Main (Service Center Veranstaltungen), anzuzeigen. Hiervon sind die Standbetreiber befreit, denen mit ihrer gültigen Reisegewerbekarte eine gastronomische Standbetriebsgenehmigung erteilt wurde. Ebenso befreit sind alle Gewerbetreibenden, die ein stehendes Gewerbe gemäß § 14 Gewerbeordnung angemeldet haben. Bei dem stehenden Gewerbe ist unerheblich, welche Tätigkeit ausgeübt wird. Die Anzeige ist gebührenpflichtig.

Auf- und Abbau

Auf- und Abbau der Aufbauten werden durch den Mieter oder eine von ihm hierfür beauftragte Person nur während vom Veranstalter gesondert bekannt gegebenen Zeiten durchzuführen. Der Mieter stellt sicher, dass während der gesamten Betriebszeit eine verantwortliche Person als Ansprechpartner zur Verfügung steht.

Gastronomiestände: Mit dem Aufbau der Stände kann auf dem Podest ab Mittwoch, 13.07.2016 von 10:00 – 20:00 Uhr, auf der Zeil/ vor Bienenkorbhaus ab Donnerstag, 14.07.2016 von 10:00 – 20:00 Uhr begonnen werden. Die Abnahme erfolgt am Freitag, 15.07.2016 um 11:00 Uhr durch einen Vertreter des Ordnungsamtes, der Feuerwehr und des Veranstalters.

Der Abbau hat auf der Zeil, bis Montag, 18.07.2016, 13:00 Uhr, auf der Konstablerwache bis Montag, 21.07.2016, 17:00 Uhr zu erfolgen.

Die Auf- Abbau und Betriebszeiten der Infostraße auf der Zeil entnehmen Sie dem Infobrief.

Der Mieter ist verpflichtet, die genutzte Fläche vollständig von Abfällen gereinigt und gekehrt an den Veranstalter zu übergeben.

Haftung, Haftpflicht, Hausrecht

Die Verkehrssicherungspflicht bezüglich des Standplatzes obliegt dem Mieter. Der Mieter haftet für Schäden, die durch ihn oder seine Erfüllungsgehilfen dem Veranstalter oder einem Dritten entstehen, selbst und unmittelbar nach den Vorschriften des BGB. Der Mieter hat für eine Haftpflichtversicherung für Personen-, Sach- und Vermögensschäden in angemessener Höhe zu sorgen und den Versicherungsschein auf Verlangen vor der Veranstaltung dem Veranstalter vorzulegen. Ferner stellt der Mieter den Veranstalter von allen Ansprüchen Dritter wegen Verletzungen der Verkehrssicherungspflicht frei.

Der Veranstalter hat während des CSD einschließlich der Zeit des Auf- und Abbaus das Hausrecht auf dem Gebiet der Veranstaltung. Hierdurch entstehen dem Veranstalter jedoch keine Überwachungs- und Kontrollpflichten.

Insbesondere ein Diebstahlschutz kann trotz eines beauftragten Sicherheitsdienstes nicht gewährleistet werden.

Verstößt der Mieter gegen eine der Vereinbarungen, oder erfüllt der Mieter eine Haupt- oder Nebenvertragspflicht nicht, so ist der Veranstalter in jedem Fall berechtigt, eine angemessene Konventionalstrafe gegenüber dem Mieter zu erheben. Sonstige Ansprüche des Veranstalters gegenüber dem Mieter bleiben hiervon unberührt.

Allgemein / Sonstiges

Die Aufbauten des Mieters haben sämtlichen Vorschriften der Hygiene, des Brandschutzes, Baurechts, Umweltrechts, Gewerberechts, Verkehrsrechts, Versicherungsrechts, Arbeitsrechts sowie allen sonst einschlägigen Vorschriften zu entsprechen. Sämtliche Aufbauten stehen unter sachlichem und örtlichem Genehmigungsvorbehalt durch den Veranstalter und den abnehmenden Behörden. Der Veranstalter ist berechtigt, sich jederzeit von der Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen, der Auflagen resultierend aus dem Sicherheitskonzept sowie den behördlichen Verordnungen zu überzeugen, ohne dass eine Pflicht hierzu begründet wäre. **Der Veranstalter ist befugt, die sofortige Beseitigung vorschriftswidriger Zustände durch entsprechende Maßnahmen auf Kosten des Mieters sicherzustellen oder den Standbetreiber mit sofortiger Wirkung von der Veranstaltung auszuschließen. Der Standbetreiber erhält keinen Schadenersatz.**

Die Aufbauten des Mieters haben sämtlichen Vorschriften der Hygiene, des Brandschutzes, Baurechts, Umweltrechts, Gewerberechts, Verkehrsrechts, Versicherungsrechts, Arbeitsrechts sowie allen sonst einschlägigen Vorschriften zu entsprechen. Jeder Aufbau ist mit einer Standnummer und Namensschild zu versehen. Standbetreiber, die am Stand mit Gasflaschen arbeiten, erhalten eine Standnummer auf rotem Papier. Der Veranstalter ist berechtigt, sich jederzeit von der Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen und behördlichen Verordnungen zu überzeugen, ohne dass eine Pflicht hierzu begründet wäre. Der Veranstalter ist befugt, die sofortige Beseitigung vorschriftswidriger Zustände durch entsprechende Maßnahmen auf Kosten des Mieters sicherzustellen.

Musikbeschallung und sonstige Vorführungen an den Ständen sind nicht gestattet.

Der Mieter ist verpflichtet sein Geschäft in der genehmigten Form und im vorgesehenen Umfang durchzuführen.

Bei Zuwiderhandlung behält sich der Veranstalter vor, den weiteren Betrieb des Geschäftes zu untersagen.

Der Veranstalter behält sich vor, als Maßnahme zur sofortigen Vollziehung seiner Anweisungen und Auflagen die Stromversorgung für den Mieter zu unterbrechen. Der Standbetreiber erhält keinen Schadenersatz.

Erfüllungsort und Gerichtsstand für sämtliche Ansprüche ist Frankfurt am Main.

Bitte achten Sie darauf, Ihren Stand optisch sowie qualitativ hochwertig zu gestalten!

Bitte beachten Sie zudem die beiliegenden Anlagen:

- Merkblatt Brandschutzvorkehrungen bei Märkten, Straßenfesten und ähnlichen Veranstaltungen
- Anforderungen an die Ausstattung eines Imbissstandes auf Vereins- und Straßenfesten
- Merkblatt des Gesundheitsamts der Stadt Frankfurt zur Trinkwasserverordnung
- Informationen zum Jugendschutz

1. Ansprechpartner

Branddirektion Frankfurt a. Main
Abteilung Vorbeugung & Planung
Sachgebiet - Veranstaltungssicherheit -
Feuerwehrstrasse 1
60435 Frankfurt a. Main

☎ 069 / 212 - 727272
☎ 069 / 212 - 722009
✉ sammelpostfachg22.1.amt37@stadt-frankfurt.de

Dieses Sachgebiet wird von den Genehmigungsbehörden als Fachstelle zur brandschutztechnischen Beurteilung von Veranstaltungen beteiligt. Darüber hinaus beurteilt das Sachgebiet eigenständig, ob für Veranstaltungen ein Brandsicherheitsdienst erforderlich ist und in welcher Form dieser durchgeführt wird.

2. Rechtsgrundlagen und Hinweise

- Hessische Bauordnung (HBO)
- Sonderbauvorschriften / Technische Baubestimmungen
- Muster-Richtlinie über den Bau und Betrieb Fliegender Bauten
- Richtlinien über die Flächen für die Feuerwehr
- Hessisches Straßengesetz (HessStraßenG)
- Straßenverkehrsordnung (StVO)
- Hessisches Gesetz über den Brandschutz, die Allgemeine Hilfe und den Katastrophenschutz
- Vorschriften der Berufsgenossenschaften (BGV) - Technische Regeln
- Hessisches Gesetz über die öffentliche Sicherheit und Ordnung (HSOG)

3. Sicherheitskonzept

Für Märkte, Straßenfeste und ähnliche Veranstaltungen ist rechtzeitig vor Veranstaltungsbeginn mit allen Beteiligten ein gemeinsames Sicherheitskonzept unter Federführung der zuständigen Genehmigungsbehörde abzustimmen und festzulegen. Hierbei ist auch die Notwendigkeit der Gestellung eines Brandsicherheitsdienstes nach § 17 Hessisches Gesetz über den Brandschutz, die Allgemeine Hilfe und den Katastrophenschutz (HBKG) zu prüfen. Die entsprechende Anordnung wird durch die Branddirektion erlassen. Die Einhaltung der angeordneten Maßnahmen wird in der Regel vor Veranstaltungsbeginn durch die federführende Genehmigungsbehörde geprüft und im Laufe der Veranstaltung überwacht.

4. Lageplan

4.1 Vorlage Lageplan

Der Genehmigungsbehörde und der Branddirektion ist ein maßstabsgerechter Lageplan vorzulegen, aus dem die Größe und die Aufstellung der Stände, Zelte und Buden sowie deren Abstand zu bestehenden Gebäuden ersichtlich ist.

4.2 Festlegungen im Lageplan

Im vorgelegten Lageplan können durch die Genehmigungsbehörde im Einvernehmen mit der örtlichen Feuerwehr zusätzliche notwendigen Gänge, Feuerwehrezufahrten, Abstände zu Gebäuden, Zugänge und Fluchtwege festgelegt werden. Die im genehmigten Lageplan ausgewiesenen Flächen sind unbedingt einzuhalten.

5. Zufahrten, Flächen für die Feuerwehr

5.1 Freihaltung Zufahrten

Die festgelegten Flächen für die Feuerwehr (Zugänge, Zufahrten, Aufstellflächen, Bewegungsflächen) sind im Veranstaltungsbereich während der gesamten Zeit der Nutzung ständig freizuhalten.

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

5.2 Zu- und Durchfahrten

Die lichte Breite der Zu- oder Durchfahrten von Straßen, Fahrwegen und Fußgängerzonen dürfen mit Aufbauten und ständigen Einrichtungen nur so belegt werden, dass eine möglichst gradlinige mindestens 3,00 m breite Durchfahrt für Feuerwehr bzw. Rettungsfahrzeuge verbleibt. Wird eine Zu- oder Durchfahrt auf einer Länge von mehr als 12,00 m beidseitig durch Bauteile, Wände oder Pfeiler begrenzt, so muss die lichte Breite mindestens 3,50 m betragen. Die erforderliche Breite darf durch aufgeklappte Vordächer nicht eingeschränkt werden.

Die lichte Höhe der Zu- und Durchfahrten für Feuerwehr- und Rettungsfahrzeuge muss mindestens 3,50 m betragen. Bei Aufstellung von Tischen und Bänken ist darauf zu achten, dass für Feuerwehrfahrzeuge eine freie Durchfahrt von mind. 3,00 m gegeben ist.

Nach maximal 50 m sind ausreichende Feuerwehrebewegungsflächen von mindestens 7,00 m x 12,00 m je im Einsatzfall erforderlichem Feuerwehrfahrzeug zu bilden.

5.3 Kurven in Zu- oder Durchfahrten

Kurven im Verlauf der Zu- und Durchfahrten sind in der durch den Außenradius der Kurve vorgegebenen Mindestbreite frei zu halten. Vor und hinter den Kurven sind Übergangsbereiche von mindestens 11,00 m einzuplanen.

5.4 Kennzeichnung

Sofern im Einzelfall eine Kennzeichnung der Zu- und Durchfahrten zu den Veranstaltungsbereichen erforderlich wird, sind Hinweisschilder und Verkehrszeichen (z.B. Haltverbot) entsprechend der Straßenverkehrsordnung zu verwenden.

5.5 Schranken, Sperrpfosten

Im Zuge der Feuerwehrezufahrten vorhandene Sperrbalken, Sperrpfosten oder Schranken müssen sich mit einem Dreikantschlüssel nach DIN 3223 (Dreikant des Überflurhydrantenschlüssels) oder durch die in der Stadt Frankfurt am Main gültigen Feuerweherschließung öffnen lassen.

6. Abstände

6.1 Sicherheitsabstände

Stände, Buden, Verkaufsstände usw. sind von bestehenden Gebäuden in einem Abstand von mindestens 5,00 m anzuordnen. Kann der Sicherheitsabstand von 5,00 m nicht eingehalten werden, so sind andere Sicherungsmaßnahmen (z.B. Fenster feuerhemmend F 30-A verschließen, brennbare Außenwände feuerhemmend F 30 A verkleiden) durchzuführen.

Ausnahmen können zugelassen werden, wenn wegen des Brandschutzes Bedenken nicht bestehen.

Ausgenommen von dieser Abstandsregelung sind beispielsweise:

- Stände mit geringen Brandlasten/geringer Brandgefahr
- Kleinzelte mit schwer entflammbarer Außenhaut entsprechend DIN 4102 B 1 und ausschließlicher Bestuhlung aus Holz oder Metall (B1 Qualität)
- Marktschirme und Stehtische

6.2 Notausgänge

Notausgänge von unterirdischen Anlagen (Verkehrsanlagen, Parkhäuser, Betriebsräume), und Zugänge von Schalt- und Verteilerräumen sowie Räumen mit sicherheitsrelevanten Anlagen sind in voller Breite freizuhalten.

6.3 Schutzstreifen

Bei aneinander gebauten Buden, Zelten, Ständen, Verkaufsständen usw. sind in Abständen von höchstens 40,00 m Schutzstreifen von mind. 5,00 m Breite ständig freizuhalten.

6.4 Fliegende Bauten

Die Abstände zu Gebäuden und untereinander sind Einzelfall bezogen mit der Bauaufsicht und der Branddirektion abzustimmen.

7. Löscheinrichtungen und Energieversorgungsanlagen

7.1 Freihaltung Löschwasser- und Energieversorgungsanlagen

Löschwasserentnahmeeinrichtungen (Über- oder Unterflurhydranten), sowie Verteil- und Schaltanlagen der Energie- und Wasserversorgung sind einschließlich ihrer Kennzeichnungen von Aufbauten oder Lagerungen im Umkreis von 1,00 m freizuhalten und müssen jederzeit zugänglich sein.

7.2 Behelfsmäßige Verlegungen von Leitungen

Kabel, Schläuche, Seile und ähnliche Leitungen im Bereich von Rettungswegen sind so zu verlegen, dass sie keine Stolpergefahr oder Behinderung darstellen. Sie sind mit Gummimatten oder ähnlichem sichtbar abzudecken. Sofern sie über Feuerwehrezufahrten gespannt werden, ist eine lichte Durchfahrthöhe von mind. 3,50 m, über Fahrbahnen eine lichte Durchfahrthöhe von 4,00 m einzuhalten.

7.3 Elektrische Einrichtungen

Elektroinstallationen, Elektrogeräte und sonstige elektrisch betriebene Einrichtungen müssen den gültigen VDE-Bestimmungen entsprechen. Ein entsprechender schriftlicher Nachweis einer Elektrofachkraft ist der Genehmigungsbehörde vorzulegen.

7.4 Aufstellung elektrischer Wärme- und Heizgeräte

Elektrische Geräte, insbesondere Wärme- und Widerstandsgeräte, sind so aufzustellen und zu betreiben, dass sie keinen Brand verursachen können. Diese Geräte dürfen nur aufgestellt und betrieben werden, wenn zur Vermeidung einer Entzündung ein Sicherheitsabstand von mindestens 0,50 m (nach allen Seiten) zu brennbaren Stoffen und Gegenständen eingehalten werden kann. Werden durch den Hersteller größere Sicherheitsabstände vorgeschrieben, sind diese einzuhalten. Der erforderliche Sicherheitsabstand kann reduziert werden, wenn Abschirmungen und Unterlagen aus nichtbrennbaren Materialien verwendet werden die geeignet sind, eine Wärmeübertragung zu verhindern (z.B. Unterlagen aus keramischen Materialien, Brandschutzplatten usw.).

7.5 Feuerlöscher

An Ständen, Aufbauten, in Verkaufswagen, Zelten usw. ist zur Brandbekämpfung von Entstehungsbränden mindestens ein Feuerlöscher geeignet für die vorhandenen Brandklassen (DIN EN 3) in betriebsbereitem Zustand sichtbar und zugänglich vorzuhalten (ggf. sind Hinweisschilder nach BGV A8 anzubringen). Bei der Verwendung von Friteusen ist mindestens ein Feuerlöscher Brandklasse „F“ (8A 25F - DIN EN 3/pr A1) vorzuhalten.

7.6 Löschdecken

Wird mit offenen Flammen und / oder größeren Mengen Speiseöl (z.B. in Friteusen) umgegangen, so ist zum Ablöschen von Bränden die auf die persönlichen Kleidungsstücke übergreifen können mindestens eine Löschdecke nach DIN EN 1869 im betroffenen Stand vorzuhalten.

8. Flüssiggase, Druckgasflaschen und Feuerstätten

8.1 Flüssiggase

Die Flüssiggasversorgungs- und Verbrauchseinrichtungen sind nach den Technischen Regeln Druckgase - TRG 280 -, den Technischen Regeln Flüssiggas - TRF 1996 - und der Unfallverhütungsvorschrift „Verwendung von Flüssiggas“ (BGV D34) zu errichten und zu betreiben.

Im Einzelfall wird vor der Inbetriebnahme von der Genehmigungsbehörde eine Sachkundigenprüfung verlangt. Die Prüfbescheinigung ist am Betriebs-/Veranstaltungsort aufzubewahren

8.2 Druckgasflaschen

Bei Verwendung von Druckgasflaschen mit Flüssiggas darf nur die jeweils im Betrieb befindliche

Flüssiggasflasche im Stand aufgestellt werden. Die Verbrauchseinrichtungen und die Flüssiggasflaschen müssen standsicher aufgestellt werden. Reserveflaschen (Druckgasflaschen mit Flüssiggas) oder leere Druckgasflaschen (Flüssiggas) dürfen nicht im Stand oder am Stand bereitgestellt, aufbewahrt oder gelagert werden.

Die Lagerung von Reserveflaschen oder leeren Druckgasflaschen ist im Sicherheitskonzept zu regeln (eine Zentrallagerung ist anzustreben). Druckgasbehälter dürfen nicht in Rettungswegen aufgestellt oder betrieben werden.

8.3 Feuerstätten

Feuerstätten für feste, flüssige oder gasförmige Brennstoffe sind so aufzustellen und zu betreiben, dass sie keinen Brand verursachen können. Die Geräte dürfen nur aufgestellt und betrieben werden, wenn zur Vermeidung einer Entzündung ein Sicherheitsabstand von mindestens 0,50 m (nach allen Seiten) zu brennbaren Stoffen und Gegenständen eingehalten werden kann. Werden durch den Hersteller größere Sicherheitsabstände vorgeschrieben, sind diese einzuhalten. Der erforderliche Sicherheitsabstand kann reduziert werden, wenn Abschirmungen und Unterlagen (Wärmedämmungen) aus nicht brennbaren Materialien verwendet werden, die geeignet sind, eine Wärmeübertragung zu verhindern (z.B. Unterlagen aus keramischen Materialien, Brandschutzplatten usw.). Unter / vor den Feuerstätten für feste, flüssige oder gasförmige Brennstoffe sind Fußböden aus brennbaren Baustoffen durch nicht brennbare Baustoffe in ausreichender Dicke zu schützen. Dies gilt nicht für Feuerstätten, deren Bauart sicherstellt, dass bei Nennwärmeleistung im Fußboden keine höheren Temperaturen als 85° C auftreten können.

9. Abfallstoffe

9.1 Lagerung Abfallstoffe

Packmaterial, Kartonagen und Papier dürfen außerhalb der Stände und Buden nicht gelagert werden.

Durch den/die Veranstalter/Betreiber ist ein Abfallkonzept, welches die brandschutztechnischen Belange berücksichtigt, zu erstellen, (z.B. geschlossene, nichtbrennbare Abfallcontainer, Presscontainer etc.).

10. Weitergehende Anforderungen

10.1 Anwesenheit des Betreibers

Während der laufenden Veranstaltung muss ein verantwortlicher Leiter oder eine von ihm beauftragte Person ständig anwesend sein. Diese Person ist für die Einhaltung der angeordneten Maßnahmen verantwortlich. Gegebenenfalls ist eine betriebstechnische Leitung durch den Veranstalter zu bilden.

10.2 Überwachung

Den mit der Überwachung beauftragten Personen ist jederzeit Zugang zum gesamten Veranstaltungsbereich zu gewähren. Das eingesetzte Standpersonal ist darüber zu unterrichten. Im Zuge der präventiven Gefahrenabwehr (Vorbeugender Brandschutz) ist die Feuerwehr berechtigt, die Einhaltung der Brandschutz- und Sicherheitsmaßnahmen jederzeit zu prüfen und die Beseitigung festgestellter brandschutztechnischer Mängel zu verlangen. Ansprechpartner zur Beseitigung von Mängeln ist der verantwortliche Leiter der Veranstaltung.

10.3 Brandsicherheitsdienst

Im Zuge der Durchführung des Brandsicherheitsdienstes ist die Feuerwehr berechtigt, die Einhaltung der Brandschutz- und Sicherheitsmaßnahmen jederzeit zu prüfen und die Beseitigung festgestellter Mängel zu verlangen. Verantwortlich für die Beseitigung von Mängeln ist der Veranstalter.

Wird durch die Branddirektion ein Brandsicherheitsdienst gem. § 17 HBKG angeordnet, fallen hierfür Gebühren nach den örtlichen Gebührenordnungen an, die über einen gesonderten Gebührenbescheid erhoben werden.

Weitere brandschutztechnische Auflagen, die sich aus der jeweiligen Veranstaltungen und / oder Nutzung ergeben, bleiben vorbehalten.

Informationen zum Jugendschutz

Jeder Betreiber ist verpflichtet, während der Durchführung der Veranstaltung das Jugendschutzgesetz einzuhalten. Des weiteren wird der Betreiber verpflichtet, auch die Mitbetreiber und Mitarbeiter über das Jugendschutzgesetz zu informieren.

Begriffsbestimmung (§ 1 JuSchG)

Kinder: Kinder gem. § 1 Abs. 1 Nr. 1 JuSchG sind Personen, die noch nicht 14 Jahre alt sind.

Jugendliche: Jugendliche gem. § 1 Abs. 1 Nr. 2 JuSchG sind Personen, die 14 Jahre, aber noch nicht 18 Jahre alt sind.

Personensorgeberechtigte Person: Personensorgeberechtigt ist gem. § 1 Abs. 1 Nr. 3 jeder, dem nach den Vorschriften des Bürgerlichen Gesetzbuches die Personensorge zusteht. In der Regel sind dies die Eltern, entweder allein oder gemeinsam beide Elternteile.

Erziehungsbeauftragte Personen: Eine erziehungsbeauftragte Person ist gem. § 1 Abs. 1 Nr. 4 jede volljährige Person, die mit einer personensorgeberechtigten Person verbindlich vereinbart hat, Erziehungsaufgaben in Form von Begleitung und Beaufsichtigung für ein oder mehrere Kind/er und Jugendliche/n wahrzunehmen.

Prüfungs- und Nachweispflicht (§ 2 JuSchG)

- Die erziehungsbeauftragte Person muss die Berechtigung auf Verlangen vorzeigen. Der Veranstalter hat diese in Zweifelsfällen zu überprüfen.
- Personen, bei denen nach diesem Gesetz Altersgrenzen zu beachten sind, haben ihr Lebensalter auf Verlangen in geeigneter Weise nachzuweisen.
- Können vernünftige Zweifel nicht ausgeräumt werden, darf der Veranstalter die jungen Menschen nicht anders behandeln, als wenn die begleitet wären.

Bekanntmachung der Vorschriften (Aushang) (§ 3 JuSchG)

Veranstalter und Gewerbetreibende haben die für ihre Betriebseinrichtungen und Veranstaltungen geltenden Vorschriften sowie bei öffentlichen Filmveranstaltungen die Alterseinstufung von Filmen oder die Anbieterkennzeichnung durch deutlich sichtbaren und gut lesbaren Aushang bekannt zu machen.

• Zeitgrenzen

Es gilt gem. §§ 4 und 5 JuSchG ein völliges Aufenthaltsverbot für unbegleitete Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren. Jugendliche unter 18 Jahren dürfen unbegleitet bis 24 Uhr bleiben. Ab 24 Uhr dürfen Jugendliche unter 18 Jahren nur bei Veranstaltungen anwesend sein, wenn sie von einer Personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person begleitet werden.

• Alkohol

Das Jugendschutzgesetz verbietet die Abgabe von Alkohol oder das Gestatten des Alkoholkonsums in bestimmten Altersgrenzen (§ 9 JuSchG).

Abgabe ist jede Form der Zugangsverschaffung von Alkohol, ein tatsächlicher Verzehr ist nicht notwendig. In diesem Sinne ist die "Abgabe" auch verboten, wenn z.B. 15-jährige auf einer Veranstaltung Alkohol ausschenken und ihnen dadurch Zugang zum Alkohol verschafft wird.

Gestatten des Alkoholkonsum liegt vor, wenn Alkohol trinken zumindest passiv geduldet wird, obwohl die Möglichkeit zum Eingreifen besteht. Der Veranstalter hat die Pflicht, die Einhaltung der Vorschrift des JuSchG von den Mitbetreibern und Mitarbeitern einzufordern und zu kontrollieren.

Frei ab 14 - grundsätzlich darf Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren in der Öffentlichkeit kein Alkohol gegeben oder der Verzehr gestattet werden. Das Gesetz sieht eine Ausnahme vor, wenn bereits 14-jährige von ihren Eltern begleitet werden und diese mit dem Ausschank einverstanden sind, dürfen diese Bier, Wein oder Sekt konsumieren.

Frei ab 16 - "andere alkoholische Getränke" dürfen an Jugendliche ab 16 Jahren ausgegeben werden bzw. von ihnen konsumiert werden. Hierzu zählen Bier, Wein, Sekt und weitere Getränke und Mischungen, die nicht branntweinhaltig sind.

• Rauchen

In der Öffentlichkeit ist das Rauchen ab 18 Jahren erlaubt. Deswegen dürfen an alle jüngere Jugendliche oder Kinder

gem. § 10 JuSchG keine Tabakwaren abgegeben werden, auch ist ihnen das Rauchen nicht zu gestatten.

• Ordnungswidrigkeiten

Ordnungswidrig handeln Veranstalter oder Gewerbetreibende, wenn sie vorsätzlich oder fahrlässig einem Kind oder einer jugendlichen Person

- ein alkoholisches Getränk abgeben oder ihm den Verzehr gestatten,
- Tabakwaren abgeben oder das Rauchen gestatten

Ordnungswidrigkeiten können mit empfindlichen Geldbußen oder Freiheitsstrafen geahndet werden (§§ 27, 28 JuSchG).

Wird auf einer Veranstaltung gegen das JuSchG verstoßen, ist der Veranstalter rechtlich zu verfolgen, auch wenn der Verstoß durch eine beauftragte Person (z.B. "Thekenpersonal") und nicht durch ihn selbst begangen wurde. Hiervon wird der Veranstalter nur frei, wenn er im Vorfeld geeignete Maßnahmen zur Verhinderung von Verstößen gegen das JuSchG ergriffen hat. Dann ist lediglich die beauftragte Person zu belangen.

Installation und Betrieb von Trinkwasseranlagen auf Volksfesten, Messen und ähnlichen Veranstaltungen gemäß Trinkwasserverordnung 2001 (Stand Dez. 2013)

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

1. Anschluss an den Hydranten

- Ausschließlich Einsatz von trinkwassergeeigneten Standrohren mit Systemtrenner

2. Weiterführende Anschlussteile

- Bei allen Anschlussleitungen nach Standrohr/ Verteiler: Sicherung mit Rückflussverhinderer
- Zwischen Standrohr/ Unterverteiler und Trinkwasserentnahme: kurze, unmittelbare Verbindung herstellen
- Direkt am Anlagenanschluss des Fahrzeuges/ Verkaufsstand: Anschluss eines kontrollierbaren Rückflussverhinderers (Gruppe E, Typ A nach DIN EN 1717), ein Rückfluss in die Verteilerleitung wird damit verhindert, Funktion prüfen!

3. Verwendete Materialien, Betrieb und Lagerung

- Schläuche und evtl. innenliegende Begleitheizung: gem. KTW-Empfehlung des Umweltbundesamtes und gem. DVGW W 270 (**Prüfzeugnisse erforderlich, falls Prüfzeichen am Schlauch nicht ersichtlich!**)
- Rohre und Armaturen mit DVGW Prüfzeichen verwenden
- Kennzeichnung der Entnahmestelle mit Betreibernamen
- Schläuche und Anschlusskupplungen: eindeutige Kennzeichnung der Trinkwasser- und Abwasserseite
- Ablegen von Kupplungen und Verbindungsstücken auf dem Erdboden wegen Verschmutzungsgefahr vermeiden (Auflagen schaffen)
- **Vor der Inbetriebnahme und nach einem längeren Stillstand** ist die Trinkwasserleitung mit dafür zugelassenen und geeigneten Mitteln zu desinfizieren, sowie gründlich und kräftig (1-2 m/s Fließgeschwindigkeit) zu spülen. Bei Fragen zu Desinfektionsmitteln wenden Sie sich bitte an den Hersteller. Schläuche, Anschlusskupplungen, Rohrleitungen, Armaturen usw. sind sauber zu halten und dürfen nur zur Trinkwasserversorgung genutzt werden. Die Leitungen sind täglich zu kontrollieren.

- Nach der **Demontage der Trinkwasserleitung** sind die Einzelteile ordnungsgemäß zu spülen, vollständig zu entleeren, hygienisch einwandfrei und möglichst trocken zu lagern, um Beeinträchtigungen im Hinblick auf den späteren Gebrauch auszuschließen.

4. Bei Trinkwasserentnahme an den Verbrauchsstellen ist

- bei direktem Einfließen in z. B. Spülbecken ein Mindestabstand von 2 cm zwischen Wasseraustritt und höchstmöglichem Wasserstand einzuhalten.
- bei fest angeschlossenen Geräten eine Einzelabsicherung (Rohrbelüfter und Rückflussverhinderer) vorzunehmen, wenn die Geräte ab Werk ohne Eigensicherung ausgestattet sind.

Normale Garten- oder Druckschläuche sind für den Einsatz ebenso unzulässig wie Schlauchleitungen für Lebensmittel!

Es werden behördliche Kontrollen durchgeführt. Stichprobenartige Probeentnahmen sind möglich. Hierbei sollten Sie **die gültigen Prüfzeugnisse (DVGW W 270 und KTW) der von Ihnen verwendeten Schläuche vor Ort bereithalten**. Nichteinhaltung der gesetzlich vorgeschriebenen Installation und Betriebsweise der Wasserversorgungsanlage kann zu Anordnungen gemäß Trinkwasserverordnung und Verhängung von Zwangsgeldern führen.

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

Amt für Gesundheit Frankfurt (069) 212-38971

S. hierzu auch unsere Internetseite: Adresse: s.u.

Mainova (069) 213-26342

Zu Fragen der Lebensmittelhygiene wenden Sie sich bitte telefonisch an:

Ordnungsamt/ Abt. Veterinärwesen in Frankfurt, Hotline (069) 212-47099

Anforderungen

an die Ausstattung eines Imbissstandes

auf Vereins- und Straßenfesten

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

Dieses Informationsblatt beschreibt Umstände, die im Regelfall die Herstellung und das Inverkehrbringen von Lebensmitteln unter geeigneten hygienischen Bedingungen ermöglichen. Abweichungen von den Anforderungen sind im Einzelfall möglich, wenn die Sicherheit der Lebensmittel dadurch nicht gefährdet wird.

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

1 Imbissstände

- 1.1 Imbiss- bzw. Verkaufsstände müssen so gelegen sein, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel insbesondere durch Staub, Gerüche, Verunreinigungen und Insekten vermieden wird. Der Standplatz muss befestigt sein.
- 1.2 Die Verkaufseinrichtung muss bis auf den offenen Teil der Verkaufsseite von Wänden und Decken umschlossen sein. Wände müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein. Decken und Deckenstrukturen (Dachinnenseiten) müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilen vermieden werden.

- 1.3 Flächen (Türen, Fenster, Ausrüstung, Arbeitsflächen etc.) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfreiem und nichttoxischem Material bestehen. Fenster und Lüftungsöffnungen ins Freie müssen mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern versehen sein.
- 1.4 Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten bzw. Ausrüstungen müssen vorhanden sein. Diese müssen über Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität verfügen. Trinkwasserschlauchleitungen müssen den gesetzlichen Anforderungen entsprechen.
- 1.5 Ein separates Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr muss vorhanden sein. Darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein. Die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel (bspw. zusätzliches Waschbecken) müssen vom Handwaschbecken getrennt sein.
- 1.6 Für kühl oder tiefgefroren zu lagernde Lebensmittel müssen ausreichende, mit Thermometern ausgestattete Kühleinrichtungen vorhanden sein. Für Warmspeisen sind Heißhaltevorrichtungen, die eine Mindesttemperatur von 65°C gewährleisten, erforderlich.
- 1.7 Geschirr und Gerätschaften, die zur Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln verwendet werden, sollen auf deren Eignung/Lebensmittelechtheit geprüft werden.
- 1.8 Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Reinigungsgeräte sind gesondert zu lagern.
- 1.9 Eine sachkundige Person (Metzgermeister, Koch, Gastwirt, Lebensmittelkaufmann) sollte aktiv oder passiv beratend einbezogen werden. Bei der Abgabe von leichtverderblichen Lebensmitteln muss die verantwortliche Person im Besitz einer gültigen Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz sein. Ausnahmen sind beim zuständigen Gesundheitsamt zu erfragen.
- 1.10 Es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von Abfällen vorhanden sein (Abfallbehälter mit Deckel).
- 1.11 Getränkeschankanlagen sind vor Inbetriebnahme durch einen Sachkundigen (Brauerei, Getränkelieferant) abzunehmen.
- 1.12 Gegenüber dem Kunden ist eine ausreichende Abschirmung erforderlich, so dass unverpackte Lebensmittel nicht berührt oder nachteilig beeinflusst werden können (z.B. Spuckschutz).

2 Personaltoiletten

- 2.1 **Während der gesamten Verkaufszeit müssen hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen zur Verfügung stehen.**

- 2.2 Toiletten oder deren Vorräume müssen mit einem Handwaschbecken mit fließender Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität ausgestattet sein; darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein
- 2.3 Personen, die unverpackte Lebensmittel behandeln oder abgeben, müssen saubere Kleidung, erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.

3 Eigenkontrollen

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

- 3.1 **Im Rahmen der Wareneingangskontrolle sind der Zustand (bspw. Frische, Qualität, Sauberkeit, Kennzeichnung von MHD / Verbrauchsdatum) und die Temperatur der angelieferten Waren zu kontrollieren. Ergriffene Maßnahmen bei Normabweichungen sind zu dokumentieren. Bei Eigenbeschaffungen hat eine Temperaturkontrolle beim Entladen zu erfolgen.**
- 3.2 **Folgende Temperaturkontrollen sind erforderlich:**
- **Mindestens 1 x täglich sollte eine fortlaufende Temperaturkontrolle bei allen Gefrier- und Kühleinrichtungen erfolgen.**
 - **Beim Erhitzen von Geflügel, Hackfleisch, Fisch und anderen leichtverderblichen Lebensmitteln im Rahmen des Betriebs einer „warmen Küche“ haben Kerntemperaturkontrollen zu erfolgen. Eine Kontrolle der Durcherhitzung ist ggf. auch visuell möglich (Anschnelden).**
 - **Bei der Speisenausgabe sind die Heißhaltetemperaturen (> 65° C) täglich zu kontrollieren, die Kontrollen sind zu dokumentieren. Bei Unterschreiten dieser Temperaturen ist ggf. eine Nacherhitzung durchzuführen.**
- 3.3 Die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln, Zutaten und Verpackungsmaterial ist in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sicherzustellen.

4 Sonstiges

Für die Abgabe von Speisen ist folgendes zu beachten:

- Es wird dringend empfohlen, auf leicht verderbliche Lebensmittel zu verzichten, die in privaten Haushalten hergestellt worden sind (z.B. rohes Hackfleisch, selbsthergestellte Mayonnaise, Remoulade, Creme oder Sahne, auch Sahnetorten oder ähnliches). Gleiches gilt für Lebensmittel, die unter Verwendung dieser leicht verderblichen Produkte hergestellt wurden.
- Rohes Fleisch und Geflügel sowie Frischfisch müssen vor der Abgabe ausreichend durcherhitzt werden.

- Die Auszeichnungspflicht von bestimmten Zusatzstoffen bei Lebensmitteln und Getränken (z.B. Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Konservierungsstoffe, Farbstoffe) ist zu beachten.

Die vorstehenden Angaben basieren auf der VO (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene in der zurzeit gültigen Fassung. Alle maßgeblichen gemeinschaftlichen und nationalen Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene finden Sie unter <http://www.bmelv.de/SharedDocs/Standardartikel/Ernaehrung/SichereLebensmittel/Hygiene/GemeinschaftlichesLebensmittelhygienerecht.html>.

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

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