

**Information  
für Veranstalter/innen und Imbiss-  
und Getränkestandinhaber/innen**

Adresse: Basler Str. 2  
79100 Freiburg i. Br.  
Telefon: 0761 / 201 - 4866  
Telefax: 0761 / 201 - 4893/4897  
Internet: [www.freiburg.de](http://www.freiburg.de)  
E-Mail\*: [Polizei-und-Gewerbebehoerde@stadt.freiburg.de](mailto:Polizei-und-Gewerbebehoerde@stadt.freiburg.de)

Ihr Zeichen/Schreiben vom

Unser Aktenzeichen  
32.321.14

Ihnen schreibt  
Frau Müller

Freiburg, den  
Januar 2009

**Lebensmittelhygienische sowie brandschutz- und baurechlichte Auflagen, Anordnungen auf der Grundlage des § 5 GastG sowie Hinweise anlässlich von Festen, Veranstaltungen, Ausstellungen, Märkten und Messen**

Sehr geehrte Damen und Herren,

im Hinblick auf Ihre Teilnahme an einer Veranstaltung/Fest/Ausstellung/Markt oder Messe informieren wir Sie wegen der Abgabe von Speisen und Getränken zum Verzehr an Ort und Stelle über folgende Anforderungen und zu erfüllenden Auflagen/Anordnungen:

1. An den Ständen/in den Bereichen, an denen Getränke ausgeschenkt und/oder Speisen zubereitet oder abgegeben werden, müssen Handwaschbecken mit ausreichender Warm- und Kaltwasserzufuhr, Seifenspendern und hygienisch einwandfreien Handtrocknungsmöglichkeiten (z. B. Papierhandtücher) vorhanden sein. Falls Bier **gezapft** wird, ist ein Handwaschbecken mit Kaltwasserzufuhr ausreichend.
2. Die Handwaschgelegenheiten dürfen nicht für sonstige Tätigkeiten (z. B. Geschirrspülen, Reinigen von Salaten) verwendet werden.
3. Zur Reinigung von Geschirr, Gläsern, Besteck und Arbeitsgeräten müssen ausreichende Spülmöglichkeiten mit fließendem Heiß- und Kaltwasser zur Verfügung stehen.
4. Die Verarbeitung von Lebensmittel und/oder Zubereitung von Gerichten vor dem „Inverkehrbringen“ ist in Privathaushalten nicht gestattet.

...

5. Zur Lagerung der Lebensmittel und Speisen müssen Kühlmöglichkeiten bereitgestellt werden.
6. Lebensmittel und Backwaren sind zum Schutz gegen Staub, Schmutz und Insekten abzudecken.
7. Bräter und Pfannen sind zum Schutz der Gäste vor Verletzungen mit ausreichend hohen und leicht zu reinigenden Vorrichtungen (z. B. aus Plexiglas) auszustatten.
8. An den Ständen mit Koch- und Brennstellen sind Handfeuerlöscher, Typ PG 6, griffbereit und funktionsfähig anzubringen.
9. In und vor den Ständen sind Abfallbehälter mit dicht schließenden Deckeln in ausreichender Anzahl aufzustellen.
10. Behälter für Asche, Tabakreste und andere leicht entzündbare Abfälle müssen aus nicht brennbarem Material (Metall) mit dicht schließenden Deckeln beschaffen sein.
11. Schilder, die auf die nächstgelegenen Toiletten hinweisen, sind deutlich sichtbar anzubringen.
12. Für Dekorationen ist schwerentflammbares Material zu verwenden.
13. Beim Aufstellen von Theken oder sonstigen Gegenständen ist darauf zu achten, dass die Flucht- und Rettungswege nicht verstellt werden. Sie sind jederzeit frei zu halten.
14. Für die Durchfahrt von Feuerwehr und Rettungsfahrzeugen ist eine lichte Restbreite von **mindestens 3,10 m** zwingend sicherzustellen; sofern die Zufahrt auf einer Länge von mehr als 12 m beidseitig durch Bauteile begrenzt wird, beträgt die lichte Restbreite **mindestens 3,50 m**. In **Kurvenbereichen** ist eine Restbreite von **mindestens 5 m** einzuhalten. Vorhandene Feuerwehrezufahrten sind ebenfalls in einer Breite von 3,10 m (Kurvenbereich 5,00 m), Feuerwehraufstellflächen in einer Breite von 5,00 m jederzeit frei zu halten.
15. Vordächer, die in das Lichtraumprofil von Feuerwehrfahrzeugen ragen, sind beweglich zu montieren.
16. Imbissstände im Außenbereich, in denen Speisen zubereitet oder abgegeben werden, müssen über einen nach drei Seiten umbauten Raum einschließlich Überdachung sowie über einen leicht zu reinigenden Boden verfügen.  
Biertische ohne seitlichen Schutz und ohne Überdachung können nicht akzeptiert werden.
17. Bei der Abgabe von alkoholischen Getränken ist darauf zu achten, dass mindestens ein alkoholfreies Getränk, hochgerechnet auf den Liter, nicht teurer verkauft werden darf, als das billigste alkoholische Getränk gleicher Menge.

Folgende Vorschriften sind besonders zu beachten:

- a) Jugendschutzgesetz in der Fassung vom 23.07.2002 (BGBl. I S. 2730).
- b) Infektionsschutzgesetz (IfSG) in der Fassung vom 20.07.2000 (BGBl. I S. 1045).

Nach dem Infektionsschutzgesetz dürfen Personen die Tätigkeiten in Küchen von Gaststätten oder von sonstigen Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, unabhängig von der grundsätzlich erforderlichen Belehrung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes (§ 43 IfSG), nur dann ausüben, wenn die in § 42 Abs. 1 IfSG genannten Hinderungsgründe nicht bestehen.

Personen, die an infektiösen Darmerkrankungen wie Typhus, Cholera, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder an Virushepatitis A oder E, an ansteckungsfähiger Tuberkulose der Atmungsorgane, an Scharlach oder an Hautkrankheiten, deren Erreger über Lebensmittel übertragen werden können, erkrankt oder ansteckungsverdächtig sind oder bakterielle Erreger von Darmerkrankungen ausscheiden, dürfen bei der Lebensmittelherstellung nicht tätig sein.

- c) Hinweis für den Betrieb von Getränkeschankanlagen:

Die Getränkeschankanlage muss den lebensmittelhygienischen Vorgaben entsprechen. Die Getränkeschankanlage ist sauber und instand zu halten.

- d) Hinweis für die Verwendung von Flüssiggasanlagen

Der Veranstalter hat dafür zu sorgen, dass Aussteller mit einer Flüssiggasanlage (z. B. Imbiss-Stände) nur dann zugelassen werden, wenn sie für ihre Anlage eine gültige Prüfbescheinigung nach § 33 der UVV "Verwendung von Flüssiggas" besitzen (siehe Merkblatt "Sicherheitstechnische Grundsätze für den Umgang mit Flüssiggasflaschenanlagen bei gewerblicher Nutzung").

**Rechtsgrundlagen:**

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002  
Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28.01.2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze des Lebensmittelrechts [...] (Abl. L 31 vom 01.02.2002, S. 1); geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1642/203 (Abl. L 245 vom 29.09.2003, S. 4)
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004  
Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (Abl. L 139 vom 30.04.2004, S. 1)

Bei Rückfragen stehen wir gerne zur Verfügung.

Dieses Merkblatt wurde maschinell erstellt und enthält keine Unterschrift.