

Merkblatt Jugendschutz bei Veranstaltungen

Die nachfolgenden Regelungen aus dem Jugendschutzgesetz und Gaststättengesetz gelten kraft Gesetzes:

Jugendschutzgesetz (JuSchG):

- § 1 Begriffsbestimmungen
- ◆ **Personensorgeberechtigte Personen** sind ausschließlich **Eltern** bzw. eine andere Person, der nach den Vorschriften des BGB die Personensorge zusteht
 - ◆ **Erziehungsbeauftragt** ist jede Person über 18 Jahre, die aufgrund einer persönlichen Abmachung mit den Eltern (oder der Person, welcher die Personensorge zusteht) für ein Kind für eine vereinbarte Zeit Erziehungsaufgaben wahrnimmt. Diese müssen tatsächlich wahrgenommen werden können, das heißt, die Person muss anwesend und nüchtern sein.
- § 2 Prüfungs- und Nachweispflicht
- ◆ Soweit es nach diesem Gesetz auf die Begleitung durch eine erziehungsbeauftragte Person ankommt, haben diese ihre Berechtigung auf Verlangen darzulegen. Veranstalter und Gewerbetreibende haben in Zweifelsfällen die Berechtigung zu überprüfen, notfalls durch Anruf bei den Eltern. Können die Zweifel nicht ausgeräumt werden, darf der Gastwirt oder Veranstalter die jungen Menschen nicht anders behandeln, als wenn sie unbegleitet wären.
 - ◆ Personen, bei denen nach diesem Gesetz Altersgrenzen zu beachten sind, haben ihr Lebensalter auf Verlangen in geeigneter Weise (amtliches Dokument – kein Schülerausweis o.ä.) nachzuweisen.
- § 3 Bekanntmachung der Vorschriften
- ◆ Veranstalter und Gewerbetreibende haben die nach den §§ 4 – 13 für ihre Betriebseinrichtungen und Veranstaltungen geltenden Vorschriften durch deutlich sichtbaren und gut lesbaren Aushang bekannt zu machen, heißt, die einschlägigen Bestimmungen des Jugendschutzgesetzes sind auszuhängen.
- § 4 Gaststätten
- ◆ Der Aufenthalt in Gaststätten darf Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren nur gestattet werden, wenn
 - eine personensorgeberechtigte oder erziehungsbeauftragte Person sie begleitet
 - sie in der Zeit zwischen 5 Uhr und 23 Uhr eine Mahlzeit oder ein Getränk einnehmen
 - sie an einer (Jugendbildungs- oder Jugendhilfe-)Veranstaltung eines anerkannten Trägers der Jugendhilfe teilnehmen
 - sie sich auf Reisen befinden.
 - ◆ Jugendlichen ab 16 Jahren darf der Aufenthalt in Gaststätten ohne Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person nur von 5.00 Uhr morgens bis 24.00 Uhr gestattet werden.
 - ◆ Der Veranstalter muss dafür Sorge tragen, dass Jugendliche und Kinder entsprechend den Zeitgrenzen des Jugendschutzgesetzes die Veranstaltung verlassen. Der Aufenthalt in Gaststätten, die als Nachtbar oder Nachtclub geführt werden, und in vergleichbaren Vergnügungsbetrieben darf Kindern und Jugendlichen nicht gestattet werden.
 - ◆ Eine Gaststätte betreibt, wer Speisen oder Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht (z. B. Bierzelte auf Volksfesten, Ausschank bei Sonnwendfeiern usw.) hierzu ist eine Erlaubnis erforderlich (§§ 1 und 2 Gaststättengesetz –GastG). Aus besonderem Anlass kann der Betrieb eines erlaubnisbedürftigen Gaststättengewerbes unter erleichterten Voraussetzungen vorübergehend auf Widerruf gestattet werden (§ 12 GastG).
 - ◆ Als Gaststätte im Sinne des § 4 JuSchG ist jeder Betrieb des erlaubnispflichtigen Gaststättengewerbes anzusehen (z.B. Bierzelte auf Volksfesten, Ausschank bei Sonnwendfeiern usw.).
- § 5 Tanzveranstaltungen
- ◆ Die Anwesenheit bei öffentlichen Tanzveranstaltungen ohne Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person darf Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren nicht gestattet und Jugendlichen ab 16 Jahren bis längstens 24.00 Uhr gestattet werden.
 - ◆ Wird die Veranstaltung im Rahmen einer Jugendbildungs- oder Jugendhilfemaßnahme durch einen anerkannten Träger der Jugendhilfe durchgeführt, dürfen Kinder (bis einschl. 13 Jahre) bis 22.00 Uhr und Jugendliche (zwischen 14 und einschl. 17 Jahre) bis längstens 24.00 Uhr teilnehmen.

- ◆ Der Veranstalter muss dafür Sorge tragen, dass Jugendliche und Kinder entsprechend den Zeitgrenzen des Jugendschutzgesetzes die Veranstaltung verlassen
- ◆ Öffentliche Tanzveranstaltungen sind alle gewerblichen oder nicht gewerblichen Veranstaltungen **mit Tanzgelegenheit** in Räumen oder im Freien, die öffentlich zugänglich sind, also keine privaten Familienfeiern wie Hochzeiten o.ä.

§ 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 Alters- und/oder Zeitbegrenzungen oder andere Auflagen enthalten, wenn dadurch die Gefährdung ausgeschlossen oder wesentlich vermindert wird.

§ 9 Alkoholische Getränke

- ◆ In Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit dürfen
 - Branntwein oder branntweinhaltige Getränke
 - Lebensmittel, die Branntwein in nicht nur geringfügiger Menge enthalten an Kinder und Jugendliche (also alle unter 18 Jahren)
 - andere alkoholische Getränke (wie Bier, Wein, Radler, Sekt usw.) an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren
 weder abgegeben werden, **noch darf ihnen der Verzehr gestattet werden!**
- ◆ Branntweinhaltige Getränke sind alle Mischgetränke mit Spirituosen (Cocktails, Goaßmaß u.ä.), auch wenn sie im Ergebnis einen geringeren Alkoholgehalt als Wein oder Bier haben.
- ◆ Abgabe ist jede Form der Zugangsverschaffung zu den Getränken und umfasst nicht nur den entgeltlichen Verkauf.
- ◆ Das Abgabeverbot von Alkohol an Minderjährige hat auch zur Folge, dass Minderjährige als Bedienungs- und Thekenpersonal nicht eingesetzt werden dürfen.
- ◆ Die Abgabevorschriften werden häufig dadurch umgangen, dass alkoholische Getränke von älteren Jugendlichen oder Heranwachsenden für Jüngere „organisiert“ werden. Daher wird darauf hingewiesen, dass die Abgabe alkoholischer Getränke an Personen, die diese entgegen den Vorschriften des Jugendschutzgesetzes an Minderjährige weitergeben, unzulässig ist.
- ◆ Die genannten Altersgrenzen gelten auch hinsichtlich der Gestattung des Verzehrs. Erwachsene dürfen nicht gestatten, dass in ihrem Verantwortungsbereich entgegen der Vorschriften dieses Gesetzes alkoholische Getränke von Minderjährigen konsumiert werden. Dies wird als Ordnungswidrigkeit geahndet, bei Gewerbetreibenden reicht insoweit sogar Fahrlässigkeit aus.
- ◆ Ein Zugänglichmachen von Alkohol gegenüber minderjährigen Personen kann sowohl im öffentlichen als auch im nichtöffentlichen Bereich erhebliche strafrechtliche Konsequenzen haben, vor allem, wenn der betreffende Jugendliche aufgrund des ermöglichten Alkoholkonsums zu Schaden kommt. Entsprechend haben Gerichte mehrfach entschieden, dass Gewerbetreibende, die alkoholische Getränke entgegen der Bestimmungen dieses Gesetzes an Kinder und Jugendliche abgeben, dann wegen fahrlässiger Körperverletzung strafbar sein können, wenn aufgrund des Alkoholmissbrauchs eine Alkoholvergiftung bei der betreffenden minderjährigen Person eintritt.

§ 10 Rauchen in der Öffentlichkeit

- ◆ In Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit dürfen Tabakwaren an Kinder oder Jugendliche **weder abgegeben noch darf ihnen das Rauchen gestattet werden**. Dieses Verbot gilt ohne Ausnahme, auch bei elterlicher Begleitung.
- ◆ Das Verbot richtet sich in erster Linie an Veranstalter und Gewerbetreibende, in deren Verantwortungsbereich sich junge Menschen aufhalten.

§ 28 Belehrungspflichten, die sich aus den Bußgeldvorschriften ergeben:

- ◆ Die bei der Veranstaltung eingesetzten Ordner und Kräfte sind vom Veranstalter über die gesetzlichen Bestimmungen des Jugendschutzes und die mit diesem Bescheid erteilten Auflagen zu belehren.
- ◆ Die Verantwortlichen der Veranstaltung einschließlich des Einlass-, Theken- und Bedienungspersonals, der Ordner und des Jugendschutzbeauftragten haben während der Veranstaltung nüchtern zu sein.
- ◆ Auf dem gesamten Veranstaltungsgelände ist der Veranstalter zu Kontrollen verpflichtet, insbesondere um den Konsum von Alkohol bzw. Tabakwaren entgegen dem Jugendschutz zu unterbinden (§§ 9, 10 JuSchG).

Weitere jugendschutzrelevante Bestimmungen nach dem Gaststättengesetz (GastG):

- § 4 Versagungsgründe:
- ♦ aus § 4 Abs. 1 ergibt sich, dass alle Maßnahmen zur Trinkanimation wie Flattrates, Trinkspiele, Kübelsaufen oder sonstige Maßnahmen, die geeignet sind, dem Alkoholmissbrauch Vorschub zu leisten, zu unterlassen sind. Die Alkoholabgabe darf nicht in einer Form erfolgen, die zu übermäßigem Konsum animiert.
- § 6 Ausschank alkoholfreier Getränke:
- ♦ Ist der Ausschank alkoholischer Getränke gestattet, so sind auf Verlangen auch alkoholfreie Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle zu verabreichen. Davon ist mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer zu verabreichen als das billigste alkoholische Getränk bei gleicher Menge.
- § 20 Allgemeine Verbote:
- ♦ An erkennbar Betrunkene darf kein Alkohol abgegeben werden. Der Begriff ‚erkennbar Betrunkene‘ ist unter dem Gesichtspunkt des Jugendschutzes weit auszulegen, es reicht aus, wenn Rede und Verhalten des jungen Menschen bereits deutlich alkoholgeprägt sind.



Landkreis Alzey-Worms Kreisverwaltung

Informationsblatt für den Umgang mit Lebensmitteln auf Straßen-, Volks- und Vereinsfesten

(basierend auf den gesetzlichen Bestimmungen der Verordnungen (EG) Nr. 178/2002 und Nr. 852/2004, dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch, der Lebensmittelhygieneverordnung, des Infektionsschutzgesetzes und der Lebensmittelinformationsverordnung)

Ausstattung der Räumlichkeiten

Verkaufsstände müssen so beschaffen sein, dass sie sauber und instand gehalten werden können und eine gute Lebensmittelhygienepraxis zum Schutz der Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung (Staub, Schmutz, Witterungseinflüsse, Temperaturen, Abfälle, etc.) ermöglichen.

Die Verkaufsstände müssen überdacht und bis auf die Verkaufsöffnung allseits umschlossen sein. Die Verwendung von Sonnenschirmen anstelle von Pavillons als Stand ist nicht statthaft.

Die Wände sind mit einem abwaschbaren, hellem Anstrich oder Belag zu versehen.

Ein fester Fußboden ist Voraussetzung (keine Wiese, Sand). Bei unbefestigtem Boden sind abwaschbare Beläge anzulegen (kein Teppichboden).

Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Dabei sind abwaschbare und helle Materialien zu verwenden (z.B. Kunststoff, Edelstahl).

Unverpackte Lebensmittel müssen durch Schutzvorrichtungen (z.B. Plexiglasscheibe, Abdeckungen) auf den Verkaufstischen vor nachteiligen Beeinflussungen (z.B. Husten, Anfassen) geschützt werden. Bei Fehlen dieser Voraussetzungen sind die Lebensmittel in einem ausreichenden Abstand (z. B. Rückseite des Standes) zum Kunden zu lagern / zu verarbeiten.

Betriebe, in denen Lebensmittel (Fleisch, Wurst, Fisch, Molkereiprodukte, fertige Speisen, Torten, Salate) hergestellt, verarbeitet oder abgegeben werden, müssen mit einem separaten **Handwaschbecken** (Warm- und Kaltwasserzufuhr) ausgestattet sein. Das Wasser muss Trinkwasserqualität aufweisen, Flüssigseife sowie Einweghandtücher sind für eine hygienische Handreinigung und Trocknung bereit zu halten.

Für die Zuleitung von **Trinkwasser** dürfen nur Wasserschläuche verwendet werden, die trinkwassergeeignet sind (Zulassung nach KTW / DVGW-W 270). Handelsübliche Gartenschläuche dürfen nicht verwendet werden.

Die **Reinigung** von Geschirr und Trinkgläsern sollte vorzugsweise maschinell erfolgen. Alternativ ist ein Spülbecken notwendig, das insbesondere mit fließend Kalt- und Warmwasser ausgestattet ist.

Für **leicht verderbliche Lebensmittel** sind ausreichende **Kühlmöglichkeiten** vorzusehen. Diese sind mit einem Thermometer auszustatten, um die Einhaltung der Kühlkette, die im Rahmen des betrieblichen Eigenkontrollsystems zu dokumentieren ist, gewährleisten zu können.

Hygienischer Umgang mit Lebensmitteln

Der Transport kühl- und tiefkühlpflichtiger Lebensmittel darf nur unter Einhaltung der entsprechenden Kühltemperatur in dafür geeigneten Transportfahrzeugen und / oder Vorrichtungen (Kühlbox mit Akku) erfolgen.

Folgende **Kühltemperaturen** bei Transport und Lagerung sind zu beachten:

- Frischfleisch, Fleischerzeugnisse, Feinkost	max. + 7°C
- Frischfisch	max. + 2°C
- Frischgeflügel	max. + 4°C
- Milchprodukte	max. + 7°C
- Tiefkühlprodukte	max. -18°C

Lebensmittel, die einen gewissen Verschmutzungsgrad aufweisen (Gemüse, Eier, etc.) dürfen nicht mit rohen tierischen Lebensmittel und fertig gegarten Speisen in einem Kühlsystem gelagert werden.

Ähnlich bedeutsam wie das Kühlen von leicht verderblichen Lebensmitteln ist die ausreichende Produkttemperatur von Lebensmitteln, die in heißem Zustand verzehrfertig angeboten werden (z.B. Gulaschsuppe, Chili con Carne, Reispfanne). Die **Warmhaltetemperatur** solcher Lebensmittel sollte 65°C nicht unterschreiten, zudem sollte die Dauer der Heißhaltung auf etwa 3 Stunden begrenzt sein.

Verzehrfertige Speisen dürfen nicht mit der bloßen Hand angefasst werden (Einweghandschuhe oder Besteck verwenden).

Erzeugnisse aus Hackfleisch sollten grundsätzlich auf Festen nicht hergestellt, sondern nur von einem Fachbetrieb (Metzgerei) in durcherhitztem Zustand bezogen werden. Dazu zählen z. B. Bratwürste, Frikadellen, Cevapcici, Geschnetzeltes, Hackfleischdöner. Grundsätzlich sollte Fleisch in durcherhitztem Zustand abgegeben werden. Auf die Abgabe von Speisen, die rohe Eier (ohne nachfolgender Erhitzung) enthalten sowie anderer risikobehafteter Speisen (Tiramisu, selbst hergestellte Mayonnaisen, Sushi, Mettbrötchen, etc.) sollte verzichtet werden.

Eigenkontrollmaßnahmen wie Wareneingangskontrolle, Temperaturkontrolle von gekühlten und warmgehaltenen Lebensmitteln, Kontrolle der Mindesthaltbarkeitsdaten sowie das Sammeln von Lieferscheinen und Quittungen (zur Sicherung der Rückverfolgbarkeit) müssen durchgeführt und dokumentiert werden.

Personalhygiene

Das **Infektionsschutzgesetz** enthält u. a. Regelungen zu Tätigkeitsverboten, wenn Personal im Lebensmittelbereich an bestimmten Erkrankungen leidet bzw. Symptome zeigt (z.B. Durchfall, offene Wunden). Personen, die mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgehen, müssen vor Aufnahme dieser Tätigkeit über einen Unterrichtsnachweis gemäß §43 Infektionsschutzgesetz verfügen. Der Nachweis ist für die Überwachungsbehörde vor Ort in Kopie vorzuhalten.

Beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln ist saubere **Arbeitskleidung** zu tragen.

Eine leicht erreichbare **Personaltoilette** (mit Wasserspülung) in Verbindung mit einem Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr, Seifenspender und Einweghandtüchern muss vorhanden sein.

Getränkeschankanlagen

Bei mobilen Getränkeschankanlagen sind stets das **Betriebsbuch** oder die entsprechenden Formblätter über die Bescheinigung des Sachkundigen sowie der **Reinigungsnachweis** mitzuführen. Die Schankanlage ist vor Inbetriebnahme zu reinigen und von einem Sachkundigen abzunehmen. Teile die mit Luft in Berührung kommen (Zapfhahn) sind täglich zu reinigen. Angeschlossene Kohlensäureflaschen müssen aufrecht stehen und befestigt sein. Für die hygienischen sowie technischen Anforderungen der Getränkeschankanlage ist der Betreiber der Anlage verantwortlich.

Speise- und Getränkekarte

Speise- bzw. Getränkekarten sind an gut sichtbarer Stelle aufzuhängen oder auf den jeweiligen Tischen auszulegen. Bei der Abgabe von Getränken ist die Menge anzugeben; bei Kaffee und Tee - Tasse oder Kännchen.

Speisen sind mit der Verkehrsbezeichnung anzugeben. Fantasiebezeichnungen müssen grundsätzlich erläutert werden.

Beachten Sie ggf. die **Auszeichnungspflicht von Zusatz- bzw. allergenen Inhaltsstoffen:**

Bei Lebensmitteln beispielsweise Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe, Farbstoffe, Antioxidationsmittel, Phosphat, gentechnisch veränderte Lebensmittel.

Bei Getränken beispielsweise Koffein, Chinin, Farbstoff oder Süßstoff

Diese sind direkt an der Ware oder mit entsprechend zuordnungsfähiger Fußnote kenntlich zu machen. Dabei sind die Informationen der Lieferanten bzw. die Kennzeichnung auf dem Lieferschein oder Etikett der Waren zu berücksichtigen.

Ebenso sollten Sie Auskunft bzgl. der allergenen Inhaltsstoffe, wie z. B. Gluten, Milcheiweiß, Ei, Senf und Sellerie etc. geben können. Ein deutlich sichtbarer Kundenhinweis auf die Möglichkeit der Einsichtnahme einer schriftlichen Aufzeichnung (Ordner, Etiketten, Rezept) sollte genügen.

Bei der Auszeichnung von offenen Weinen müssen Herkunft, Qualitätsangabe, Menge und Preis angegeben sein.

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an die Mitarbeiter der amtlichen Lebensmittelüberwachung der Kreisverwaltung Alzey-Worms:

Telefon 06731-408 / 7058 - 7065