

Veranstaltungsbedingungen für die Teilnehmer der Bauernmarktmeile München

Die Veranstalter (Hauptveranstalter ist der Bayerische Bauernverband) bieten den Teilnehmern eine Plattform, um ihre Waren zu präsentieren, zu informieren und diese anzubieten. Die teilnehmenden Direktvermarkter sind für den Auf- und Abbau sowie für die Müllentsorgung und die Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen, insbesondere der Hygienevorschriften eigenverantwortlich.

- **Die Veranstalter stellen**
 - Strom/Wasseranschluss
 - Abwasserentsorgung
 - Straßensperrung
 - Genehmigung
- **Die Teilnehmer bringen mit**
 - Stand und Überdachung
 - Eigene Kühl- und Bratmöglichkeiten (soweit erforderlich)
 - Dekorationsmaterial
 - Abdeckung für die Zuleitungen von Elektrokabeln und Wasserleitungen (die von der Straße zum Stand führen) inklusive Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel
 - Der Ausschank von alkoholischen Getränken bedarf einer gesonderten Genehmigung (Gestattung). Diese muss von dem Teilnehmer selbst organisiert werden.
 - Mehrweggeschirr
- **Auf und Abbau**
 - Die Fußgänger- und Rettungswege sowie die U-Bahnzugänge sind von Aufbauten jeglicher Art freizuhalten.
 - Hydranten dürfen nicht verdeckt werden.
 - Alle Stände erhalten eine Standnummer
 - Bitte fahren Sie sofort nach dem Entladen der Materialien die für den Verkauf nicht notwendigen Fahrzeuge aus dem Veranstaltungsbereich heraus.
 - Die Parkplätze sind nicht alle in unmittelbarer Nähe der Standfläche. Alle benötigten Materialien sollten deshalb am Stand gelagert werden, da eine spätere Bestückung sonst schwierig werden könnte.
 - Der Markt findet voraussichtlich von 10.00 bis 17.30 Uhr statt. Es darf erst ab 17.30 Uhr abgebaut werden. Sollten Sie bereits vor 17.30 Uhr ausverkauft sein, bitten wir Sie dennoch den Stand mit mindestens einer Person zu betreuen oder ein nettes Schild anzubringen. Denn die Bauernmarktmeile ist eine Werbung mit Gesicht für die Direktvermarktung und Landwirtschaft im Allgemeinen.
 - Bei Auf- und Abbau sind den Anweisungen der Ordner unbedingt Folge zu leisten um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren.
 - Bei den Stand- und den angrenzenden Flächen ist der Abfall eigenverantwortlich mitzunehmen und ordnungsgemäß zu entsorgen.
- Eingesetzte Geräte müssen im technisch einwandfreien Zustand sein und elektrische Geräte müssen der VDE-Norm entsprechen. Beim Einsatz von Gas- oder Holzbefuerung müssen Feuerlöscher und eine Löschdecke bereitgehalten werden.
- Die Verwendung von offenem Feuer, brennbaren Flüssigkeiten und ähnlichen feuergefährlichen Stoffen bedarf der ausdrücklichen Genehmigung der Branddirektion.
- Elektrische Leitungen sind mit Matten abzudecken und müssen so verlegt sein, dass niemand gefährdet wird. (Matten müssen die Teilnehmer selbst mitbringen!)

- Alle Steckverbindungen müssen Spritzwasser-geschützt ausgeführt werden.
- Die Vorgaben der Landeshauptstadt München und alle Anforderungen an Lebensmittelstände auf Märkten in München sind ebenfalls Bestandteil der Veranstaltungsrichtlinien.
- Den Weisungen des Hauptveranstalters sowie des vom Hauptveranstalter beauftragten Ordnungspersonals ist Folge zu leisten. Verstöße gegen die Veranstaltungsbedingungen oder die Weisungen berechtigen zum sofortigen Ausschluss und zur Übernahme der Folgekosten.

Datenschutzerklärung

Zur Organisation und Durchführung der Bauernmarktmeile 2025 in München ist es erforderlich, dass meine persönlichen Daten (z. B. Name, Anschrift, Tel. Nr., E-Mail) sowie sachlichen Daten (z. B. Pkw, Strom-/Wasserbedarf, Kühlung) an beauftragte Unternehmen weitergeben werden. Überdies ist beabsichtigt, im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit die Teilnehmer der Bauernmarktmeile mit ihren Produkten und Ortsansässigkeit zu veröffentlichen. Mit meiner Anmeldung bestätige ich meine Einwilligung zur Weitergabe dieser Daten.

Zulassung

Die Entscheidung über die Zulassung von Ausstellern und Ausstellungsgegenständen erfolgt nach freiem Ermessen des Veranstalters, unter Berücksichtigung der zur Verfügung stehenden Flächenkapazitäten und des Eingangsdatums der Anmeldung. Ein Rechtsanspruch auf Zulassung besteht nicht.

Der Veranstalter schickt Bewerbern, die eine Zulassung erhalten, eine Standbestätigung zu, durch die ein wirksamer Standmietvertrag zustande kommt.

Die Stornogebühren für den Aussteller betragen 50 % der errechneten Standgebühren bei Absage nach Anmeldung und 100 % bei Absage nach Erhalt nach Zusage durch den Veranstalter.

Für eine Teilnahme bei der Bauernmarktmeile gelten folgende Voraussetzungen:

1. Der Teilnehmer ist landwirtschaftlicher Unternehmer in Bayern im Sinne der folgenden Definition: Landwirt ist, wer als Unternehmer ein auf Bodenbewirtschaftung beruhendes Unternehmen der Landwirtschaft betreibt, dass die Mindestgröße im Sinne von § 1 Abs. 5 des Gesetzes über die Alterssicherung der Landwirte (ALG) erreicht. Unternehmen der Landwirtschaft sind Unternehmen der Land- und Forstwirtschaft einschließlich des Garten- und Weinbaues, der Fischzucht und der Teichwirtschaft. Als Unternehmen der Landwirtschaft gilt auch die Imkerei, die Wanderschäfferei und die Binnenfischerei. Die Teilnahme ist dem landwirtschaftlichen Unternehmen auch dann gestattet, wenn die Direktvermarktung in Form eines Gewerbes betrieben wird, soweit die nachfolgend genannten Zukaufgrenzen nicht überschritten werden.
2. Die landwirtschaftliche Direktvermarktung des Teilnehmers umfasst folgende Bereiche:
 - a) Die über die Primärproduktion hinausgehende Lagerung, Aufbereitung, Bearbeitung und der Verkauf von auf einem dazugehörigen landwirtschaftlichen Betrieb erzeugten Produkten. Verarbeitete Produkte gelten nur dann als Eigenerzeugnisse, wenn mindestens ein wertgebender Bestandteil (z.B. gemäß Lebensmittelbuch) im dazugehörigen landwirtschaftlichen Betrieb erzeugt worden ist. Die verkaufsfertigen Produkte werden unmittelbar an Endverbraucher, Großküchen, Gastronomiebetriebe oder an Wiederverkäufer abgegeben, die selbst unmittelbar Endverbraucher beliefern. Landwirtschaftliche Direktvermarktung schließt die Möglichkeit der Lohnverarbeitung der eigenen Erzeugnisse durch handwerkliche Verarbeitungsbetriebe ein, sofern die Erzeugnisse in Chargen getrennt von Erzeugnissen anderer Betriebe verarbeitet werden.

- b) Den Mitverkauf verkaufsfertiger Produkte anderer landwirtschaftlicher Direktvermarkter unter Angabe des Erzeugernamens. Sämtliche angebotene Produkte müssen in einem bayerischen landwirtschaftlichen Betrieb erzeugt worden sein.
- c) Werden verkaufsfertige Produkte angeboten, deren Herkunft nicht der landwirtschaftlichen Direktvermarktung zuzuordnen ist, so darf der mit diesen Produkten erzielte Umsatz maximal 20% (bezogen auf den Gesamtumsatz der Direktvermarktung des Betriebes) betragen.
- 3. Zur Sicherung der Lebensmittelhygiene führt der Teilnehmer betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen in Anlehnung an die Hygieneleitlinie für Direktvermarkter oder vergleichbarer Leitlinien durch.
- 4. Der Teilnehmer verzichtet im Betrieb auf den Anbau von gentechnisch verändertem Saat- und Pflanzgut.
- 5. Der Teilnehmer verzichtet auf die Ausbringung von industriellem, gewerblichem oder kommunalem Klärschlamm.

Lebensmittelhygiene

In der Anlage finden Sie die Anforderungen der amtlichen Lebensmittelüberwachung, für deren Berücksichtigung jeder teilnehmende Direktvermarkter eigenverantwortlich ist. Bitte lesen diese gründlich durch, da die amtliche Lebensmittelüberwachung auch wieder vor Ort kontrollieren wird.

Wir weisen insbesondere auf folgende Aspekte hin:

- Wer grillt, offen Käse bzw. Wurst, etc. anbietet, benötigt aus hygienischen Gründen ein mobiles Handwaschbecken mit Warmwasser - zumindest ein umfunktioniertes Glühwein-Behältnis mit Auslaufhahn – (siehe Anlage Lebensmittelhygiene I Punkt 10). Ebenso muss ein leicht zu reinigender Boden zur Verfügung stehen (siehe Anlage Lebensmittelhygiene I Punkt 4). Straßenboden ist nicht erlaubt!
- Berücksichtigen Sie unbedingt auch Spuck- und Witterungsschutz (siehe Anlage Lebensmittelhygiene III Punkt 4)
- Die Nachweise der Erst- und Folgebelehrungen sind verfügbar zu halten (siehe Anlage Lebensmittelhygiene IV Punkt 3)

Informationen

über Anforderungen
an Lebensmittelstände auf Märkten, Festen o.ä.
Stand: Mai 2022

Landeshauptstadt
München

Kreisverwaltungsreferat

KVR-III/10
Lebensmittelüberwachung
Lebensmittel.kvr@muenchen.de

Beachten Sie bitte die folgenden wesentlichen hygienischen und baulichen Anforderungen an die Lebensmittelstände, die Gegenstände und Ausrüstungen in den Ständen, den Umgang mit Lebensmitteln, an das Personal und die betriebliche Eigenkontrolle.

Wichtig:

1. Eine Kontamination von Lebensmitteln ist zu verhindern.
2. Einrichtung und Gegenstände müssen leicht zu reinigen sein und sauber und Instand gehalten werden.
3. Der Warenschutz bei Lagerung und Auslage sowie die notwendige Kühlung muss sichergestellt sein.
4. Eine separate Personaltoilette muss vorhanden sein (keine öffentliche Toilette).
5. Wasser zum Waschen, Reinigen und zum Behandeln von Lebensmitteln muss **Trinkwasserqualität** haben.
6. Bei der Behandlung von leichtverderblichen, unverpackten Lebensmitteln: leicht erreichbare Handwaschbecken mit ausreichender Warm- und Kaltwasserzufuhr.
7. Die Infektionsschutzbelehrung und die separate Hygieneschulung des Personals muss schriftlich vorliegen.

Grundsatz:

Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer Kontamination nicht ausgesetzt werden.

I. Anforderungen an ortsveränderliche Lebensmittelstände mit Verkaufs- oder Herstellungsbereichen

1. Sie sind ausreichend weit entfernt von den Bereichen aufzustellen, von denen eine nachteilige Beeinträchtigung (zum Beispiel Gerüche, Ungezieferbefall, Staub) ausgehen könnten.
2. Sie sind sauber und instand zu halten.
3. Zum Schutz der Lebensmittel vor nachteiligen Einflüssen (zum Beispiel Sonnenstrahlung, Regen, Laub, tierische Ausscheidungen) müssen sie mit einer angemessenen, leicht zu reinigenden Überdachung ausgestattet sein. Erforderlichenfalls sind auch feste Seitenverkleidungen o.ä. anzubringen.
4. Bei „festen Ständen“ müssen Rück- und Seitenwände mit glatten, abwaschbaren und wasserundurchlässigen Oberflächen und feste, leicht zu reinigende Fußböden vorliegen. In sonstigen Ständen sind die Fußböden zumindest mit einem leicht zu reinigenden und festen Material abzudecken.
5. Vorhandene Decken müssen leicht zu reinigen sein.

6. Sie sind ausreichend groß und somit dem Warenangebot angemessen zu gestalten.
Eine hinreichende Trennung vom „reinen Bereich“ (Produktion, Verkauf) zum „unreinen Bereich“ (Spülbereich, Geschirrrückgabe) muss gewährleistet sein.
7. Sie müssen so beschaffen sein, dass ein Eindringen von Schädlingen (auch außerhalb der Betriebszeit) ausgeschlossen wird.
8. Die Stände dürfen weder zur Lagerung von betriebsfremden und nicht benötigten Gegenständen noch für betriebsfremde Zwecke genutzt werden.
9. Kleidungsstücke oder andere persönliche Gegenstände der Beschäftigten sind in geschlossenen Vorrichtungen (zum Beispiel Schränke, Boxen) aufzubewahren.
10. Bei der Behandlung von leichtverderblichen, unverpackten Lebensmitteln (zum Beispiel Fleisch, Wurst- und Fischwaren) müssen leicht erreichbare **Handwaschbecken mit ausreichender Warm- und Kaltwasserzufuhr** vorhanden sein. Das Reinigen der Hände hat unter fließendem Wasser zu erfolgen. Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände müssen zur Verfügung stehen. Zum Reinigen der Arbeitsgeräte und Einrichtungen müssen entsprechende mit Warm- und Kaltwasserzufuhr ausgestattete Vorrichtungen vorhanden sein.
11. Eine ordnungsgemäße Abwasserentsorgung ist zu gewährleisten.
12. Das zum Waschen, Reinigen und zum Behandeln von Lebensmitteln verwendete Wasser muss **Trinkwasserqualität** aufweisen. *)

II. Anforderungen an Gegenstände und Ausrüstungen

1. Die Arbeitstische bzw. -flächen, Abstellflächen und Regale in den Ständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen glatte Oberflächen aufweisen und leicht zu reinigen (ggf. zu desinfizieren) sein.
2. Die Gegenstände und Ausrüstungen (zum Beispiel Kochwerkzeug, Kühlschränke, Warmhaltegeräte) müssen sauber und instand gehalten werden.
3. Lebensmittelabfälle dürfen in den Ständen nur kurzzeitig aufbewahrt werden. Die Lagerung hat in leicht zu reinigenden Behältnissen zu erfolgen, die mit einem dicht schließenden Deckel versehen sind. Eine Lagerung dieser Abfälle in den Ständen hat außerhalb der Betriebszeiten zu unterbleiben.

III. Umgang mit Lebensmitteln

1. Lebensmittel dürfen auch in Behältnissen nicht unmittelbar auf dem Boden abgestellt werden. Dies gilt insbesondere auch für die Anlieferung vor Öffnung der Stände (keine ungeschützte Lagerung von Lebensmitteln im Freien).
2. Für leicht verderbliche Lebensmittel sind die erforderlichen Kühlmöglichkeiten in ausreichender Zahl bereitzuhalten, die auch dauerhaft eine aktive Kühlung gewährleisten (zum Beispiel Kühlschränke, -vitrinen).
3. Eine gegenseitige Kontamination von Lebensmitteln bei der Lagerung ist auszuschließen (zum Beispiel durch Gerüche von Fischwaren, Keime von Geflügel oder von Obst/Gemüse).
4. Unverpackt angebotene Lebensmittel sind mit einem Warenschutz vor einem Anhusten, Betasten o.ä. durch die Kund*innen (Spuckschutz) und Witterungseinflüssen (zum Beispiel Sonnenstrahlung) zu schützen. Um diese Art der Kontamination auszuschließen, sind auch die Arbeitsbereiche ausreichend geschützt von den Kund*innen zu platzieren.
5. Die Zuleitungen (zum Beispiel Schläuche) für Trinkwasser und Getränke müssen Trinkwasser geeignet und sich in einem einwandfreien hygienischen Zustand befinden sowie in ihrer Beschaffenheit den gesetzlichen Anforderungen entsprechen. - Hinweis: Gartenschläuche o.ä. entsprechen nicht den Anforderungen. *)

*) Detaillierte Auskünfte über Hygieneregeln für Trinkwasseranlagen bei öffentlichen Veranstaltungen sowie zu Fragen der Installation und Inbetriebnahme von nicht ortsfesten Trinkwasserversorgungsanlagen erhalten Sie vom Gesundheitsreferat (GSR-GS-HU-UHM (Umwelthygiene/-medizin) - Telefon: 089-233 47868) und im Internet unter <https://www.muenchen.de> Suchbegriff „Trinkwasserinstallation“

IV. Anforderungen an das Personal

1. Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, haben ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit zu halten und müssen angemessene, saubere Kleidung tragen. Bei der Herstellung und Behandlung von offenen Speisen ist für das beschäftigte Personal saubere Schutzkleidung (einschl. Kopfbedeckung) erforderlich.

Beim Herstellen, Behandeln und in Verkehr bringen von Lebensmitteln darf nicht geraucht oder geschnupft werden.

2. Personen, die folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, fallen unter die Belehrungspflicht nach dem **Infektionsschutzgesetz (IfSG)**:

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- Eiprodukte
- Säuglings- und Kindernahrung
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere
- emulgierte Soßen, Nahrungshafen.

Neben den oben genannten Tätigen unterliegen auch die Personen der Belehrungspflicht, die nur mit dem Spülen von Küchengeräten und Geschirr beauftragt sind.

Für die genannten Personen sind folgende **zwei** Bescheinigungen/Nachweise zur Einsicht am Betriebsort bereitzuhalten:

- a) Bescheinigung über die „Erstmalige Belehrung“ des Gesundheitsamtes / von beauftragten Ärzt*innen, die im Falle des erstmaligen Tätigwerdens nicht älter als 3 Monate sein darf (§ 43 Absatz 1 IfSG) oder ein Gesundheitszeugnis gemäß § 18 Bundesseuchengesetz, das am 31.12.2000 seine Gültigkeit noch besaß,
- b) Nachweis über die Belehrung durch die Arbeitgeber*innen, die unmittelbar nach Aufnahme der Tätigkeit und dann mindestens alle zwei Jahre zu erfolgen hat (§ 43 Absatz 4 IfSG).

Die Erstbelehrung (IfSG) ist beim Gesundheitsreferat aktuell nur online möglich:
<https://stadt.muenchen.de/service/info/gesundheitsschutz/1074192/>

3. Personen, die mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgehen oder als Lebensmittelunternehmer tätig sind, müssen über Nachweise zur **Hygieneschulung** verfügen, die jährlich zu erteilen ist:

- a) als Mitarbeiter*in nach § 4 Absatz 1 Satz 1 und 2 LMHV. Die Belehrung muss die für die jeweilige Tätigkeit notwendigen Fachkenntnisse umfassen. Sofern die Tätigkeit ausschließlich das Abwiegen, Messen, Stempeln, Bedrucken oder Inverkehrbringen **verpackter** Lebensmittel umfasst, ist eine Hygieneschulung nicht erforderlich. Nach § 4 Absatz 2 LMHV ist eine Hygieneschulung auch dann entbehrlich, wenn aufgrund der Ausbildung der beschäftigten Person die Kenntnisse der Lebensmittelhygiene unterstellt werden können.

b) oder als Lebensmittelunternehmer*in einen Nachweis, dass das mit Lebensmitteln hantierende Personal zu Fragen der Lebensmittelhygiene geschult bzw. überwacht wird (nach Artikel 4 Absatz 2 in Verbindung mit Anhang II Kapitel XI Nummer 1 der Verordnung (EG) 852/2004).

4. Für das Personal muss eine Toilette mit Einrichtungen zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände zur Verfügung stehen. Die Toilette muss leicht erreichbar sein und darf nicht von der Öffentlichkeit genutzt werden (zum Beispiel Personaltoilette in einem Lebensmittelbetrieb). Das Personal ist in geeigneter Form über den Standort und die Nutzung der Personaltoiletten zu informieren.

Hinweis:

Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, sind entsprechend ihrer Beschäftigung rechtzeitig vor Aufnahme ihrer Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene zu schulen.

Wegen weiterer Fragen wenden Sie sich bitte an die für Ihre Veranstaltung zuständige
Lebensmittelüberwachung (Bezirksinspektion)

BI Mitte	089/233-32401
BI Nord	089/233-38611
BI Ost	089/233-63508
BI Süd	089/233-39899
BI West	089/233-46570

Mit freundlichen Grüßen
Lebensmittelüberwachung
der Landeshauptstadt München

Informationen
zum **Infektionsschutzgesetz** (IfSG)
Stand Mai 2022

Landeshauptstadt
München
Kreisverwaltungsreferat
KVR-III/10
Lebensmittelüberwachung
lebensmittel.kvr@muenchen.de

Wichtig:

1. Eine Infektionsschutzbelehrung durch das Gesundheitsamt ist in der Regel erforderlich.
2. Ohne sie darf nicht im Lebensmittelbetrieb gearbeitet werden.
3. Die Bescheinigung darf beim allerersten Arbeitsbeginn nicht älter als 3 Monate sein.
4. Die Arbeitgeber*innen müssen alle 2 Jahre erneut belehren.
5. Bei bestimmten Krankheiten gibt es ein Arbeitsverbot im Lebensmittelbetrieb.

Personen, die bestimmte Lebensmittel (siehe Rückseite – letzter Absatz) gewerbsmäßig herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen und dabei mit ihnen in Berührung kommen oder in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung erstmalig tätig sind oder dort beschäftigt werden, diese Arbeiten nur ausüben, wenn sie durch eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder vom Gesundheitsamt beauftragte Ärzt*innen nachweisen, dass sie

1. über die Tätigkeitsverbote des § 42 Absatz 1 IfSG
2. über die Verpflichtungen nach § 43 Absatz 2, 4, 5 IfSG in mündlicher und schriftlicher Form belehrt wurden und
3. nach der Belehrung schriftlich erklärt haben, dass ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeits-verbot bekannt sind.

Von dieser erstmaligen Belehrungsverpflichtung ist befreit, wer im Besitz eines Gesundheitszeugnisses nach § 17 und § 18 Bundesseuchengesetz ist, das am 31.12.2000 noch gültig war.

Die Erstbelehrung (IfSG) ist beim Gesundheitsreferat aktuell nur online möglich:

<https://stadt.muenchen.de/service/info/gesundheitschutz/1074192/>

Die Kosten von 25,00 Euro für die Ausstellung der Bescheinigung ist bei der Anmeldung zu bezahlen. Auskunft und Anschrift über in der Nähe Ihres Wohnortes niedergelassene Ärzt*innen, die ebenfalls berechtigt sind Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz durchzuführen, erhalten Sie beim Gesundheitsamt unter der Telefonnummer 233-96300 oder online

https://stadt.muenchen.de/dms/Home/Stadtverwaltung/Referat-fuer-Gesundheit-und-Umwelt/Dokumente/Amtsaeztliche_Leistungen/IFSG/aerzte.pdf

Verpflichtung der Arbeitgeber*innen:

Die Arbeitgeber*innen sind verpflichtet ihre Mitarbeiter*innen

- nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und
- im Weiteren alle 2 Jahre

über die Tätigkeitsverbote (§ 42 Absatz 1) und der Informationspflicht der Arbeitnehmer*innen (§ 43 Absatz 2 IfSG) zu belehren. Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren und, wie die Bescheinigungen der Arbeitnehmer*innen über die Unterrichtung, in der Betriebsstätte zur Einsichtnahme aufzubewahren.

Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote nach § 42 Absatz 1 Infektionsschutzgesetz:

Personen, die

- an Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E erkrankt oder dessen verdächtig sind,
- an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können,
- die Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrionen ausscheiden, dürfen nicht tätig sein oder beschäftigt werden
- beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen der unten aufgeführten Lebensmittel, wenn sie dabei mit diesen in Berührung kommen, oder in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung.

Dies gilt entsprechend für Personen, die mit Bedarfsgegenständen, die für die vorgenannten Tätigkeiten verwendet werden, so in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf die vorgenannten Lebensmittel zu befürchten ist.

Personen, die folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, fallen unter die Belehrungspflicht nach dem Infektionsschutzgesetz:

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- Eiprodukte
- Säuglings- und Kindernahrung
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen
- Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr.

In Gastronomiebetrieben oder Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung benötigt auch das Spülpersonal eine entsprechende Belehrungsbescheinigung.

Wegen weiterer Fragen wenden Sie sich bitte an die Sie zuständige Lebensmittelüberwachung/Bezirksinspektion (BI):

BI Mitte 233-32401

BI Nord 233-38611

BI Ost 233-63508

BI Süd 233-39899

BI West 233-46570

Lebensmittelüberwachung
der Landeshauptstadt München

Brandschutztechnische Auflagen (1. - 25.)

Stand: 02.09.2022

1. Während der Veranstaltung muss der Veranstalter oder der von ihm beauftragte Veranstaltungsleiter ständig anwesend sein.

2. Für die Veranstaltung ist es erforderlich, dass der Veranstalter in Kontakt mit einem anerkannten meteorologischen Institut o. ä. steht. Der Veranstalter hat sich vor und während der Veranstaltung über aktuelle Wetterlagen zu informieren. Er hat sicherzustellen, dass er bei der Vorhersage von kritischen Wetterlagen dies unverzüglich erfährt und dazu eine fachliche Beratung durch das Institut o. ä. erhält. Bevor die bei fliegenden Bauten (z. B. Zelten und Bühnenaufbauten) im Prüfbuch oder im Auflagenbescheid vorgegebene Grenzwindstärke erreicht wird, sind die Zelte zu räumen.

Die notwendigen Zeltausgänge dürfen hierbei erst verschnürt werden, wenn die Evakuierung abgeschlossen ist.

Lassen die Wetterauskünfte unabhängig davon befürchten, dass die Sicherheit der Veranstaltungsbesucher durch Wettereinflüsse gefährdet werden können, sind unverzüglich und grundsätzlich eigenverantwortlich die erforderlichen Sicherheitsmaßnahmen (Wetterdurchsagen, Sicherung der Aufbauten, ggf. Abbruch der Veranstaltung und Evakuierung des Veranstaltungsgeländes) zu treffen. Unabhängig davon sind bei aufkommendem Wind im Veranstaltungsbereich vorhandene Sonnen- bzw. Großschirme (Durchmesser > 2,5 m) rechtzeitig zu schließen und zu sichern.

3. Bei der zu erwartenden Besucherzahl wird von maximal 4000 Personen zeitgleich ausgegangen.

4. Durch Kartenkontrolle oder sonstige geeignete Absperr- und Kontrollmaßnahmen ist zu gewährleisten, dass die zulässige Höchstbesucherzahl nicht überschritten wird. Dies gilt auch für Veranstaltungen mit freiem Eintritt.

5. Stände ab 10 m² sind von bestehenden Gebäuden in einem Abstand von mindestens 3 m anzuordnen. Bei Ständen von über 75 m² muss ein Mindestabstand von 8 m eingehalten werden. Werden Stände mit weniger als 2,5 m Abstand nebeneinander angeordnet, sind die einzelnen Grundflächen zu addieren und die o.g. Maße zu beachten.

Werden Stände mit weniger als 2,5 m Abstand nebeneinander angeordnet, die Flächen entsprechend addiert und somit mehr als 75 m² erreicht, sind diese zu anderen Standbereichen mit über 75 m² in einem Abstand von mindestens 5 m anzuordnen.

Die Abstandsflächen zwischen den Ständen dürfen nicht überdacht oder anderweitig genutzt werden.

6. Bewegliche Verkehrszeichenträger und Schilder in den Straßen sind mit Beginn der Veranstaltung so anzuordnen, dass sie keine Einengung des Rettungsweges und keine Stolpergefahr mehr darstellen.

7. Die im Veranstaltungsbereich liegenden Gebäude- und Geschäftseingänge bzw. Zufahrten sind von Ständen und sonstigen Einrichtungen aller Art freizuhalten. Dies gilt auch für die Zu- und Ausgänge einschließlich der Aufzüge von U- und S-Bahnhöfen.

8. Podien, Stände und sonstige Einrichtungen sind so aufzustellen, dass Feuerwehr- und Gebäudezufahrten (z. B. zu Innenhöfen usw.) nicht verstellt werden.

9. Um die Anleitbarkeit der angrenzenden Bebauung sicherstellen zu können, sind vor allen Gebäuden mit mehr als zwei Obergeschossen sämtliche Aufbauten, Stände, Biertischgarnituren, etc. so anzuordnen, dass der Abstand zwischen der Hausfassade und der freigehaltenen Fahrspur für die Feuerwehr an keiner Stelle mehr als 9 m beträgt. Bei Gebäuden mit mehr als sechs Obergeschossen darf der Abstand 6 m nicht überschreiten.
10. Straßen dürfen mit Aufbauten und sonstigen Einrichtungen nur so belegt werden, dass eine möglichst geradlinige und mindestens 6 m breite Durchfahrt für Feuerwehr- bzw. Rettungsfahrzeuge verbleibt. In der Residenz- und Theatinerstraße ist jeweils eine 6 m Breite Fahrspur freizuhalten. Dies gilt auch für den Abstand zwischen eventuell aufgeklappten Vordächern von Ständen und Verkaufswägen. Dabei sind auch Baustellen, Fahrradständer, Laternen, etc. zu berücksichtigen.
11. Werden Fahrbahnen mit Absperrelementen verstellt, so sind diese mit offenbaren, torähnlichen Absperrelementen auf Laufrollen (ohne Feststelleinrichtung/Bremsen) auszustatten. Zur Bedienung dieser torähnlichen Vorrichtungen ist ausreichend Ordnerpersonal für den gesamten Verlauf der Veranstaltung vorzusehen. Es ist betrieblich sicherzustellen, dass an den Toren keine Gegenstände (z. B. Fahrräder) abgestellt bzw. befestigt werden, die ein Öffnen behindern.
12. Die Ein-/ Ausfahrt von der Ludwigstraße zur Galeriestraße, Brienerstraße, Hofgartenstraße und zum Odeonsplatz südlich (Innenministerium) muss für Großfahrzeuge möglich sein.
13. Kabel, Wasserschläuche u. ä. sind so zu verlegen, dass sie keine Stolpergefahr darstellen. Sie sind mit Gummimatten o. ä. sicher abzudecken. Sofern sie über Fahrbahnen oder Feuerwehrzufahrten gespannt werden, ist auf öffentlichen Verkehrsflächen aufgrund verkehrsrechtlicher Vorgaben eine lichte Durchfahrtshöhe von 5,0 m, auf Privatgrund eine lichte Durchfahrtshöhe von mind. 3,5 m einzuhalten.
14. Hydranten und deren Beschilderung sind von Aufbauten oder Lagerungen ständig frei und zugänglich zu halten. Werden Hydranten zur Wasserversorgung verwendet, ist sicherzustellen, dass sie jederzeit von der Feuerwehr genutzt werden können. So sind entsprechende Druckentlastungsmöglichkeiten vorzusehen, die ein Abkuppeln der angeschlossenen Armaturen ermöglichen. Abschränkungen sind so zu gestalten, dass sie jederzeit leicht durch die Einsatzkräfte zu entfernen sind.
15. Bei jedem Verkaufswagen, Imbissstand oder sonstigem Betrieb und an jeder Bühne ist jeweils ein geeigneter Feuerlöscher nach DIN EN 3 oder DIN 14406 gut sichtbar und jederzeit griffbereit bereitzuhalten (Löschmittelmenge mindestens 6 kg bzw. 6 l).
Für jeden Bereich mit Licht- oder Tontechnik (Mischpult, Verstärker, Dimmer, etc.) ist jeweils ein Kohlendioxid-Feuerlöscher nach DIN EN 3 oder DIN 14406 mit mindestens 5 kg Löschmittelmenge gut sichtbar und jederzeit griffbereit bereitzuhalten.
Zur Bekämpfung von Bränden in Fritteusen bis zu 50 l Füllmenge ist ein Feuerlöscher nach DIN EN 3 für die Brandklasse F (Fettbrand-Feuerlöscher) mit 6 l Löschmittelmenge gut sichtbar und jederzeit griffbereit bereitzuhalten.
Fritteusen mit mehr als 50 l Füllmenge sind mit einer automatischen Löschanlage auszustatten; dies gilt auch, wenn mehrere nebeneinander aufgestellte Einzelgeräte die Fettgesamtmenge von 50 l überschreiten und mit einer Brandübertragung zwischen den Fritteusen gerechnet werden muss. Die Positionen der Feuerlöscher sind – soweit sie nicht leicht erkennbar sind – mit Sicherheitszeichen nach ISO 7010 – Zeichen F01 (oder vergleichbar) zu kennzeichnen.
Die Feuerlöscher müssen von einem Sachkundigen geprüft sein (mindestens alle 2 Jahre).
16. Zum Dekorieren (Ausschmückungen) und als Vorhänge dürfen nur mindestens schwerentflammbare Materialien verwendet werden. Die Schwerentflammbarkeit muss durch

ein entsprechend vorliegendes Prüfzertifikat nachgewiesen werden. Hängende Raumdekorationen müssen mindestens 2,5 m vom Fußboden entfernt sein. Ausschmückungen aus natürlichem Laub- und Nadelholz sind ausschließlich im frischen Zu-stand zu verwenden.

Hinweis:

Die Schwerentflammbarkeit von Baustoffen muss nachgewiesen werden können durch:

- DIN 4102 Teil 1, Klasse B1, Verwendbarkeitsnachweis (allgemeines bauaufsichtliches Prüfzeugnis bzw. allgemein bauaufsichtliche Zulassung)
- DIN 4102 Teil 4, Klasse B1, für klassifizierte Baustoffe (z. B. Holzwolle-Leichtbauplatten nach DIN 1101), oder
- DIN EN 13501 Teil 1, mind. Klasse C –s3, d2, bestätigt durch einen Verwendbarkeitsnachweis eines anerkannten Prüfinstitutes

Die Nachweise sollen in deutscher Sprache vorgelegt werden.

17. Leichtentflammbare Baustoffe wie Papier, Stroh-, Bast- oder Schilfmatten dürfen zu Dekorationszwecken nicht verwendet werden.

18. Verpackungsmaterial aller Art darf außerhalb von Buden und Ständen nicht gelagert werden.

19. Loses Verpackungsmaterial (Zeitungen, Holzwolle u. ä.) ist in nichtbrennbaren Behältnissen unterzubringen. Verpackungsmaterial darf an den Ständen nur für den Tagesbedarf bereitgehalten werden.

20. Die Verwendung von offenem Feuer, offenem Licht, Pyrotechnik, brennbaren Flüssigkeiten und Gasen, daraus hergestellten Mischungen und ähnlichen feuergefährlichen Stoffen bedarf der ausdrücklichen Zustimmung der Branddirektion (Telefon (0 89) 23 53 – 421 10, Fax – 421 99, E-Mail bfm.veranstaltungssicherheit@muenchen.de).

Deren Verteilung oder Verkauf ist ausnahmslos unzulässig.

21. Elektrische Heiz- und Beleuchtungsgeräte müssen einen ausreichenden Abstand zu brennbaren Stoffen haben, so dass keine Entzündungsgefahr besteht.

22. Die Verwendung von Flüssiggas ist grundsätzlich untersagt. Kann auf Flüssiggasanlagen zu Grill- und Bratzwecken aus betrieblichen Gründen nicht verzichtet werden, sind die Flüssiggasflaschen im Einvernehmen mit der Branddirektion in allseits geschlossenen, gekennzeichneten Blechschränken mit Bodenbelüftung unterzubringen. Die Blechschränke sind grundsätzlich im Freien, von außerhalb des Standes/Betriebes frei zugänglich und gut sichtbar anzuordnen. Sie sind entsprechend zu kennzeichnen (schwarzes „G“ auf gelbem Grund). Schläuche und Leitungen der Flüssiggasanlage sind so zu verlegen, dass sie zugentlastet und gegen mechanische Belastungen geschützt sind. Schlauchleitungen mit einer Länge von mehr als 40 cm sind als Gassicherheitsschlauch oder fest verlegte Rohrleitung auszuführen bzw. direkt an der Flüssiggasflasche mit Sicherheitsdruckregler (S2SR) und Schlauchbruchsicherung anzuschließen.

Die ordnungsgemäße Beschaffenheit der Flüssiggasanlage (Dichtigkeitsprüfung) muss bescheinigt werden. Die Bescheinigung ist auf Verlangen vorzulegen.

Inhalt Tabelle:

Leitungsanlage der Flüssiggasanlage:

Anschluss einer Schlauchleitung mit max. 40 cm Länge direkt an der Flüssiggasflasche mit Sicherheitsdruckregeleinrichtung (S2SR) oder dem Umschaltventil, wobei bei der Aufstellung sonstige Schlauchverbindungen nicht gelöst werden dürfen.

Anschluss einer Schlauchleitung mit mehr als 40 cm Länge direkt an der Flüssiggasflasche mit Sicherheitseinrichtung (S2SR) und Schlauchbruchsicherung

Prüfung der Flüssiggasanlage

Befähigte Person (Sachkundiger) für Flüssiggas nach Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV)

Gültigkeit der Bescheinigung

2 Jahre

Leitungsanlage der Flüssiggasanlage

Gassicherheitsschlauch mit Steckverbindung (Gassteckdose)

Prüfung der Flüssiggasanlage

Gültigkeit der Bescheinigung

2 Jahre

Leitungsanlage der Flüssiggasanlage

Flüssiggasanlagen in Fahrzeugen

Prüfung der Flüssiggasanlage

Gültigkeit der Bescheinigung

2 Jahre

Leitungsanlage der Flüssiggasanlage

Sonstige Leitungen (deren Schraubverbindungen beim Aufstellen gelöst bzw. neu verschraubt werden)

Prüfung der Flüssiggasanlage

Gültigkeit der Bescheinigung

für eine Aufstellung

Die maximal zulässige Flüssiggasmenge pro Stand beträgt grundsätzlich 2 x 11 kg.

Bei der Aufstellung der Flüssiggasanlage sind die DGUV Vorschrift 79 (alt: BGV D34), die TRGS 510 und TRGS 800 anzuwenden.

Soll aus betrieblichen Gründen von den oben aufgeführten Auflagen abgewichen werden, ist dies rechtzeitig vor der Veranstaltung mit der Branddirektion abzustimmen.

23. Elektrische Kochplatten u. ä. Elektrogeräte sind während des Betriebes ausreichend zu beaufsichtigen. Sie sind während des Betriebes auf nichtbrennbaren und ausreichend wärmedämmenden Unterlagen (z. B. Brandschutzplatten mit mindestens 2 cm Dicke) so abzustellen, dass auch bei übermäßiger Erwärmung brennbare Gegenstände nicht entzündet werden können. Die Unterlagen müssen jeweils allseitig mindestens 2 cm über die Geräte hinausreichen

Hockerkocher, Grillanlagen o. ä. Geräte sind am Boden standsicher aufzustellen. Sie sind in einem ausreichenden Abstand zu brennbaren Stoffen (Zeltplane, Dekoration u. ä.) anzuordnen. Der seitliche Abstand muss mindestens 1 m, der nach oben mindestens 2 m betragen. Die Abstände können halbiert werden, wenn die brennbaren Stoffe gegen Wärmestrahlung ausreichend geschützt sind.

Die Geräte sind während ihres Betriebes ständig zu beaufsichtigen.

Holzkohlengrillgeräte dürfen nur außerhalb von Gebäuden (geschlossene Räume) im Freien betrieben werden. Sie sind so zu positionieren, dass brennbare Stoffe und Gegenstände (Zelte, Schirme, Wände, Vorhänge, etc.) nicht entzündet werden können. Sie sind standsicher aufzustellen.

Zum Anzünden von Holzkohlengrillgeräten dürfen nur handelsübliche Grillanzünder benutzt werden. Die Verwendung von Spiritus, Benzin o. ä. brennbaren Flüssigkeiten ist verboten.

Brennstoffrückstände sind sorgfältig abzulöschen und in nichtbrennbaren Behältern mit dichtschließendem Deckel unterzubringen. Bei aufkommendem Wind ist das Grillen aufgrund des möglichen Funkenfluges einzustellen.

Für jeden Holzkohlengrill ist je ein zugelassener Wasserlöscher nach DIN 14406 bzw. DIN EN 3 oder je ein ausschließlich dafür vorgesehener mit Wasser gefüllter 10-Liter-

Eimer gut sichtbar und jederzeit griffbereit bereitzustellen.

24. Ballone dürfen mit Helium bzw. Ballongas oder Druckluft gefüllt werden.

Druckgasflaschen sind gegen Umfallen ausreichend zu sichern. Wir weisen darauf hin, dass es in Deutschland untersagt ist, Luftballons mit Wunderkerzen, Leuchtstäben, Knicklichtern, LEDs oder ähnlichen harten Gegenständen aufsteigen zu lassen.

Grundlage sind hier das Luftverkehrsgesetz und die Luftverkehrsordnung.

25. Für die Veranstaltung ist ein Sanitätsdienst mit folgender Mindeststärke erforderlich.

3 Sanitätshelfer, davon mindestens 1 Rettungssanitäter gemäß RettSanV

Grundlage der Bemessung ist die zeitgleiche Anwesenheit von 4000 Personen während der Veranstaltung. Ist anzunehmen, dass diese Personenzahl überschritten wird oder soll die Sanitätsdienststärke aufgrund einer geringeren Personenzahl reduziert werden, ist hierfür das Einvernehmen mit der Branddirektion erforderlich.

AWM

Info für Sie

Regelungen für Veranstaltungen

1. Pflicht zur Abfallvermeidung: Organisieren Sie Ihre Veranstaltung abfallarm.

Bei Veranstaltungen auf städtischem Grund oder in Einrichtungen der Stadt München müssen Sie Speisen und Getränke in pfandpflichtigen wiederverwendbaren Verpackungen und Behältnissen und mit Mehrwegbesteck ausgeben. Die Verpackungen und Behältnisse müssen also mehrmals verwendet werden können. Einweggeschirr ist nicht erlaubt. Dieses Münchner Einwegverbot ist in § 4 Absatz 8 der Münchner Gewerbe- und Bauabfallentsorgungssatzung geregelt.

Verstöße gegen diese Pflicht können geahndet werden. Ausnahmen sind nur in begründeten Einzelfällen auf schriftlichen Antrag möglich.

Bitte richten Sie Ihren Antrag an:

Abfallwirtschaftsbetrieb München, Verwaltung und Recht, Satzungsangelegenheiten,
Georg-Brauchle-Ring 29, 80992 München

E-Mail: satzungsvollzug.awm@muenchen.de, Telefon 089 233-31113, Fax: 089 233-31182.

2. Pflicht zur Abfallentsorgung: Sammeln Sie die Abfälle am Veranstaltungsort getrennt.

Abfall zur Verwertung (Wertstoffe wie Papier/Pappe, Kunststoffe, Metalle, Glas und Bioabfall).

Damit die Abfälle optimal verwertet werden können, sammeln Sie diese nach Abfallart getrennt. Falls die Wertstoffe (trocken, ohne Bio- oder Speiseabfälle und Restmüll) in einem Behälter gemischt erfasst werden, müssen diese über eine Sortieranlage der Verwertung zugeführt werden. Pflanzliche Küchenabfälle (z.B. Gemüse-, Obst- und Blumenabfall) müssen getrennt erfasst und verwertet werden.

Abfall zur Beseitigung (Restmüll)

Nicht verwertbare Restabfälle von Veranstaltungen jeglicher Art (mit Hausmüll vergleichbar) müssen Sie in den Mülltonnen und Behältern des Abfallwirtschaftsbetriebes München (AWM) entsorgen und vom AWM abholen lassen (§3 Abs. 1 und 2 der städtischen Gewerbe- und Bauabfallentsorgungssatzung). Für Veranstaltungen mit sehr geringem Restmüllaufkommen können Müllsäcke mit einem Volumen von 70 Litern beim AWM erworben werden.

Wir beraten Sie gerne zum benötigten Entsorgungsvolumen:

E-Mail: vertrieb.awm@muenchen.de, Telefon: 089 233-31277, Fax: 089 233-98931277.

Speise- und Küchenabfall mit tierischen Bestandteilen

Diese Abfälle müssen Sie in Speiseabfalltonnen erfassen und einer ordnungsgemäßen Verwertung zuführen.

Weitere Informationen finden Sie in unserem Infoblatt „Entsorgung von Küchen-, Speise- und Lebensmittelabfällen“.

Bei Fragen zu geeigneten Entsorgungsanlagen beraten wir Sie gerne:

E-Mail: tierkoerperbeseitigung.awm@muenchen.de, Telefon 089 233-31999.

Stand: 28.01.2021

Weitere Informationen unter:

<https://www.awm-muenchen.de/entsorgen/abgabestellen-services/veranstaltungsmuell>