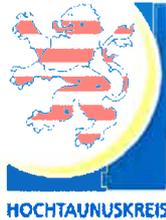


## Merkblätter

1. **Merkblätter** des Amtes für Lebensmittelüberwachung, Tierschutz und Verbraucherwesen des Hochtaunuskreises:
  - a. Anforderungen an den Stand
  - b. Lebensmittelrechtliche Vorschriften
  - c. Kenntlichmachung von Zusatzstoffen mit Musterspeisekarte
2. **Merkblätter** der Brandschutzdienststelle der Stadt Oberursel (Taunus) zu:
  - a. Brandschutzvorkehrungen
  - b. Sichere Verwendung von Flüssiggas
3. **Auszug** aus dem Jugendschutzgesetz
4. **Merkblatt** für die Installation und den Betrieb von Trinkwasseranlagen auf Volksfesten, Messen und ähnlichen Veranstaltungen



Informationsblatt 07

**Bewegliche Verkaufseinrichtung  
(Verkaufs-, Imbisswagen oder Fahrzeuge, Verkaufszelte, Verkaufs- Markt-  
stände)**

1. Die Betriebsstätten bzw. Verkaufsstände müssen so gelegen sein, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel insbesondere durch Staub, Gerüche, Verunreinigungen und Insekten vermieden wird. Gegenüber dem Kunden ist eine ausreichende Abschirmung erforderlich, so dass unverpackte Lebensmittel nicht berührt oder sonst nachteilig beeinflusst werden können (z. B. durch Käseglocke oder Tortenhaube). Der Standplatz muss außerdem befestigt sein.
2. Sie müssen allseits bis auf den oberen Teil der Verkaufsseite von glatten, hellen und abwaschbaren Wänden, Decken und Boden umschlossen sein.
3. An der Verkaufsseite sind sie durch ein überstehendes Dach oder in anderer geeigneter Weise gegen nachteilige Witterungseinflüsse zu schützen. Verkaufseinrichtungen müssen über eine ständig benutzbare Handwaschgelegenheit mit fließenden Warm- und Kaltwasser, Seifenspender und Einmalhandtücher verfügen.
4. Wenn kein Wasseranschluss an die öffentliche Wasserversorgung vorhanden ist, ist der Wasservorrat mindestens einmal täglich zu erneuern.
5. Wird die Verkaufseinrichtung dauerhaft an einem Ort aufgestellt, muss er über einen Strom- und Wasseranschluss verfügen.
6. Für die Reinigung und Desinfektion von Arbeitsgeräten müssen separate Vorrichtungen vorhanden sein, die von Handwaschbecken getrennt sind. Für die Reinigung von Trinkgefäßen (Tassen, Gläser, etc.) ist eine Doppelspüle oder Einbeckenspüle mit Spülboy erforderlich.
7. Soweit es erforderlich ist, müssen Vorkehrungen zur Beseitigung von Dünsten, Schwaden oder Rauch geschaffen werden (Abzug nach außen).
8. Zur Aufbewahrung von kühlpflichtigen Lebensmitteln müssen ausreichend Kühlmöglichkeiten vorhanden sein, die mit Temperaturmessgeräten auszustatten sind.
9. Für Oberflächen, die mit unverpackten Lebensmitteln in Berührung kommen, sind glatte, abwaschfeste Materialien zu verwenden, damit sie leicht zu reinigen und desinfizierbar sind.
10. Für die Kleidung des Personals und die Reinigungsmittel müssen geeignete Vorrichtungen (z.B. Schrank) zur Verfügung stehen.
11. Verkaufseinrichtungen müssen über eine leicht erreichbare, während der gesamten Verkaufszeit zugängliche Toilette (Personaltoilette) mit Handwaschbecken, fließend Kalt- und Warmwasser sowie fest installiertem Seifen und Einmalhandtuchspender verfügen.
12. Für die Sammlung, Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein (Abfallbehälter mit Deckel).

# Lebensmittelrechtliche Vorschriften

(Leitsätze)

## Verkehrsbezeichnung:

Prinzipiell sind bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln die in den Leitsätzen festgelegten Begriffe zu verwenden. z. B. Steak: Fleischstück vom Rind zum Kurzbraten. Wird eine andere Tierart verwendet so sind Tierart und Teilstück anzugeben (Schweinenackensteak). Phantasiebezeichnungen bedürfen einer Erklärung/Beschreibung des betroffenen Lebensmittels. Imitate müssen kenntlich gemacht werden (z.B. Lachsersatz, Krebsfleischimitat, Schinkenimitat, Käseimitat, Fleischdrehspieße z. B. nach Döner Art gewürzt)

## Bier:

Die Bezeichnung Bier darf nur für Bier, das dem Reinheitsgebot entspricht, verwendet werden. Malztrunk wie Karamalz, Vitamalz u.ä. darf nicht als Bier bezeichnet werden. Mischungen mit Bier müssen ebenfalls kenntlich gemacht werden, z. B. Diesel (Bier/Cola), Radler (Bier/Limo).

## Wasser:

Mineralwasser, welches lose abgegeben wird, ist als Tafelwasser zu kennzeichnen. Nur bei Abgabe in Originalbehältnissen ist die Bezeichnung Mineralwasser zulässig.

## Limonaden:

Die zur Herstellung verwendeten Aromastoffe, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel, Farbstoffe, Koffein und Chinin sind auf der Getränkekarte zu kennzeichnen. Welche Stoffe bei der Herstellung verwendet wurden, **ist den Etiketten auf den Flaschen** oder Behältern zu entnehmen z.B. (Coca Cola, **koffeinhaltig u. mit Farbstoff**); (Fanta, **mit Farbstoff u. mit Antioxidationsmittel**), (Tonic Water oder Bitter Lemon, **chininhaltig**). Cola light enthält (Aspartam E 951), da muss der genaue Wortlaut heißen: „**enthält eine Phenylalaninquelle**“

## Speisen:

Bei **Fleisch und Fleischerzeugnissen** und sonstigen Speisen sind folgende **Zusatzstoffe kennzeichnungspflichtig**: **Mit Phosphat, mit Geschmacksverstärker, mit Konservierungsstoff, mit Farbstoff, mit Antioxidationsmittel, mit Milcheiweiß sowie geschwefelt, geschwärzt oder gewachst**. Es wird hier nur von Klassennamen gesprochen, **bitte keine E-Nummern angeben**. Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können auch in Fußnoten auf dem Speise- und Getränkeausgang angegeben werden.

**Fleisch u. Fleischerzeugnisse:** (z.B. Bratwurst, Schaschlik, Frikadellen, Hamburger, Cevapcici, Döner Kebab, Steaks, Schnitzel etc.) dürfen nur abgegeben werden, wenn folgende Voraussetzungen erfüllt sind: Die Erzeugnisse müssen *küchenfertig von einer Metzgerei oder dem Fleischhandel bezogen* oder in Räumen hergestellt wurden, die den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen entsprechen. Sie müssen vor der Abgabe **vollständig durcherhitzt** sein. Die gesetzlich vorgeschriebenen Lagertemperaturen sind einzuhalten. Aufgetaute Ware ist am gleichen Tag zu verbrauchen und darf nicht wieder eingefroren werden.

Alle angebotenen Speisen sind so aufzustellen, dass Anniesen, Anhusten oder Berühren weitgehendst verhindert wird.

**In Privatküchen ist die Herstellung und Zubereitung von Speisen für gewerbliche Zwecke nicht erlaubt.**

## Musterspeisekarte für Kennzeichnung von Zusatzstoffen

### **Kalte Gerichte/Vorspeisen**

Ital. Salat mit Schinken <sup>1,2,4</sup> Käse <sup>4</sup> , Eier, Thunfisch	5,00 €
Gemischter Blattsalat mit Kräuter dressing <sup>3</sup>	3,50 €
Salamibaguette <sup>1</sup>	2,50 €
Käsebaguette <sup>4</sup>	2,50 €
Schinkenbaguette <sup>1</sup>	2,50 €
Wurstteller <sup>1,4</sup>	3,10 €

### **Suppen**

Broccolicremesuppe <sup>2</sup> mit Räucherlachsstreifen	1,90 €
Hühnerbrühe <sup>2</sup> mit Eistich	1,50 €

### **Warme Speisen**

Pizza „Kompletti“ mit Formfleischvorderschinken <sup>1,2,3,4,5</sup> , Peperoniwurst <sup>1,4</sup> , Käse <sup>4</sup> , Zwiebeln, Champignons, Knoblauch, Paprika, schwarze Oliven <sup>9</sup>	5,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Salat <sup>2,3</sup>	8,50 €
Schnitzel „Cordon Bleu vom Schwein“ <sup>1,2,3,4,5</sup> mit Rösti <sup>2</sup> und Salat <sup>2,3</sup>	9,00 €
Ketchup/Majonnaise <sup>1,2,3,4</sup> zu Schnitzel/Pommes, extra	0,50 €
Chinapfanne „Peking“ <sup>2</sup> Hähnchenstreifen, versch. Gemüse, Sojasauce <sup>2,4</sup> Reis	6,90 €

### **Desserts**

Mouse au Chocolate (Diabetiker geeignet) <sup>6,10</sup>	3,50 €
Gemischtes Eis (Vanille <sup>4</sup> , Schokolade, Erdbeer <sup>4</sup> )	3,90 €

### **Getränke (ohne Alkohol 0,25 l, jeweils 1,70 €)**

Cola <sup>4,7</sup>
Cola light <sup>4,7,10</sup>
Orangenlimonade (Fanta) <sup>3,4</sup>
Spezi (Cola+Orangenlimonade) <sup>4,6,7</sup>
Bitter Lemon <sup>8</sup>
Ginger Ale <sup>4,8</sup>
Wasser

### **Drinks (mit Alkohol 0,25 l, jeweils 3,80€)**

Campari Orange <sup>4</sup>
Cola Whisky <sup>4,7</sup>

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel,  
4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig,  
9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle

### Anmerkung:

Für die Prüfung, ob eine Kenntlichmachung z.B. auf der Speise- und Getränkekarte erforderlich ist, empfiehlt es sich, in den Zutatenverzeichnissen von verpackten Lebensmitteln zu prüfen, ob dort die nachstehenden genannten Zusatzstoffe aufgeführt sind.

Bei Produkten ohne Zutatenverzeichnis, z.B. offen bezogenen Lebensmitteln, empfiehlt es sich, beim Lieferanten Informationen über die jeweiligen kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe einzuholen. Die Kennzeichnungspflicht betrifft auch Getränke. Bitte schauen Sie auch hier auf das Zutatenverzeichnis auf der Flasche.

**Merkblatt**  
**Kennzeichnung von Zusatzstoffen im Gastronomiebereich**

Bei lose abgegebenen Lebensmitteln gelten die Kennzeichnungsbestimmungen des § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV).

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

Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E-Nummer	Kennzeichnung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe (Farbstoff) E 100 – E 180 (dazu gehören auch beta-Carotin und Riboflavin)	"mit Farbstoff"	alkoholfreie Getränke(Fanta, Cola), Campari, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen
Konservierungsstoffe (Konservierungsstoff) E 200 – E 219, E 230 – E 235, E239, E 249- E 252, E 280 – E 285, E 1105	"mit Konservierungsstoff" oder "konserviert"	Lachsersatz, Feinkostsalate Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven(Essiggurken, Rote Beete), Käse, Anchosen, Fleischerzeugnisse
bei ausschließl. Verwendung von E 249 – E 250 E 251 – E 252 einem Gemisch dieser Stoffe	ersatzweise auch „mit Nitritpökelsalz“, „mit Nitrat“, „mit Nitritpökelsalz und Nitrat"	
Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 310 – E 321	"mit Antioxidationsmittel"	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken
Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E 620 – E 635	"mit Geschmacksverstärker"	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel
Schwefeldioxid/Sulfite (kein Klassenname) E 220 – E 228	"geschwefelt"	Essig, Trockenobst (z.B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich
Eisensalze (kein Klassenname) E 579, E 585	"geschwärzt"	schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel) E 901- E 904, E 912, E 914	"gewachst"	Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
Süßstoffe (Süßstoffe) E 950 – E 952, E 954, E 957, E 959  andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole) (kein Klassenname) E 420, E 421, E 953, E 965 – E 967	"mit Süßungsmittel(n)"  bei Aspartam (E 951) zusätzlich: "enthält eine Phenylalaninquelle"	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola-Getränke) <b>Anmerkung:</b> Wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kennzeichnung nicht erforderlich
Phosphate (Stabilisator) E 338 bis 341, E 450 bis E 452	"mit Phosphat"	Brühwürste Kochschinken <b>Anmerkung:</b> Eine Kennzeichnung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben

### Weitere Regelungen:

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

Für die Prüfung, ob eine Kennzeichnung z.B. auf der Speise- und Getränkekarte erforderlich ist, empfiehlt es sich, in den Zutatenverzeichnissen von verpackten Lebensmitteln zu prüfen, ob dort die vorne genannten Zusatzstoffe aufgeführt sind.

Bei verpackten Lebensmitteln, die an eine Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung oder Gaststätte geliefert werden, muss ein Zutatenverzeichnis auf der Verpackung oder in den Geschäftspapieren angegeben sein.

Bei Produkten ohne Zutatenverzeichnis, z.B. offen bezogenen Lebensmitteln, empfiehlt es sich, beim Lieferanten Informationen über die jeweiligen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe einzuholen

### **Art und Weise der Kennzeichnung:**

#### **Wie:**

- gut sichtbar, leicht lesbar und
- nicht verwischbare Schrift.

#### **Wer, Wo:**

##### **a) in Gaststätten:**

- auf Speise- und Getränkekarten
- Hinweis: Aushang/schriftliche Mitteilung entspr. b) nicht möglich*

##### **b) in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung:**

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

#### **Was:**

Für die Kennzeichnung der jeweiligen Zusatzstoffe muss der vorne in Spalte 2 „Kennzeichnung“ angegebene Wortlaut verwendet werden.

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

### **Beispiele(„Fußnotenlösung“)**

#### **1. Italienischer Salat**

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

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

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

#### **Die Angaben in der Speisekarte lauten:**

##### **Italienischer Salat**<sup>1,2,3,4,5</sup>

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

#### **2. Belegtes Brötchen**

Als Belag wird der o.g. Schinken verwendet.

#### **Die Angaben in der Speisekarte lauten:**

##### **Belegtes Brötchen mit Schinken**<sup>1,2,3</sup>

- 1 mit Geschmacksverstärker
- 2 mit Antioxidationsmittel
- 3 mit Konservierungsstoff  
oder mit Nitritpökelsalz
- 4 geschwärzt
- 5 mit Süßungsmittel



**Anforderungen an die Ausstattung und das Speisesortiment  
für Imbissstände als vorübergehende Einrichtungen  
auf Vereins-, Volks-, und Straßenfesten**

**Grundsätzlich müssen Verkaufseinrichtungen:**

1. allseitig bis auf den offenen Teil der Verkaufsseite von Wänden, Decken und Böden umschlossen sein. An der vorderen Verkaufsseite muss das Dach überstehen.
2. über eine Handwaschgelegenheit mit fließenden warmen Wasser (Trinkwasserqualität), Flüssigseife und Einweghandtücher verfügen. Durch den Waschvorgang dürfen die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden.
3. über die erforderlichen Kühl- und Gefriereinrichtungen, sowie über ausreichende Spüleinrichtungen verfügen.
4. eine gute Lebensmittelhygienepraxis zum Schutz der Lebensmittel gegen nachteilige Beeinflussung ist zu gewährleisten.

Personen, die unverpackte Lebensmittel behandeln oder abgeben, müssen saubere Kleidung erforderlichenfalls waschbare Schutzkleidung tragen.

Das Rauchen in diesen Einrichtungen ist nicht gestattet

Abfall ist sofort aus dem Zubereitungs- u. Verkaufsbereich zu entfernen und in geschlossenen Behältern zu lagern.

**Für die Abgabe von Speisen ist folgendes zu beachten:**

1. Es besteht Abgabeverbot für leicht verderbliche Lebensmittel (z.B. Mayonnaise, Remoulade, Creme oder Sahne, auch Sahnetorten oder ähnliches), die in privaten Haushalten hergestellt worden sind. Gleiches gilt für Lebensmittel die unter Verwendung dieser leicht verderblichen Produkte hergestellt wurden.
2. Rohes Fleisch und Geflügel sowie Frischfisch müssen vor der Abgabe durcherhitzt werden.
3. An Erzeugnissen im Sinne der Hackfleisch-VO dürfen nur Frikadellen, Bratwürste, Fleischklopse, Bouletten, mit Mürbeschneidern behandelte Fleischzuschnitte (Steaks, Filets und Schnitzel) oder Schaschlik und ähnliche Erzeugnisse behandelt und in den Verkehr gebracht werden, sofern diese Erzeugnisse vor der Abgabe zum Verzehr durcherhitzt werden und entsprechende Einrichtungen die eine sachgemäße Behandlung gewährleisten, vorhanden sind. Die Erzeugnisse müssen von einem gewerblichen Herstellerbetrieb bezogen werden. Die Abgabe von rohen Hackfleischerzeugnissen, insbesondere von Hackfleischbrötchen ist strengstens verboten

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

### **Vorbemerkung**

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

### **Lageplan**

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

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

### **Freihaltung Zufahrten, Kennzeichnung**

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

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

**Verantwortlich hierfür ist der Veranstalter bzw. Betreiber der Veranstaltung.**

### **Zu- und Durchfahrten**

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

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

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

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

### **Schutzstreifen**

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

### **Sicherheitsabstände**

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

Ausgenommen von dieser Regelung sind:

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

### **Baustoffe**

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

### **Ausgänge**

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

### **Feuergefährliche Handlungen und Pyrotechnik**

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

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

### **Freihaltung von Löschwasserhydranten**

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

### **Behelfsmäßige Leitungsverlegung**

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

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

### **Feuerlöscher, Löschdecken, Erste Hilfe Kästen**

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

- bis 50 m<sup>2</sup> 1 Feuerlöscher
- bis 100 m<sup>2</sup> 2 Feuerlöscher
- bis 150 m<sup>2</sup> 3 Feuerlöscher, usw.

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

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

### **Druckgasflaschen**

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

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

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

Druckgasbehälter dürfen nicht in Rettungswegen aufgestellt oder betrieben werden.

#### **Feuerstätten**

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

#### **Lagerung Abfallstoffe**

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

#### **Weitergehende Anforderungen**

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

#### **Anwesenheit des Veranstalters bzw. Betreibers**

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

#### **Überwachung**

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

#### **Brandsicherheitsdienst**

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

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

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

#### **Rückfragen**

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

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

Lars Weindinger  
Telefon: 06171 9288-29  
Telefax: 06171 502 7175  
E-Mail: [lars.weindinger@oberursel.de](mailto:lars.weindinger@oberursel.de)

## **Sichere Verwendung von Flüssiggas auf Märkten, Festen und ähnlichen Veranstaltungen im Stadtgebiet Oberursel (Taunus)**

### **Vorbemerkung**

Flüssiggas ist schnell verfügbar und mobil einsetzbar. Wegen diesen Eigenschaften wird es auf Märkten, Festen, ähnlichen Veranstaltungen und in Fahrzeugen häufig verwendet.

Die nachfolgenden Hinweise dieses Merkblatts dienen der sachgemäßen und sicheren Verwendung von Flüssiggasflaschen, der Montage von Gasgeräten, Leitungen und Ausrüstungsteilen.

Weitere umfangreiche Informationen zum Thema sind der einschlägigen Arbeitssicherheitsinformationen von z.B. Berufsgenossenschaften zu entnehmen.

### **Flüssiggasbehälter**

Es werden vorrangig Flaschengrößen mit einer Flüssiggasfüllung von 5 kg, 11 kg (Kleinflaschen) oder 33 kg (Großflaschen) eingesetzt (Siehe Abb. 1). Flüssiggasflaschen enthalten ausschließlich Propan (nach DIN 51622). In der Regel findet man in rot gefärbte Flüssiggasflaschen. Eine rechtlich vorgegebene Farbkennzeichnung gibt es in Deutschland jedoch nicht.



Abb. 1, v.l.n.r.: 11 kg, 33 kg, 5 kg Flüssiggasflaschen

### **Erforderliche Sicherheitseinrichtungen gegen unzulässig hohen Druckanstieg**

Die im Folgenden, aufgeführten Geräte sind **zwingend** zu verwenden!

- Druckregelgeräte mit integrierter Überdrucksicherheitseinrichtung - begrenzen den Anschlussdruck an 5 kg und 11 kg Kleinflaschen auf einen unkritischen Wert (Siehe Abb. 2).



Abb. 2: Beispielhaftes Niederdruckregelgerät für Kleinflaschen, mit oder ohne integrierter Schlauchbruchsicherung (hier: ohne).

- Druckregelgeräte mit Sicherheitsabsperrvorrichtung und Leckgassicherheitsabblaseventil - mit Abblaseleitung ins Freie. Sie kommen z.B. an 33 kg Großflaschen zur Verwendung.

### **Richtige Montage**

Kleinflaschen (z.B. 5 kg und 11 kg Gasflaschen) haben ein Absperrventil, bei dem sich ausgangsseitig ein Gummidichtring im Entnahmestutzen befindet und zur Ausrüstung des Ventils gehört. Gegen diesen erfolgt die Abdichtung, wenn das Druckregelgerät an das Absperrventil gedrückt bzw. angeschlossen wird.

Flügel- und Rändelmutter an Druckregelgeräten sind nur von Hand (ohne Werkzeug) zu verbinden. In jedem Fall muss vor Anschluss des Druckregelgeräts der Zustand des Dichtrings kontrolliert werden.

Flüssiggasflaschen mit 33 kg Füllgewicht haben ein Absperrventil mit einer am Ausgangsanschluss metallischen Flachdichtfläche, also keinen Dichtring. Zur Abdichtung des Anschlusses am Absperrventil ist ein Dichtring aus Aluminium oder Kunststoff notwendig. Dieser muss in einem einwandfreien Zustand und selbsthaltend in der Anschlussarmatur eingesetzt sein, also z.B. im Druckregelgerät oder im Hochdruckschlauch. Vor dem Aufschrauben der Sechskantmutter auf das Absperrventil muss geprüft werden, ob der Dichtring vorhanden ist.

Da die verschiedenen Dichtsysteme unterschiedlich arbeiten, dürfen die Anschlüsse für beide Flaschentypen 33 kg und 5 kg/11 kg) nicht vertauscht werden.

### **Rohr- und Schlauchleitungen, Schlauchbruchsicherungen**

Gasgeräte sind grundsätzlich nur unter Verwendung von für Flüssiggas geeigneten Rohrleitungen anzuschließen.

Anstelle von Rohrleitungen dürfen auch Schlauchleitungen verwendet werden, u.a. bei ortsveränderlichen Flüssiggasanlagen (in Ständen, Zelte usw.).

Schlauchleitungen sind so zu verlegen, dass sie gegen chemische, thermische und mechanische Beanspruchungen Stand halten.

Zur Gewährleistung eines dichten Anschlusses sind vorzugsweise festeingebundene Schlauchleitungen mit Überwurfmutter (und Schneidringverschraubung für z.B. Montage an Rohrleitungen) einzusetzen.

- Schlauchleitungen dürfen **nicht länger als 0,4 m** sein.
- Schlauchleitungen dürfen **länger als 0,4 m** sein, wenn ein Druckregelgerät mit integrierter oder angebauter Schlauchbruchsicherung verwendet wird.

### **Rückfragen**

Für Rückfragen steht Ihnen der Vorbeugende Brandschutz gerne zur Verfügung:

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

Lars Weindinger  
Telefon: 06171 9288-29  
Telefax: 06171 502-7175  
E-Mail: [lars.weindinger@oberursel.de](mailto:lars.weindinger@oberursel.de)

1. Die Bestimmungen des Jugendschutzgesetzes sind zu beachten
2. Ist der Ausschank von alkoholischen Getränken gestattet, müssen auf Wunsch auch alkoholfreie Getränke angeboten werden. Davon ist mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer zu verabreichen als das billigste Getränk in gleicher Menge (§ 6 GastG).
3. Am Stand ist an gut sichtbarer Stelle der ausgeschriebene Vor- und Familienname des Gewerbetreibenden sowie ein gut lesbares Preisverzeichnis anzubringen.
4. Bei der Verwendung von Einweggeschirr muss eine ausreichende Anzahl von Abfallbehältern zur Verfügung stehen. Es ist in angemessenen Abständen für die Leerung der Behälter und für die Reinigung der Umgebung der Abgabestelle zu sorgen.
5. Trinkwasserversorgung: Zum Anschluss an den Hydranten dürfen nur dazu geeignete Standrohre oder Vorrichtungen des örtlichen Versorgungsunternehmens eingesetzt werden, die von fachkundigen Personen installiert werden müssen. Versorgungsunternehmen der Stadt Oberursel ist die Stadtwerke Oberursel GmbH, Tel. (06171) 509-0. Die für eine weitere Verteilung verwendeten Leitungsmaterialien und Bauteile dürfen die Qualität des Trinkwassers nicht beeinträchtigen. Um dies sicherzustellen, dürfen nur Produkte verwendet werden, die den allgemeinen Regeln der Technik entsprechen und mit einem Prüfzeichen z. B. DVGW-Zertifikat oder KTW-Empfehlung versehen sind. Normale Garten- oder Druckschläuche sind für den Einsatz unzulässig.
6. Preise und Zusatzstoffe der angebotenen Speisen und Getränke müssen gekennzeichnet sein.
7. Gebäck und Marmeladen sind wie folgt zu kennzeichnen:
  1. Name des Herstellers oder des Inverkehrbringers (z. B. Name des Vereins)
  2. Zutatenliste
  3. Verkehrsbezeichnung ( d.h. was für eine Sorte es ist)
  4. Gewicht
  5. Mindesthaltbarkeitsdauer
  6. Preis

Ansprechpartnerin ist Birgit Mrugalla Tel. 06171 502-286

## Jugendschutzgesetz (JuSchG)

(Auszug aus dem Gesetz vom 23. Juli 2002, BGBl. I Seite 2730, zuletzt geändert durch Art. 4 Abs. 55 und Art. 4 Abs. 36 des Gesetzes vom 7. August 2013, BGBl. I Seite 3154)

### § 1 Begriffsbestimmungen – Auszug

(1) Im Sinne dieses Gesetzes

1. sind Kinder Personen, die noch nicht 14 Jahre alt sind,
2. sind Jugendliche Personen, die 14, aber noch nicht 18 Jahre alt sind,
3. ist personensorgeberechtigte Person, wenn allein oder gemeinsam mit einer anderen Person nach den Vorschriften des Bürgerlichen Gesetzbuchs die Personensorge zusteht,
4. ist erziehungsbeauftragte Person, jede Person über 18 Jahren, soweit sie auf Dauer oder zeitweise aufgrund einer Vereinbarung mit der personensorgeberechtigten Person Erziehungsaufgaben wahrnimmt oder soweit sie ein Kind oder eine jugendliche Person im Rahmen der Ausbildung oder der Jugendhilfe betreut.

### § 4 Gaststätten

(1) Der Aufenthalt in Gaststätten darf Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren nur gestattet werden, wenn eine personensorgeberechtigte oder erziehungsbeauftragte Person sie begleitet oder wenn sie in der Zeit zwischen 5 Uhr und 23 Uhr eine Mahlzeit oder ein Getränk einnehmen. Jugendlichen ab 16 Jahren darf der Aufenthalt in Gaststätten ohne Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person in der Zeit von 24 Uhr und 5 Uhr morgens nicht gestattet werden.

(2) Absatz 1 gilt nicht, wenn Kinder oder Jugendliche an einer Veranstaltung eines anerkannten Trägers der Jugendhilfe teilnehmen oder sich auf Reisen befinden.

(3) Der Aufenthalt in Gaststätten, die als Nachbar oder Nachtclub geführt werden, und in vergleichbaren Vergnügungsbetrieben darf Kindern und Jugendlichen nicht gestattet werden.

(4) Die zuständige Behörde kann Ausnahmen von Absatz 1 genehmigen.

### § 5 Tanzveranstaltungen

(1) Die Anwesenheit bei öffentlichen Tanzveranstaltungen ohne Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person darf Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren nicht und Jugendlichen ab 16 Jahren längstens bis 24 Uhr gestattet werden.

(2) Abweichend von Absatz 1 darf die Anwesenheit Kindern bis 22 Uhr und Jugendlichen unter 16 Jahren bis 24 Uhr gestattet werden, wenn die Tanzveranstaltung von einem anerkannten Träger der Jugendhilfe durchgeführt wird oder der künstlerischen Betätigung oder der Brauchtumpflege dient.

(3) Die zuständige Behörde kann Ausnahmen genehmigen.

### § 6 Spielhallen, Glücksspiele

(1) Die Anwesenheit in öffentlichen Spielhallen oder ähnlichen vorwiegend dem Spielbetrieb dienenden Räumen darf Kindern und Jugendlichen nicht gestattet werden.

(2) Die Teilnahme an Spielen mit Gewinnmöglichkeit in der Öffentlichkeit darf Kindern und Jugendlichen nur auf Volksfesten, Schützenfesten, Jahrmärkten, Spezialmärkten oder ähnlichen Veranstaltungen und nur unter der Voraussetzung gestattet werden, dass der Gewinn in Waren von geringem Wert besteht.

### § 7 Jugendgefährdende Veranstaltungen und Betriebe

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

### § 8 Jugendgefährdende Orte

Hält sich ein Kind oder eine jugendliche Person an einem Ort auf, an dem ihm oder ihr eine unmittelbare Gefahr für das körperliche, geistige oder seelische Wohl droht, so hat die zuständige Behörde oder Stelle die zur Abwendung der Gefahr erforderlichen Maßnahmen zu treffen. Wenn nötig, hat sie das Kind oder die jugendliche Person

1. zum Verlassen des Ortes anzuhalten,

2. der erziehungsberechtigten Person im Sinne des § 7 Abs. 1 Nr. 6 des Achten Buches Sozialgesetzbuch zuzuführen, oder, wenn keine erziehungsberechtigte Person erreichbar ist, in die Obhut des Jugendamtes zu bringen.

In schwierigen Fällen hat die zuständige Behörde oder Stelle das Jugendamt über den jugendgefährdenden Ort zu unterrichten.

### § 9 Alkoholische Getränke

(1) In Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit dürfen

1. Branntwein, branntweinhaltige Getränke oder Lebensmittel, die Branntwein in nicht nur geringfügiger Menge enthalten, an Kinder und Jugendliche,

2. andere alkoholische Getränke an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren weder abgegeben noch darf ihnen der Verzehr gestattet werden.

(2) Absatz 1 Nr. 2 gilt nicht, wenn Jugendliche von einer personensorgeberechtigten Person begleitet werden.

(3) In der Öffentlichkeit dürfen alkoholische Getränke nicht in Automaten angeboten werden. Dies gilt nicht, wenn ein Automat

1. an einem für Kinder und Jugendliche unzugänglichen Ort aufgestellt ist oder

2. in einem gewerblich genutzten Raum aufgestellt und durch technische Vorrichtungen oder durch ständige Aufsicht sichergestellt ist, dass Kinder und Jugendliche alkoholische Getränke nicht entnehmen können. § 20 Nr. 1 des Gaststättengesetzes bleibt unberührt.

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

### § 10 Rauchen in der Öffentlichkeit, Tabakwaren

(1) In Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit dürfen Tabakwaren an Kinder oder Jugendliche weder abgegeben noch darf ihnen das Rauchen gestattet werden.

(2) In der Öffentlichkeit dürfen Tabakwaren nicht in Automaten angeboten werden. Dies gilt nicht, wenn ein Automat

1. an einem Kindern und Jugendlichen unzugänglichen Ort aufgestellt ist oder

2. durch technische Vorrichtungen oder durch ständige Aufsicht sichergestellt ist, dass Kinder und Jugendliche Tabakwaren nicht entnehmen können.

### § 11 Filmveranstaltungen

(1) Die Anwesenheit bei öffentlichen Filmveranstaltungen darf Kindern und Jugendlichen nur gestattet werden, wenn die Filme von der obersten Landesbehörde oder einer Organisation der freiwilligen Selbstkontrolle im Rahmen des Verfahrens nach § 14 Abs. 6 zur Vorführung vor ihnen freigegeben worden sind oder wenn es sich um Informations-, Instruktions- und Lehrfilme handelt, die vom Anbieter mit "Infoprogramm" oder "Lehrprogramm" gekennzeichnet sind.

(2) Abweichend von Absatz 1 darf die Anwesenheit bei öffentlichen Filmveranstaltungen mit Filmen, die für Kinder und Jugendliche ab zwölf Jahren freigegeben und gekennzeichnet sind, auch Kindern ab sechs Jahren gestattet werden, wenn sie von einer personensorgeberechtigten Person begleitet sind.

(3) Unbeschadet der Voraussetzungen des Absatzes 1 darf die Anwesenheit bei öffentlichen Filmveranstaltungen nur mit Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person gestattet werden

1. Kindern unter sechs Jahren,

2. Kindern ab sechs Jahren, wenn die Vorführung nach 20 Uhr beendet ist,

3. Jugendlichen unter 16 Jahren, wenn die Vorführung nach 22 Uhr beendet ist,

4. Jugendlichen ab 16 Jahren, wenn die Vorführung nach 24 Uhr beendet ist.

(4) Die Absätze 1 bis 3 gelten für die öffentliche Vorführung von Filmen unabhängig von der Art der Aufzeichnung und Wiedergabe. Sie gelten auch für Werbeveranstaltungen und Beiprogramme. Sie gelten nicht für Filme, die zu nichtgewerblichen Zwecken hergestellt werden, solange die Filme nicht gewerblich genutzt werden.

(5) Werbefilme oder Werbeprogramme, die für Tabakwaren oder alkoholische Getränke werben, dürfen unbeschadet der Voraussetzungen der Absätze 1 bis 4 nur nach 18 Uhr vorgeführt werden.

### § 12 Bildträger mit Filmen oder Spielen

(1) Bspielte Videokassetten und andere zur Weitergabe geeignete, für die Wiedergabe auf oder das Spiel an Bildschirmgeräten mit Filmen oder Spielen programmierte Datenträger (Bildträger) dürfen einem Kind oder einer jugendlichen Person in der Öffentlichkeit nur zugänglich gemacht werden, wenn die Programme von der obersten Landesbehörde oder einer Organisation der freiwilligen Selbstkontrolle im Rahmen des Verfahrens nach § 14 Abs. 6 für ihre Altersstufe freigegeben und gekennzeichnet worden sind oder wenn es sich um Informations-, Instruktions- und Lehrprogramme handelt, die vom Anbieter mit "Infoprogramm" oder "Lehrprogramm" gekennzeichnet sind.

(2) Auf die Kennzeichnungen nach Absatz 1 ist auf dem Bildträger und der Hülle mit einem deutlich sichtbaren Zeichen hinzuweisen. Das Zeichen ist auf der Frontseite der Hülle links unten auf einer Fläche von mindestens 1.200 Quadratmillimetern und dem Bildträger auf einer Fläche von mindestens 250 Quadratmillimetern anzubringen. Die oberste Landesbehörde kann

1. Näheres über Inhalt, Größe, Form, Farbe und Anbringung der Zeichen anordnen und

2. Ausnahmen für die Anbringung auf dem Bildträger oder der Hülle genehmigen. Anbieter von Telemedien, die Filme, Film- und Spielprogramme verbreiten, müssen auf eine vorhandene Kennzeichnung in ihrem Angebot deutlich hinweisen.

(3) Bildträger, die nicht oder mit "Keine Jugendfreigabe" nach § 14 Abs. 2 von der obersten Landesbehörde oder einer Organisation der freiwilligen Selbstkontrolle im Rahmen des Verfahrens nach § 14 Abs. 6 oder nach § 14 Abs. 7 vom Anbieter gekennzeichnet sind, dürfen

1. einem Kind oder einer jugendlichen Person nicht angeboten, überlassen oder sonst zugänglich gemacht werden,

2. nicht im Einzelhandel außerhalb von Geschäftsräumen, in Kiosken oder anderen Verkaufsstellen, die Kunden nicht zu betreten pflegen, oder im Versandhandel angeboten oder überlassen werden.

(4) Automaten zur Abgabe bespielter Bildträger dürfen

1. auf Kindern oder Jugendlichen zugänglichen öffentlichen Verkehrsflächen,

2. außerhalb von gewerblich oder in sonstiger Weise beruflich oder geschäftlich genutzten Räumen oder

3. in deren unbeaufsichtigten Zugängen, Vorräumen oder Fluren

nur aufgestellt werden, wenn ausschließlich nach § 14 Abs. 2 Nr. 1 bis 4 gekennzeichnete Bildträger angeboten werden und durch technische Vorkehrungen gesichert ist, dass sie von Kindern und Jugendlichen, für deren Altersgruppe ihre Programme nicht nach § 14 Abs. 2 Nr. 1 bis 4 freigegeben sind, nicht bedient werden können.

(5) Bildträger, die Auszüge von Film- und Spielprogrammen enthalten, dürfen abweichend von den Absätzen 1 und 3 im Verbund mit periodischen Druckschriften nur vertrieben werden, wenn sie mit einem Hinweis des Anbieters versehen sind, der deutlich macht, dass eine Organisation der freiwilligen Selbstkontrolle festgestellt hat, dass diese Auszüge keine Jugendbeeinträchtigungen enthalten. Der Hinweis ist sowohl auf der periodischen Druckschrift als auch auf dem Bildträger vor dem Vertrieb mit einem deutlich sichtbaren Zeichen anzubringen. Absatz 2 Satz 1 bis 3 gilt entsprechend. Die Berechtigung nach Satz 1 kann die oberste Landesbehörde für einzelne Anbieter ausschließen.

### § 13 Bildschirmspielgeräte

(1) Das Spielen an elektronischen Bildschirmspielgeräten ohne Gewinnmöglichkeit, die öffentlich aufgestellt sind, darf Kindern und Jugendlichen ohne Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person nur gestattet werden, wenn die Programme von der obersten Landesbehörde oder einer Organisation der freiwilligen Selbstkontrolle im Rahmen des Verfahrens nach § 14 Abs. 6 für ihre Altersstufe freigegeben und gekennzeichnet worden sind oder wenn es sich um Informations-, Instruktions- oder Lehrprogramme handelt, die vom Anbieter mit "Infoprogramm" oder "Lehrprogramm" gekennzeichnet sind.

(2) Elektronische Bildschirmspielgeräte dürfen

1. auf Kindern oder Jugendlichen zugänglichen öffentlichen Verkehrsflächen,

2. außerhalb von gewerblich oder in sonstiger Weise beruflich oder geschäftlich genutzten Räumen oder

3. in deren unbeaufsichtigten Zugängen, Vorräumen oder Fluren

nur aufgestellt werden, wenn ihre Programme für Kinder ab sechs Jahren freigegeben und gekennzeichnet oder nach § 14 Abs. 7 mit "Infoprogramm" oder "Lehrprogramm" gekennzeichnet sind.

(3) Auf das Anbringen der Kennzeichnungen auf Bildschirmspielgeräten findet § 12 Abs. 2 Satz 1 bis 3 entsprechende Anwendung.

### § 28 Bußgeldvorschriften – Auszug

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

## Merkblatt

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

#### 1. Grundsätzliches:

##### **Trinkwasser ist das wichtigste Lebensmittel!**

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

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

##### **Hierunter fallen:**

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

#### 2. Gesetzliche Grundlagen:

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

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

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

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

#### 3. Technische Vorgaben zur Erstellung der Versorgungsanlage:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

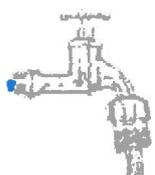
Schläuche und Anschlusskupplungen müssen unverwechselbar als Trinkwasserleitung gekennzeichnet sein, um eine Verwechslung mit der Abwasserleitung auszuschließen. Das Ablegen von Kupplungen, Armaturen und Verbindungsstücken auf dem Erdboden ist wegen der besonderen Verschmutzungsgefahr zu vermeiden (Aufgaben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

**Bei Trinkwasserentnahme** an den Verbrauchsstellen ist

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

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

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



**Auslauf- und Sanitärarmaturen**



**Absperrarmaturen**



**Mehrfachverteiler Systemtrenner BA**



**Systemtrenner BA, DN 20 2-fach mit Wasserzähler**

#### **4. Betrieb einer Versorgungsanlage und Lagerung der Materialen:**

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

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

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

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

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

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

**Für Rückfragen stehen Ihnen nachfolgende Fachleute zur Verfügung:**

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

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

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

Zu Fragen der Lebensmittelhygiene wenden Sie sich bitte an:

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

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

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