

Veranstaltungsmanagement

Rechtliche Regelungen, Lebensmittelhygiene und -kennzeichnung

Folgende Praxisempfehlung umfasst wichtige rechtliche Regelungen bei der Durchführung von Veranstaltungen und Hoffesten. Des Weiteren werden wichtige Hinweise zur Lebensmittelhygiene und Lebensmittelkennzeichnung dargestellt und kann als Checkliste verwendet werden.

Rechtliche Regelungen

Anmelden der Veranstaltung

Grundsätzlich ist für jede öffentliche Veranstaltung eine Genehmigung durch die Gemeinde erforderlich. Jedoch können die erforderlichen Genehmigungen je nach Gemeinde abweichen. Es ist sinnvoll sich bei der eigenen Gemeinde mit ausreichend Vorlaufzeit zu erkundigen.

Ausschank von Getränken

- | Ausschank offener Getränke: Verwendung von Gläsern mit Eichstrich oder Ausschank mit Gefäßen mit Eichstrich wie Karaffen.
- | Alternative: Ausgabe von geschlossenen Flaschen.
- | Selbst bei einmaligem Ausschank von Alkohol ist eine Ausschankgenehmigung erforderlich. Die kostenpflichtige Beantragung erfolgt über die Gemeinde. Es sollte ausreichend Zeit für die Beantragung eingeplant werden.
- | Wenn alkoholische Getränke ausgegeben werden ist es Pflicht, alkoholfreie Getränke anzubieten. Mindestens ein alkoholfreies Getränk ist nicht teurer zu verkaufen als das günstigste alkoholische Getränk.
- | Der Jugendschutz ist zu beachten.

Weitere rechtliche Vorgaben

- | Erfolgen **Verkäufe**, sind diese entsprechend zu dokumentieren und zu versteuern.
- | **Sächsisches Ladenöffnungsgesetz: Verkäufe an Sonn- und Feiertagen** sind erlaubt, wenn:
 - | ausschließlich oder in erheblichem Umfang nachfolgende Waren verkauft werden: Blumen, Bäcker- und Konditoreiwaren sowie frische Milch und Milcherzeugnisse. Dabei dürfen nur die aufgezählten Waren zum Verkauf angeboten werden.
 - | die Gemeinde für den Sonntag durch den Gemeinderat einen verkaufsoffenen Sonntag beschlossen hat.

Ausnahme: Der Verkauf von landwirtschaftlichen Erzeugnissen der ersten Verarbeitungsstufe außerhalb von Verkaufsstellen, also der Ab-Hof-Verkauf ohne Ladengeschäft, z. B. Kartoffeln direkt aus der Scheune, Milch und Eier aus dem Stall, fällt grundsätzlich nicht unter die Regelungen des sächsischen Ladenöffnungsgesetzes.

[REVOsax Landesrecht Sachsen - Sächsisches Ladenöffnungsgesetz – SächsLadÖffG](#)

- | Bei Lärm, etwa durch Musik, ist eine Genehmigung nach **Immissionsschutzrecht** erforderlich.
- | Die Nutzung fremder Musik bei einer öffentlichen Veranstaltung benötigt einen Lizenzvertrag mit der **GEMA**.
- | Bei Foto- und Filmaufnahmen ist das **Recht am eigenen Bild** zu berücksichtigen.
- | Erlaubnis für das **Aufstellen von Hinweisschildern** ist bei der Straßenverkehrsbehörde im Landratsamt zu beantragen.
- | Informieren Sie die **Haftpflichtversicherung** über die Veranstaltung und bitten Sie schriftlich um Deckung dieser.
- | Informieren Sie die **Berufsgenossenschaft** und beantragen Sie Versicherungsschutz für Ihre Helfer.
- | Einleiten präventiver **Brandschutz-Maßnahmen** und Einhalten von **Rettungswegen**.

Beachtung bei großen Veranstaltungen: Sächsische Versammlungsstättenverordnung

Die Verordnung findet bei folgender Anzahl von Besuchern Anwendung:

- | Im Außenbereich: Anwendung ab 1.000 Menschen.
- | Im Innenbereich: Anwendung ab 200 Personen, wenn ein Versammlungsraum mehr als 200 Besucher fasst oder mehrere Versammlungsräume insgesamt mehr als 200 Besucher umfassen und diese Versammlungsräume nur einen gemeinsamen Rettungsweg haben.

[REVOsax Landesrecht Sachsen - Sächsische Versammlungsstättenverordnung – SächsVStättVO](#)

Umgang mit Lebensmitteln: Lebensmittelhygiene und -kennzeichnung

Alle Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, haften zivil- und strafrechtlich für die Ausgabe sicherer Lebensmittel. Demnach liegt es in Ihrer Pflicht Ihre Mitarbeiter und Helfer ordnungsgemäß zu informieren und zu belehren. Checklisten helfen einen ordnungsgemäßen Arbeitsablauf zu gewährleisten und zu dokumentieren.

Folgende Lebensmittel sind besonders sensibel und führen öfter zu Infektionen:

- | Fleisch und Fleischerzeugnisse
- | Fisch, Krebs und Weichtiere sowie deren Erzeugnisse daraus
- | Eier und Eierspeisen
- | Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen und Saucen
- | Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr
- | Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse

Was können Sie zur Vermeidung von Lebensmittelbedingten Infektionen beachten?

- | Tätigkeitsverbot für Personen mit Verdacht auf infektiöser Gastroenteritis (ansteckender Durchfall, evtl. begleitet von Übelkeit, Erbrechen, Fieber), Typhus oder Paratyphus, Virushepatitis A oder E (Leberentzündung), infizierten Wunden oder ansteckende Hautkrankheiten

- I Schulen der tätigen Personen insbesondere bei der Abgabe von leichtverderblichen Lebensmitteln durch fachkundiges Personal
- I Wenn aushelfendes Personal einmalig bei der Lebensmittelausgabe unterstützt, ist kein Gesundheitszeugnis notwendig, Infektionsschutzunterweisung ist ausreichend

[Belehrungen für Beschäftigte im Lebensmittelbereich \(nach § 43 Infektionsschutzgesetz\) / Vogtlandkreis](#)

Personalhygiene

- I Ablegen von Schmuck und Uhren vor Arbeitsbeginn, Zurückbinden längerer Haare
- I Tragen von sauberer Kleidung und ggfs. Schürzen, Kopfhäuben und Handschuhen
- I Regelmäßiges Händewaschen mit fließendem und warmem Wasser, Seife und Benutzung von Einweghandtüchern: Vor Arbeitsantritt, jedem neuen Arbeitsschritt, nach dem Toilettengang
→ Praktische Möglichkeit: Verwendung eines Glühweinbehälters für warmes Wasser
- I Husten und Niesen auf Lebensmittel vermeiden
- I Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigen Pflaster abdecken
- I Direkte Berührung von Lebensmitteln bei der Ausgabe vermeiden: Verwenden von sauberen Hilfsmitteln (Gabeln, Zangen etc.)
- I Essensausgabe und Geschirrrückgabe räumlich trennen
- I Bei der Reinigung des Geschirrs mit Handabwasch sind zwei Spülbecken notwendig: Ein Spülbecken mit heißem Wasser und Spülmittel zum Reinigen und das andere mit kaltem Wasser zum Nachspülen
- I Ausreichend Kühlmöglichkeiten für Speisen und Getränke, Thermometer reinlegen bzw. Temperaturkontrolle ermöglichen

In folgendem Leitfaden der *Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V.* finden Sie Checklisten zu:

- I Veranstaltungsorganisation und Aufgabenverteilung
- I Hygiene- und Infektionsschutzunterweisung
- I Reinigungspläne und Kühlkontrollen

[Feste sicher feiern – Leitlinie zur Guten Hygiene für Veranstalter dgh \(haushalt-wissenschaft.de\)](http://haushalt-wissenschaft.de)

Vorgaben zur Lebensmittel-Kennzeichnung bei offener/loser Ware und Speisen

I Auf Speise- und Getränkekarten/Preislisten

- I Verkehrsbezeichnung der angebotenen Speisen und Getränke
- I Mengenangaben sind bei Getränken erforderlich
- I Aushang an gut sichtbarer Stelle und deutlich lesbar
- I Erkennbar machen von vegetarischen bzw. veganen Gerichten wird empfohlen

I Kennzeichnungspflicht von Zusatzstoffen und Allergenen

Kennzeichnung von Zusatzstoffen	Kennzeichnung von Allergenen
Darstellung <ul style="list-style-type: none">I auf Schild neben Lebensmittel oderI in der Speisekarte oderI auf einem Aushang in der Verkaufsstätte oderI durch eine sonstige schriftliche Information (ausliegender Ordner) Auslobung direkt an der Beschreibung der Speise oder durch Nutzung von Fußnoten.	
Bezeichnung <ul style="list-style-type: none">I Art des Zusatzstoffes undI die genaue Bezeichnung oder E-Nummern	Mündliche Information an die Kunden ist möglich, wenn eine schriftliche Dokumentation (Allergenkarte) vorhanden ist und ein deutlicher Hinweis auf die entsprechende Informationsmöglichkeit im Verkaufsraum ausgehangen oder in Speisekarte dargestellt ist.

Bei Fragen und Ausnahmeregelungen immer bei der **örtlichen Lebensmittelbehörde anfragen**.
Je Behörde kann eine unterschiedlich strenge Auslegung erfolgen. Kleine und unregelmäßige Veranstaltungen können von den Vorgaben zur Auslobung von Zusatzstoffen und Allergenen befreit sein. Zur eigenen Sicherheit ist eine Kennzeichnung durchzuführen.

Weiterführende Informationen

- I [Checkliste zur Planung von Veranstaltungen - Bio-Erlebnistage Bayern](#)
- I [Feste sicher feiern - Leitlinie zur Guten Hygiene für Veranstalter](#)
- I [Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln](#)
- I [Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln](#)

Hinweis: Die Praxisempfehlung soll eine Unterstützung für die Durchführung von Veranstaltungen bieten. Es wird kein Anspruch auf Vollständigkeit erhoben. Eine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit kann nicht übernommen werden. Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an die Behörden Ihrer Gemeinde und die zuständige Lebensmittelüberwachung.