

Regularien zu den 25. Freienfelser Ritterspielen 2018

Allgemeine Regeln

1. Das Organisations-Team der Freienfelser Ritterspiele (nachfolgend ORGA genannt) regelt den Auf- und Abbau auf dem Veranstaltungsgelände. Das Team hilft euch gerne bei sämtlichen Belangen der Markt- und Lagertechnik. **Den Anweisungen der ORGA ist unbedingt Folge zu leisten.**
2. Jeder Stand bzw. jedes Lager erhält gegen eine Kautions von 50,00 € eine Stand- bzw. Lagerplatznummer. Diese ist gut sichtbar anzubringen. Die vom Veranstalter nicht genehmigten Stände und Waren sind umgehend vom Markt bzw. Lagerplatz zu entfernen. Bei Veranstaltungsende wird nach Abnahme des Platzes ohne Beanstandungen die Kautions rückerstattet. Diese Abwicklung erfolgt im Bauwagen. Bei dieser Gelegenheit kann jeder Händler, Handwerker und Gastronomiebetrieb **seinen Zehnten** entrichten.
3. Der Aufbau für die 25. Freienfelser Ritterspiele ist für die Badehäuser und Gastronomiebetriebe bereits ab Mittwoch, den 25.04.2018 (9:30 bis 20:00 Uhr) möglich. Die übrigen Händler, Verkaufsstände und Lager können ab Donnerstag, den 26.04.2018 (9:30 bis 20:00 Uhr) aufbauen. Der Aufbau muss bis Freitag, den 27.04.2018 um 18:00 Uhr abgeschlossen sein. Bis dahin müssen auch alle Fahrzeuge auf den zugewiesenen Parkplätzen stehen. Der Abbau muss bis spätestens Mittwoch, den 02.05.2018 bis 12:00 Uhr erfolgen. Das Einfahren in den Lager- und Marktbereich ist vorher strengstens untersagt. Ein späterer Aufbau als 27.04.2018 ab 18:00 Uhr und insbesondere ein früherer Abbau als 01.05.2018, ab 18:00 Uhr sind nicht zulässig.
4. Alle Teilnehmer, die in Freienfels lagern, sind dem Veranstalter namentlich in der Anmeldung zu nennen.
5. Sämtliche Lagerteilnehmer haben einen pauschalen Unkostenbeitrag in Höhe von 18,00 € pro Person (ab 16 Jahren) zu entrichten. Der Beitrag für die gesamte Gruppe ist sofort nach der Vorabzusage auf unser Konto bei der Kreissparkasse Weilburg (IBAN: DE13 5115 1919 0185 4525 62, BIC: HELADEF1WEI) zu überweisen. Als Verwendungszweck gebt bitte euren Gruppennamen und die Anmelde Nummer an. Erst nach Zahlungseingang wird unsere Vorabzusage verbindlich. Bei Nichtzahlung erlischt die Zusage.
6. Motorsägen sind auf dem gesamten Gelände nicht erlaubt. Wer Brennholz benötigt, muss sich dieses verbrauchsgerecht zugeschnitten mitbringen.
7. Die Uferzone der Weil steht unter Naturschutz, bitte berücksichtigen! Generell bitten wir um einen achtsamen und respektvollen Umgang mit der Natur.
8. Für den Müll werden diverse Container aufgestellt. Ihr findet diese am Ende des Marktweges, der oberen Wiese, am Ende vom Marktplatz, hinter der Tribüne am Turnierplatz und am Ende der unteren Wiese. Die Lagerwiesen befinden sich in Privatbesitz. Leider kam es in den letzten Jahren vermehrt zu Beschwerden, über die NICHT-Säuberung bzw. den Zustand der Wiesen. Wir bitten euch daher inständig um ein sorgfältiges Aufräumen bei Abreise (auch Kronkorken, Zigarettenkippen und Heringe) und die entsprechende Müllentsorgung.
9. Generell hat die Lager-/ Standbeleuchtung **ohne Strom / künstliches Licht** durch Öllampen, Kerzen oder ähnliches zu erfolgen. Händler und Lager erhalten ausnahmslos keinen Strom.
10. Wenn ihr ein Lagerfeuer macht, benutzt bitte eine Feuerschale. In der Nähe jeder Feuerstelle ist ausreichend funktionsfähiges Löschmaterial (Feuerlöscher, Löschdecke usw.) bereit zu stellen. Offene Feuerstellen, Schwedenfeuer und Fackeln dürfen nicht in der Nähe von brennbarem Material betrieben werden. Alle mit flüssigem Brennstoff betriebenen Brennquellen (z.B. Fackeltöpfe, Dieselschalen), die zur Beleuchtung der Lager dienen, sind nicht gestattet. Ausgenommen sind Öllampen und Laternen.
11. Hunde sind erlaubt. Es gilt Leinenpflicht auf dem gesamten Veranstaltungsgelände. Dies entbindet nicht von der Aufsichtspflicht des Halters (siehe Seite 5). Generell ist die hessische Gefahrenabwehrverordnung über das Halten und Führen von Hunden (HundeVO) und das hessische Jagdgesetz zu beachten.

12. Um unser aller Eigentum zu schützen, sind wir auf eure Hilfe bei der Platz-, Brücken- und Nachtwache angewiesen. Der Wachdienst wird von der ORGA eingeteilt. Es werden pro Veranstaltungstag ca. 30 Personen benötigt. Die Wacheinteilung wird am Freitag, den 27.04.2018 um 20:00 Uhr auf dem Turnierplatz in der Lagerbesprechung bekanntgegeben. Die Teilnahme an dieser Besprechung ist für alle Gruppen, Ärzte, Ersthelfer und Sanitäter in den Gruppen verbindlich. Die eingeteilten Dienste sind einzuhalten!
13. Ungebührliches Verhalten (z.B. Führen von Waffen unter Einfluss von Alkohol oder Rauschmitteln, Pöbeln, Ruhestörungen, Brechen des Marktfriedens und Nichtbeachten der Regularien) wird nicht geduldet und führt zu einem Platzverweis.
14. Die Teilnahme an unserer Veranstaltung, an den Waffenübungen in Arenen und an den Turnieren findet auf eigene Gefahr statt. Alle Kampfübungen, Einzel- und Trainingskämpfe haben ausschließlich in den dafür eingerichteten Arenen stattzufinden.
15. Für jeden Schaden haftet der Verursacher selbst.
16. Musikdarbietungen von Gruppen sind auf Werke und Mittelaltermusik zu beschränken, die nicht geschützt und deshalb nicht der GEMA gemeldet werden müssen. In Zweifelsfällen hat jede Musikgruppe ein Verzeichnis der vorgesehenen Werke 14 Tage vor der Veranstaltung an den Förderverein zu melden. Wir geben diese Liste dann an die GEMA zur Überprüfung weiter.
17. Bitte haltet euch an die nächtlichen Ruhezeiten ab 00:30 Uhr, d.h. keine laute Musik und Unterhaltungen in den Lagern, Tavernen und Badehäusern.

Fahrzeuge & Verkehr

18. Auf den Parkplätzen werden keine Zelte, Feierlichkeiten und Lagerfeuer geduldet.
19. Die Zufahrt auf die Wiesen wird von den Wetter- und Bodenverhältnissen abhängig gemacht. Den Anordnungen der ORGA ist daher Folge zu leisten.
20. Bitte haltet die Wege für Notarzt, DRK, Feuerwehr usw. frei. Fahrzeuge, die Rettungswege versperren oder auf nicht gekennzeichneten Flächen parken, werden kostenpflichtig entfernt. Wer entladen hat, parkt sein Fahrzeug bitte unverzüglich auf dem gekennzeichneten Aktiven Parkplatz.
21. Bei Verstoß der nachfolgenden Regelungen werden von uns Strafgeldbühren vom jeweiligen Fahrer bzw. Halter des Fahrzeuges oder der Gruppe erhoben.
 - a. Befahren der Wiesen und Parken auf den Wiesen außerhalb der zugewiesenen Entladezonen ist strikt untersagt (bei Verstoß 25,00 € Strafgeldbühr).
 - b. Parken ist nur auf den Aktiven-Parkplätzen gestattet. Es sind genügend Parkplätze vorhanden (bei Verstoß 15,00 € Strafgeldbühr).
 - c. Das Parken entlang der öffentlichen Straßen ist laut Ordnungsamt für Aktive während der Dauer der Veranstaltung untersagt und zieht ein Bußgeldverfahren nach sich.
22. Solltet ihr mit eurem Fahrzeug feststecken, organisieren wir euch gerne einen Traktor. Die Fahrer stehen nicht auf Abruf bereit. Bitte habt Verständnis für längere Wartezeiten. Evtl. entstehende Kosten sind direkt mit dem Traktorfahrer zu klären.

Händler, Handwerker & Gastronomiebetreiber

23. Alle Gastronomiebetriebe haben wieder verwertbares Geschirr und Besteck, wie Holz-Einweggeschirr und Bestecke oder Tongeschirr (nicht weiß) zu verwenden. An jedem Gastronomiebetrieb sind vom Betreiber ausreichend Abfallbehälter mitzubringen und aufzustellen. Eine regelmäßige Entleerung ist sicherzustellen. Es dürfen nur Papierservietten in gedeckten Farben (braun, grün, weinrot usw. – nicht weiß) verwendet werden. Sämtliches Personal hat mittelalterliche Gewandung zu tragen.
24. Generell sind auch die Anforderungen des Gesundheitsamts an Gastronomiestände zu beachten (siehe Seite 6).
25. Nur Badehäuser und Gastronomiebetriebe erhalten einen Strom- und Wasseranschluss. Für alle übrigen Verkaufsstände gilt: Keine elektrische Beleuchtung! Ausnahmslos hat die Standbeleuchtung ohne Strom bzw. künstliches Licht ausschließlich durch Öllampen, Kerzen oder ähnliches zu erfolgen. Wasser- und Stromleitungen sowie das Abdeckmaterial müssen für den Außenbereich zugelassen sein und mit Gummimatten abgedeckt oder eingegraben werden. Das notwendige Abdeckmaterial ist selbst mitzubringen. Händler und Lager erhalten ausnahmslos keinen Strom.
26. Die Verpflegungsstände und Getränkeverkäufer (Tavernen etc.) bitten wir um Bezug der Waren bei unseren Partnern:

Backwaren	Fleischerzeugnisse	Getränke
Bäckerei FUHR Merenberger Str. 18 35781 Weilburg/Waldhausen Tel.: 06471 2948 Fax: 06471 922989	Metzgerei Plume Weinbacher Straße 3 35796 Weinbach/Freienfels Tel.: 06471 4462	Förderverein zur Erhaltung der Burgruine Freienfels e.V. Vorsitzender Bernd Fremdt Hof Freiblick 35796 Weinbach-Freienfels Tel.: 0 64 71 / 44 81

27. Die Handwerker-, Händler- und Gastronomiestände sind zu den folgenden Zeiten zu öffnen:

Samstag, 28.04.2018	11:00 Uhr bis 22:00 Uhr
Sonntag, 29.04.2018	10:00 Uhr bis 22:00 Uhr
Montag, 30.04.2018	Aktiven Tag - nach eigenem Ermessen
Dienstag, 01.05.2018	11:00 Uhr bis 18:00 Uhr

Sonderregelungen können von der ORGA getroffen werden.

28. Der Verkauf von Waffen mit scharfen Klingen und Spitzen aus Metall (Schwerter, Messer und Pfeile) an Minderjährige ist untersagt.
29. Bogen- und Armbrustbahnen müssen über genug Absperr- und Sicherheitsmaterial (Seitenbahn- und Zielbahnsicherung) verfügen. Alle Stände müssen eine Betriebshaftpflicht besitzen. Eine endgültige Freigabe erfolgt erst nach der Sicherheitsbegehung.

Einverständniserklärung zu Bild-, Audio- und Videoaufnahmen

30. Der Förderverein zur Erhaltung der Burgruine Freienfels e.V. beabsichtigt in Zukunft verstärkt die Freienfelser Ritterspiele zu bewerben.

Mit Eurer Anmeldung und der damit getroffenen Zustimmung der Regularien 2018 willigt Ihr ein, dass mögliche von Euch gemachte Bild-, Audio- und Videoaufnahmen, die Euch selbst, Eure Gruppe, Euren Lagerplatz, Euren Handwerker-, Händler- oder Gastronomiestand zeigen über die Internetseite www.freienfelser-ritterspiele.de sowie www.facebook.com/freienfelser-ritterspiele.de veröffentlicht werden dürfen.

Ebenso willigt ihr ein, dass die Aufnahmen für die Presse- und Öffentlichkeitsarbeit des Fördervereins zur Erhaltung der Burgruine Freienfels e.V. im Zusammenhang mit Printmedien, Homepages und Social Media genutzt werden dürfen.

Die vom Förderverein beauftragten Fotografen oder Videofilmer können sich Euch gegenüber ausweisen.

Wir danken für Eure Unterstützung und Euer Verständnis.

Besonderheit zu den 25. Freienfelser Ritterspielen

31. Am Abend des 30.04.2018 planen wir für alle Aktiven eine Lange Tafel. Lasst uns gemeinsam einen schönen Abend verbringen und ein viertel Jahrhundert Freienfelser Ritterspiele feiern. Die Speisen und Getränke sind an der Langen Tafel zu verzehren und dürfen nicht in die Lager mitgenommen werden.

Sämtliche Zuwiderhandlungen der Regularien können zum sofortigen oder zukünftigem Ausschluss Einzelner oder der gesamten Gruppe führen. Die Freienfelser Ritterspiele werden ehrenamtlich organisiert, bitte habt Verständnis für die Abläufe. Für eine erfolgreiche Veranstaltung benötigen wir eure Unterstützung! Bitte verhaltet euch fair und beachtet die Anweisungen der ORGA.

Wir freuen uns auf euer Kommen und wünschen euch eine tolle Zeit bei den 25. Freienfelser Ritterspielen!

Veranstalter:

Förderverein zur Erhaltung der Burgruine Freienfels e.V.
Vorsitzender Bernd Fremdt
Hof Freiblick • 35796 Weinbach-Freienfels
Tel.: 0 64 71 / 44 81



Landkreis Limburg-Weilburg Der Landrat



Amt für den Ländlichen Raum, Umwelt, Veterinärwesen und Verbraucherschutz

Tierschutzrechtliche Vorgaben zur Haltung von Tieren während öffentlicher Veranstaltungen (z.B. auf Mittelaltermärkten)

1. Allen im Freien gehaltenen Tieren muss ein Witterungsschutz angeboten werden. Insbesondere müssen die Tiere Gelegenheit haben, einen schattigen Bereich mit Schutz vor direkter Sonneneinstrahlung aufzusuchen. Bei lang anhaltenden Regenfällen ist eine trockene Liegefläche sicherzustellen.
2. Die Tiere sind vor Beunruhigung zu schützen. Hierzu zählen zum Beispiel Berühren oder Treiben durch Besucher aber auch die Unterbringung in direkter Angrenzungen an stark begangene Wege.
3. Alle Tiere müssen ständig Zugang zu sauberem Trinkwasser haben.
4. Für kleinere Tiere, insbesondere alle Vögel, Hasenartige (Lagomorpha), Marderartige (Mustelidae) und Nagetiere, gilt zusätzlich:
 - Sie müssen zuverlässig vor dem Zugriff durch Besucher geschützt sein.
 - Sie müssen eine schattige bzw. kühle Versteckmöglichkeit haben. Eine Überhitzung dieser Tiere ist unbedingt zu vermeiden.
5. Wer gewerblich Tiere zur Schau oder zum Reiten zur Verfügung stellt, muss hierfür eine gültige Erlaubnis nach §11 Tierschutzgesetz seines zuständigen Veterinäramtes mitführen.
6. Die einschlägigen tierschutzrechtlichen Leitlinien für einzelne Tierarten sind einzuhalten. Sie sind auf Nachfrage beim Veterinäramt erhältlich
7. Die Vorschriften anderer Rechtsgebiete, z. B. seuchenrechtliche und artenschutzrechtliche Bestimmungen etc., bleiben unberührt.

Unsere Servicezeiten

Montag, Mittwoch, Donnerstag 8:30 - 12:00 und 13:30 – 16:00 Uhr

Dienstag
Freitag

Geschlossen oder -nach Vereinbarung-
8:30 – 12:00 Uhr

Besuchsadresse

Nebengebäude (Schloss) Hadamar, Gymnasiumstr. 4,
65589 Hadamar

Telefon
Fax
Mail
Internet

06431 / 296-5869

06431 / 296-5868

postfach.avv@limburg-weilburg.de

www.Landkreis-Limburg-Weilburg.de

Anforderungen an die Ausstattung eines Imbissstandes auf Vereins- und Straßenfesten

Dieses Informationsblatt dient der Orientierung über die Anforderungen an die Ausstattung eines Imbissstandes auf Vereins- und Straßenfesten. Der Lebensmittelunternehmer bleibt zu einer umfassenden Prüfung und Beurteilung unter Zugrundelegung der jeweils aktuellen Rechtsvorschriften sowie zur Beachtung der maßgeblichen Leitlinien verpflichtet, woraus sich im Einzelfall weitere Anforderungen ergeben können. Er trägt die Hauptverantwortung für die Herstellung und das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel und ist dafür verantwortlich, die Einhaltung der erforderlichen hygienischen Bedingungen sicher zu stellen.

Dieses Informationsblatt beschreibt Umstände, die im Regelfall die Herstellung und das Inverkehrbringen von Lebensmitteln unter geeigneten hygienischen Bedingungen ermöglichen. Abweichungen von den Anforderungen sind im Einzelfall möglich, wenn die Sicherheit der Lebensmittel dadurch nicht gefährdet wird.

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so konzipiert sein, dass hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge möglich sind und Kontaminationen sowie nachteilige Beeinflussung vermieden werden (z. B. Trennung von reinem und unreinem Bereich, Gewährleistung der Schädlingsbekämpfung).

1 Imbissstände

- 1.1 Imbiss- bzw. Verkaufsstände müssen so gelegen sein, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel insbesondere durch Staub, Gerüche, Verunreinigungen und Insekten vermieden wird. Der Standplatz muss befestigt sein.
- 1.2 Die Verkaufseinrichtung muss bis auf den offenen Teil der Verkaufsseite von Wänden und Decken umschlossen sein. Wände müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein. Decken und Deckenstrukturen (Dachinnenseiten) müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.
- 1.3 Flächen (Türen, Fenster, Ausrüstung, Arbeitsflächen etc.) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfreiem und nichttoxischem Material bestehen. Fenster und Lüftungsöffnungen ins Freie müssen mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern versehen sein.
- 1.4 Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten bzw. Ausrüstungen müssen vorhanden sein. Diese müssen über Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität verfügen. Trinkwasserschlauchleitungen müssen den gesetzlichen Anforderungen entsprechen.
- 1.5 Ein separates Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr muss vorhanden sein. Darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein. Die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel (bspw. zusätzliches Waschbecken) müssen vom Handwaschbecken getrennt sein.
- 1.6 Für kühl oder tiefgefroren zu lagernde Lebensmittel müssen ausreichende, mit Thermometern ausgestattete Kühleinrichtungen vorhanden sein. Für Warmspeisen sind Heißhaltevorrichtungen, die eine Mindesttemperatur von 65°C gewährleisten, erforderlich.
- 1.7 Geschirr und Gerätschaften, die zur Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln verwendet werden, sollen auf deren Eignung/Lebensmittelechtheit geprüft werden.

- 1.8 Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Reinigungsgeräte sind gesondert zu lagern.
- 1.9 Eine sachkundige Person (Metzgermeister, Koch, Gastwirt, Lebensmittelkaufmann) sollte aktiv oder passiv beratend einbezogen werden. Bei der Abgabe von leichtverderblichen Lebensmitteln muss die verantwortliche Person im Besitz einer gültigen Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz sein. Ausnahmen sind beim zuständigen Gesundheitsamt zu erfragen.
- 1.10 Es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von Abfällen vorhanden sein (Abfallbehälter mit Deckel).
- 1.11 Getränkeschankanlagen sind vor Inbetriebnahme durch einen Sachkundigen (Brauerei, Getränkelieferant) abzunehmen.
- 1.12 Gegenüber dem Kunden ist eine ausreichende Abschirmung erforderlich, so dass unverpackte Lebensmittel nicht berührt oder nachteilig beeinflusst werden können (z.B. Spuckschutz).

2 Personaltoiletten

- 2.1 Während der gesamten Verkaufszeit müssen hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen zur Verfügung stehen.
- 2.2 Toiletten oder deren Vorräume müssen mit einem Handwaschbecken mit fließender Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität ausgestattet sein; darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein
- 2.3 Personen, die unverpackte Lebensmittel behandeln oder abgeben, müssen saubere Kleidung, erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.

3 Eigenkontrollen

Die nachfolgenden Aspekte der Eigenkontrollen sind laut VO Nr. (EG) 852/2004 zu dokumentieren. Die Dokumentationen sind über einen angemessenen Zeitraum aufzubewahren. Empfohlen wird in Abhängigkeit vom hergestellten Produkt eine Aufbewahrungszeit von mindestens 12 Monaten.

- 3.1 Im Rahmen der Wareneingangskontrolle sind der Zustand (bspw. Frische, Qualität, Sauberkeit, Kennzeichnung von MHD / Verbrauchsdatum) und die Temperatur der angelieferten Waren zu kontrollieren. Ergreifene Maßnahmen bei Normabweichungen sind zu dokumentieren. Bei Eigenbeschaffungen hat eine Temperaturkontrolle beim Entladen zu erfolgen.
- 3.2 Folgende Temperaturkontrollen sind erforderlich:
 - Mindestens 1 x täglich sollte eine fortlaufende Temperaturkontrolle bei allen Gefrier- und Kühleinrichtungen erfolgen.
 - Beim Erhitzen von Geflügel, Hackfleisch, Fisch und anderen leichtverderblichen Lebensmitteln im Rahmen des Betriebs einer „warmen Küche“ haben Kerntemperaturkontrollen zu erfolgen. Eine Kontrolle der Durcherhitzung ist ggf. auch visuell möglich (Anschnitten).
 - Bei der Speisenausgabe sind die Heißhaltetemperaturen (> 65° C) täglich zu kontrollieren, die Kontrollen sind zu dokumentieren. Bei Unterschreiten dieser Temperaturen ist ggf. eine Nacherhitzung durchzuführen.
- 3.3 Die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln, Zutaten und Verpackungsmaterial ist in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sicherzustellen.

4 Sonstiges

Für die Abgabe von Speisen ist folgendes zu beachten:

- Es wird dringend empfohlen, auf leicht verderbliche Lebensmittel zu verzichten, die in privaten Haushalten hergestellt worden sind (z.B. rohes Hackfleisch, selbsthergestellte Mayonnaise, Remoulade, Creme oder Sahne, auch Sahnetorten oder ähnliches). Gleiches gilt für Lebensmittel, die unter Verwendung dieser leicht verderblichen Produkte hergestellt wurden.
- Rohes Fleisch und Geflügel sowie Frischfisch müssen vor der Abgabe ausreichend durcherhitzt werden.
- Die Auszeichnungspflicht von bestimmten Zusatzstoffen bei Lebensmitteln und Getränken (z.B. Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Konservierungsstoffe, Farbstoffe) ist zu beachten.

Die vorstehenden Angaben basieren auf der VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene in der zurzeit gültigen Fassung. Alle maßgeblichen gemeinschaftlichen und nationalen Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene finden Sie unter <http://www.bmelv.de/SharedDocs/Standardartikel/Ernaehrung/SichereLebensmittel/Hygiene/GemeinschaftlichesLebensmittelhygienerecht.html>.

Hilfestellung bezüglich der Sicherstellung einer Guten Herstellungspraxis gibt Ihnen die „Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygienepaxis - Eigenkontrollen in ortsveränderlichen Betriebsstätten“ von der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten, dem Berufsverband der Lebensmittelkontrolleure e.V., dem Bundesverband Deutscher Schausteller und Marktkaufleute e.V., dem Bundesverband Schnellgastronomie und Imbissbetriebe e.V., dem Deutschen Schaustellerbund e.V. (www.bgn.de). Auskünfte über Ansprechpartner, weitere Leitlinien und als Leitlinien geltende DIN-Normen gibt Ihnen der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (www.bll.de/themen/hygiene/).

Das „DHB-Netzwerk Haushalt / Berufsverband der Haushaltsführenden“ hat eine Broschüre „Feste sicher feiern“ im DIN A4 - Format zum Thema Vereinsfeste erarbeitet. Sie enthält Informationen und Checklisten zu Themen wie Mikroorganismen und Viren, Schädlinge, Persönliche Hygiene, Lebensmittel- und Standhygiene, der ideale Stand, Reinigung und Desinfektion, Selbstbedienungstheke, Preisauszeichnung und Kennzeichnung von Zusatzstoffen sowie rechtliche Grundlagen. Die Broschüre ist gegen Gebühr erhältlich. Das „DHB – Netzwerk Haushalt, Landesverband Hessen“ hat zudem Unterlagen für die Schulung von Vereinen erarbeitet. Die DHB-Fachfrauen führen auch gegen Gebühr Schulungen vor Ort (Vereinsringe / alle Vereine einer Kommune / einzelne Vereine) durch. Näheres unter <http://www.dhb-netzwerkhaushalt-hessen.de/269.html>.