

## Rückantwort

Online: [www.alr-bw.de](http://www.alr-bw.de)  
E-Mail: [alr@lel.bwl.de](mailto:alr@lel.bwl.de)  
Fax: (07171) 917-140



Akademie Ländlicher Raum  
Baden-Württemberg  
Tagungsorganisation  
Oberbettringer Straße 162  
73525 Schwäbisch Gmünd

### Veranstaltungstermine

06.11.2017, Schwaigern  
Frizhalle Schwaigern, Theodor-Heuss-Straße 12,  
74193 Schwaigern

13.11.2017, Leutkirch im Allgäu  
Hans-Multscher-Haus Reichenhofen, Kirchstraße 4,  
88299 Leutkirch im Allgäu

19.02.2018, Eberbach  
Stadthalle Eberbach, Leopoldsplatz 2, 69412 Eberbach

02.03.2018, Elzach  
Haus des Gastes, Kreuzstraße 10, 79215 Elzach

### Tagungsbeitrag

15,00 Euro (inkl. Kaffeepause und Tagungsunterlagen)

### Zielgruppe

Vertreterinnen und Vertreter folgender Institutionen und Bereiche:  
Kommunen, Vereine, Verbände, Interessierte

### Veranstalter

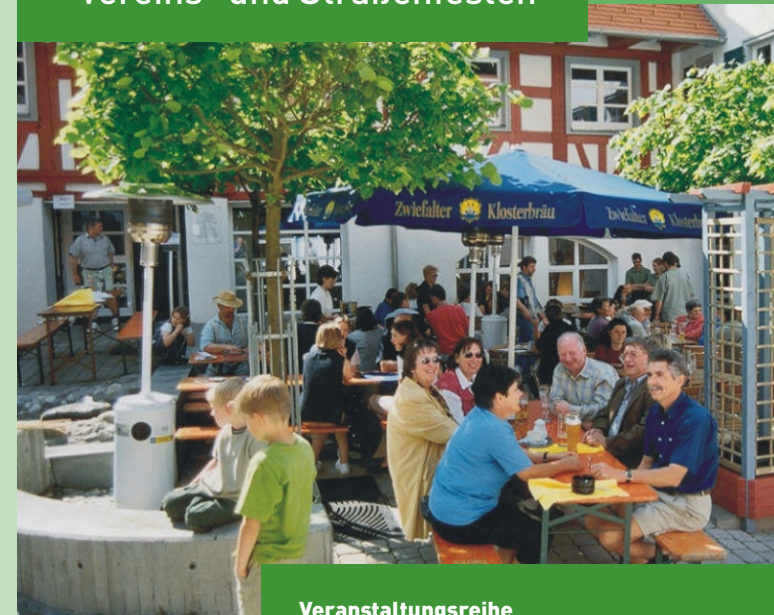
Akademie Ländlicher Raum Baden-Württemberg, Ministerium für  
Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg



Akademie Ländlicher Raum Baden-Württemberg  
bei der Landesanstalt für Entwicklung der  
Landwirtschaft und der ländlichen Räume (LEL)  
Oberbettringer Straße 162  
73525 Schwäbisch Gmünd

Telefon: (07171) 917-340  
Telefax: (07171) 917-140  
E-Mail: [alr@lel.bwl.de](mailto:alr@lel.bwl.de)  
[www.alr-bw.de](http://www.alr-bw.de)

## Feste feiern – aber sicher Lebensmittelhygiene bei Vereins- und Straßenfesten



### Veranstaltungsreihe

6. November 2017 | Schwaigern  
13. November 2017 | Leutkirch im Allgäu  
19. Februar 2018 | Eberbach  
2. März 2018 | Elzach



Akademie  
Ländlicher Raum  
BADEN-WÜRTTEMBERG



Baden-Württemberg  
MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM  
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

## Sehr geehrte Damen und Herren,



Wissen schützt, und deswegen führen wir Informationsveranstaltungen rund um das Thema Lebensmittelhygiene bei Vereins- und Straßenfesten durch.

Bei der Zubereitung und dem Ausgeben von Lebensmitteln kann es zu Fehlern kommen, die nicht ohne Folgen für die Gesundheit der Gäste bleiben. Salmonellen und andere Erreger können sich bei falscher Zubereitung und Lagerung von Lebensmitteln schnell vermehren und zu schweren Erkrankungen führen. Salmonellen beispielsweise teilen sich bei sommerlichen Temperaturen etwa alle 20 Minuten. Bei Zimmertemperatur werden aus ursprünglich zehn Bakterien innerhalb einer Stunde 80, nach zwei Stunden 600 und nach drei Stunden über 5.000 Bakterien. Diese können dann zu Durchfall, Übelkeit, Kopfschmerzen und Fieber führen.

Um jede nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel zu verhindern, müssen hygienische Mindestanforderungen eingehalten werden. Diese sind zum Teil in Gesetzen und Vorschriften festgelegt und helfen, dass Ihr Sommerfest ein voller Erfolg wird. Der „Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten“ soll Sie dabei unterstützen Fehler bei der Zubereitung und Ausgabe von Lebensmitteln zu vermeiden.

Bei den Informationsveranstaltungen möchten wir Ihnen unter anderem diesen Leitfaden vorstellen, die rechtlichen Hintergründe erläutern sowie praktische Tipps geben, wie Sie die Anforderungen umsetzen können.

Friedlinde Gurr-Hirsch MdL  
Staatssekretärin im Ministerium für Ländlichen Raum  
und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

## Programm

### 13.30 Begrüßung

Antje Bittermann oder Carina Sengewald,  
Akademie Ländlicher Raum Baden-Württemberg

### 13.40 Feste feiern – aber sicher

Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch MdL,  
Ministerium für Ländlichen Raum und  
Verbraucherschutz Baden-Württemberg

### 13.55 Lebensmittelhygienerecht bei Vereins- und Straßenfesten

Dr. Thomas Buckenmaier, Landratsamt  
Reutlingen, Kreisveterinär- und Lebensmittel-  
überwachungsamt

### 14.25 Das Infektionsschutzgesetz: Was ist bei Vereins- und Straßenfesten zu beachten?

Dr. Gundi Schickle-Reim, Regierungspräsidium  
Tübingen

### 14.50 Kaffeepause

### 15.10 Der Hygieneleitfaden: Hygiene auf den Punkt gebracht

Christine Baumgart, Regierungspräsidium  
Tübingen

### 15.45 Diskussion

### 16.05 Hackbällchen oder Sahnetorte? Geeignete und ungeeignete Lebensmittel für Straßenfeste

Dr. Hans Layer, Chemisches und Veterinär-  
untersuchungsamt Sigmaringen

### 17.00 Tagungsende

## Anmeldung

### Feste feiern – aber sicher

Ich melde mich zu folgender Veranstaltung an:

..... 06.11.2017, Schwaigern

..... 13.11.2017, Leutkirch im Allgäu

..... 19.02.2018, Eberbach

..... 02.03.2018, Elzach

.....  
NAME, VORNAME

.....  
INSTITUTION

.....  
STRASSE

.....  
PLZ, ORT

.....  
TELEFON

.....  
TELEFAX

.....  
E-MAIL

.....  
UNTERSCHRIFT

### Organisation

**Anmeldung:** Anmeldungen sind verbindlich. Mit der Anmeldebestätigung erhalten Sie eine Rechnung über den zu entrichtenden Tagungsbeitrag.

**Rückerstattung des Tagungsbeitrags:** Eine Rückerstattung des Tagungsbeitrags erfolgt nur, wenn bis 7 Tage vor der jeweiligen Veranstaltung eine schriftliche Abmeldung bei der Akademie Ländlicher Raum eingegangen ist. Bei späterer Abmeldung bzw. bei Nichtteilnahme wird der Tagungsbeitrag trotzdem zur Zahlung fällig.

**Datensicherung:** Die für die Organisation der Veranstaltung notwendigen personenbezogenen Daten werden maschinell verarbeitet und gespeichert. Für die Tagungsmappen erstellen wir Teilnahmelisten. Mit der Anmeldung erklären Sie hierfür Ihr Einverständnis.