

Fachempfehlungen des Ministeriums für Umwelt, Forsten und Verbraucherschutz Rheinland-Pfalz zur Lebensmittelhygiene für die Veranstalter von Volks-, Vereins- und Straßenfesten;

Stand: 01.09.2008

Volks-, Vereins- und Straßenfeste – im Folgenden „Feste“ - sind ein wichtiges Element sozialen Zusammenlebens. Sie sind ausdrücklich erwünscht!

Zweck der die Lebensmittelhygiene betreffenden Regelungen ist es, die Verbraucherinnen und Verbraucher insbesondere vor Gefahren für die menschliche Gesundheit beim Verkehr mit Lebensmitteln zu schützen.

Um die verantwortlichen Veranstalter bei der Planung und Durchführung von Festen zu unterstützen, wurden die vorliegenden Fachempfehlungen erstellt. Sie unterteilen sich in folgende Abschnitte:

- I. **Merkblatt** für ehrenamtliche **Helfer** bei Volks-, Vereins- und Straßenfesten
- II. Ergänzende **Hygienehinweise** mit konkreten Handlungsanweisungen zur Umsetzung der Bestimmungen zur Lebensmittelhygiene für die **Veranstalter**
- III. **Lesehilfe** der einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen
- IV. Fundstellen der **Rechtsgrundlagen** und **Adressen** der zuständigen Verwaltungen der Kreise und kreisfreien Städte

In Rheinland-Pfalz sind die Verwaltungen der Kreise und kreisfreien Städte für die amtliche Überwachung der Feste zuständig. Es empfiehlt sich daher, konkrete Auslegungsfragen mit der örtlich zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde zu erörtern, da immer auch die Verhältnisse vor Ort Berücksichtigung finden müssen (z. B. bauliche Möglichkeiten, Speisenangebot, erwartete Teilnehmerzahl). Dies sollte nach Möglichkeit und sinnvollerweise bereits in der Planungsphase erfolgen.

Wenn die folgenden Hinweise beachtet werden, steht seitens der Lebensmittelhygiene einem Gelingen Ihrer Veranstaltung nichts mehr entgegen. Uns bleibt dann nur noch, Ihnen viel Freude und Erfolg bei der Durchführung Ihres Festes zu wünschen.

Ministerium für Umwelt, Forsten und Verbraucherschutz
Kaiser-Friedrich-Straße 1
55116 Mainz
Telefon: 06131-164411
rp-hygiene@mufv.rlp.de

I. Merkblatt Helfer

Lebensmittelhygiene bei Volks-, Vereins- und Straßenfesten

Merkblatt für ehrenamtliche Helfer

Mit der Übernahme Ihrer ehrenamtlichen Tätigkeit haben Sie auch eine Verantwortung für die von Ihnen zubereiteten oder abgegebenen Lebensmittel übernommen. Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln können zu Erkrankungen führen, die insbesondere bei Kleinkindern und älteren Menschen sehr ernsthaft verlaufen können. Schnell kann dabei auch ein größerer Personenkreis betroffen sein. Die folgenden Hinweise sollen Ihnen als Orientierungshilfe dienen, sich in diesem sensiblen Bereich richtig zu verhalten und damit zum Gelingen Ihrer Veranstaltung beizutragen.

► In Lebensmitteln können sich Krankheitserreger leicht vermehren, wenn hygienische Grundregeln nicht eingehalten werden.

Was können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

► Wichtige Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln:

- Waschen Sie sich bevor Sie mit Lebensmitteln umgehen, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände, möglichst mit flüssiger Seife unter fließendem Wasser. Zum Händetrocknen möglichst Einweghandtücher verwenden.
- Arbeitsflächen und Geräte nach jedem Arbeitsgang gründlich reinigen.
- Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster ab.
- Husten oder niesen Sie nicht auf Lebensmittel. Rauchen Sie nicht während der Tätigkeit.
- Rohe und gegarte Lebensmittel getrennt lagern. Ein gleichzeitiges Hantieren möglichst vermeiden.
- Bratwürste, andere Fleischerzeugnisse (z. B. Hackfleisch; Frikadellen; Steaks) und Fisch müssen bei der Abgabe völlig durchgegart sein.
- Bei der Zubereitung zusammengesetzter Speisen (z. B. Kartoffel-/ Nudelsalat) die gekochten Komponenten herunterkühlen, bevor andere Zutaten hinzugefügt werden.
- Leicht verderbliche Lebensmittel (Sahnetorte, Kuchen mit nicht durchgebackenen Anteilen, Salat mit Mayonnaise) ausreichend kühl (zwischen +2 und +7) lagern. Die Kühlkette sollte möglichst auch beim Anbieten der Ware nicht oder nur so kurz wie möglich unterbrochen sein. Schon bei Zimmertemperatur, erst recht bei intensiver Sonnenbestrahlung, können sich Krankheitserreger im Lebensmittel innerhalb kurzer Zeit besonders leicht vermehren.
- Lebensmittelabfälle und andere Abfälle in einem Abfallbehältnis mit Deckel sammeln.
- Lebensmittel gegen nachteilige Beeinflussung durch Witterung oder Kunden (Dach; Thekenaufsatz; Abdeckhaube) sichern.

II. Hygienehinweise Veranstalter

Im Folgenden werden einige Mindestanforderungen formuliert, die in jedem Fall zu erfüllen sind. Wenn es die Umstände der Veranstaltung erfordern, müssen die Hygieneanstrengungen durch den Veranstalter noch erhöht werden, um beispielsweise den Hygierisiken der angebotenen Speisen (z.B. leicht verderbliche LM), den Bedürfnissen des betroffenen Personenkreises (z.B. Kinderfest, Seniorenfeier) oder dem Umfang der Veranstaltung (Zahl erwarteter Besucher) gerecht zu werden.

- Der Standplatz eines Verkaufsstandes ist so zu wählen, dass hierdurch die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden (aufgewirbelter Staub, Abgase, etc.). In Abhängigkeit von der Beschaffenheit des Bodens ist der Stand ggf. mit einem zusätzlichen Bodenbelag zu versehen, z.B. bei sandigem oder feuchtem Untergrund, wenn sich durch diese Umstände nicht ohnehin der Standplatz als Verkaufsstätte für Lebensmittel verbietet).
- Einrichtungsgegenstände und Geräte sind sauber und instand zu halten und sollen leicht zu reinigen sein.
- Geräte und Lebensmittel sind vor direktem Kundenzugriff zu schützen.
- Eine Handwaschgelegenheit mit fließendem Wasser, Seifenspender und Einmaltüchern muss vorhanden sein.
- Bei Anfall größerer Mengen Geschirrs muss eine separate Spülgelegenheit vorhanden sein.
- Die folgenden Temperaturempfehlungen (Quelle: Empfehlungen bgvv) sind zu beachten:
 - o Frischfleisch max. + 7°C
 - o Wild max. + 4°C
 - o Frischgeflügel max. + 4°C
 - o Hackfleisch max. + 4°C
 - o Innereien max. + 3°C
 - o Frischfisch max. + 2°C bzw. in schmelzendem Eis
 - o Tiefkühlware - 18°C oder kälter
 - o Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage (z. B. Sahnetorten) max. + 7°C

Ähnlich bedeutsam wie das Kühlen leichtverderblicher Lebensmittel ist die ausreichend hohe Produkttemperatur von Lebensmitteln, die in heißem Zustand verzehrfertig angeboten werden (z. B. Gulaschsuppe, Chili con Carne, Reispfanne). Die Temperatur solcher Lebensmittel sollte 65°C nicht unterschreiten, zudem sollte die Dauer der Heißhaltung auf etwa drei Stunden begrenzt werden.

- Die Nutzung privater Küchen sollte sich auf die Herstellung von hygienisch weniger sensiblen Produkten beschränken (z. B. vollständig durchgebackene Backwaren), während von der Herstellung leicht verderblicher Lebensmittel in privaten Haushalten ausdrücklich abgeraten wird.
- (Geflügel-)Fleisch und Fisch müssen vor der Abgabe vollständig durcherhitzt werden.
- Eigenkontrollmaßnahmen wie Wareneingangskontrolle, laufende Temperaturkontrolle gekühlter und warm gehaltener LM, Kontrolle der Mindesthaltbarkeitsdaten sowie das Sammeln von Lieferscheinen und Quittungen (zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit) müssen erfolgen und dokumentiert werden.

Aus vorsorglichen Gründen sollte auf das Anbieten von Speisen, die mit rohen Eiern ohne nachfolgenden Erhitzungsvorgang hergestellt werden und auf das Anbieten von anderen risikobehafteten Lebensmitteln **verzichtet** werden. Hierzu zählen z.B.:

- **selbst hergestellte Mayonnaisen**
- **Tiramisu**
- **rohes Hackfleisch (z. B. Hackepeter- oder Mettbrötchen), roher Fisch**

Im Falle anderer, hygienisch sensibler Produkte wie z. B. Kuchen mit nicht durcherhitzten Anteilen sollte immer geprüft werden, ob sie nicht durch ebenso leckere, aber weniger mit Risiko behaftete Lebensmittel ersetzt werden können.

Infektionsschutzgesetz:

Der Schutz des Menschen vor Infektionen, die durch Lebensmittel übertragen werden können, ist auch Gegenstand des Infektionsschutzgesetzes. In diesem Rechtsbereich liegt die Zuständigkeit bei den Gesundheitsbehörden. Das Infektionsschutzgesetz enthält unter anderem Regelungen zu Tätigkeitsverboten, wenn Personal im Lebensmittelbereich an bestimmten Erkrankungen leidet bzw. bestimmte Symptome zeigt (z.B. Durchfall, offene Wunden). Weiter haben auf Grundlage des Infektionsschutzgesetzes Belehrungen der im Lebensmittelbereich beschäftigten Personen zu erfolgen. Da hiervon auch das bei öffentlichen Festen eingesetzte Personal betroffen sein kann, wird in Zweifelsfällen die Kontaktaufnahme mit dem zuständigen Gesundheitsamt empfohlen.

III. Lesehilfe

Die Systematik der bestehenden gesetzlichen Regelungen ist komplex. Es lässt sich daher nicht vermeiden, dass an dieser Stelle europäische, nationale und Landesvorschriften angesprochen werden. Die im Folgenden genannten Vorschriften sind über einen „Hyperlink“ mit einer Fundstelle im Internet verknüpft, zudem findet sich eine Auflistung in **Abschnitt IV**. Bitte beachten Sie hierbei ggf. die Nutzungsbedingungen der Anbieter der Internetseiten.

Auf der Ebene des EU-Rechts sind die *Verordnung (EG) Nr. 178/2002* und die *Verordnung (EG) Nr. 852/2004* zu beachten.

National haben vor allem das *Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)* und die *Lebensmittelhygiene-Verordnung* Bedeutung.

Auf der Ebene des Landes Rheinland-Pfalz sind insbesondere die Zuständigkeiten der amtlichen Lebensmittelüberwachung zu beachten.

Ausdrücklich wird auch auf das *Infektionsschutzgesetz* und das *Gaststättengesetz* hingewiesen.

Die **VO(EG) Nr. 178/2002** wird als **Basisverordnung zur Lebensmittelhygiene** bezeichnet. Sie führt in Artikel 3 den Begriff des Lebensmittelunternehmers ein. Hierunter fallen auch die Veranstalter von Festen, wenn Lebensmittel an Dritte abgegeben werden. Nach Artikel 14 dürfen nur sichere Lebensmittel in Verkehr gebracht werden. Ein Lebensmittel gilt als nicht sicher, wenn davon auszugehen ist, dass es gesundheitsschädlich ist oder für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet ist. Artikel 17 benennt als Verantwortlichen für das sichere Lebensmittel den Lebensmittelunternehmer, also den Festveranstalter oder beispielsweise den gewerblichen Betreiber eines Standes auf einer Festveranstaltung. Artikel 18 fordert vom Lebensmittelunternehmer, die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten. D.h., Herkunft, Verbleib und Chargenbezeichnung der Lebensmittel müssen dokumentiert werden, um ggf. bei auftretenden Problemen für Rückrufaktionen ansprechbar zu sein. Die Abgabe an den Endverbraucher, beispielsweise den privaten Festbesucher, muss nicht dokumentiert werden.

Die **VO(EG) Nr. 852/2004** ist die Verordnung der EU zur Lebensmittelhygiene. Sie ist Teil des so genannten **EU-Hygienepakets** und enthält allgemeine Bestimmungen zur Lebensmittelsicherheit.

Der Geltungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 ist enger gefasst als der der VO(EG) Nr. 178/2002 und umfasst nicht jeden Aspekt, der in den vorliegenden Fachempfehlungen berührt wird. Hierbei ist besonders zu berücksichtigen, dass die

Europäische Kommission einen **Leitfaden** für die Durchführung bestimmter Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene erstellt hat.

Demnach fallen „Vorgänge wie die gelegentliche Handhabung, Zubereitung und Lagerung von Lebensmitteln sowie Speisenzubereitung durch Privatpersonen bei kirchlichen oder schulischen Veranstaltungen, bei Dorffesten usw.“ nicht in den Geltungsbereich der Verordnung VO (EG) Nr. 852/2004, wenn dies lediglich „im kleinen Rahmen“ geschieht.

Die Entscheidung, ob diese Kriterien - bezogen auf die Herstellung oder Zubereitung der Lebensmittel bzw. bezogen auf den Gesamtumfang der Veranstaltung - erfüllt werden, wird sich immer am Einzelfall orientieren und obliegt letztendlich der örtlich zuständigen Behörde.

Aber: Auch für die Fälle, in denen die genannte Verordnung formal nicht anzuwenden ist, können die sehr konkreten Vorgaben des Anhang II der VO(EG) Nr. 852/2004 als Grundlage bei der Entscheidung dienen, ob ein Lebensmittelunternehmer seiner Verantwortung für ein sicheres Lebensmittel gerecht wird. So können hygienische Risiken für die Festbesucher begrenzt werden und der Veranstalter seiner Sorgfaltspflicht nachkommen.

Artikel 6 der VO (EG) Nr. 852/2004 regelt, dass Lebensmittelunternehmer die Aufnahme ihrer Tätigkeit (Festveranstaltung) sowie wichtige Veränderungen der Tätigkeit der zuständigen Behörde anzuzeigen haben. Artikel 4 in Verbindung mit Anhang II (dort insbes. Kapitel III) enthält allgemeine Hygienevorschriften. Nach Artikel 5 müssen auf den Betrieb zugeschnittene Gefahrenpunkte geprüft und so genannte kritische Kontrollpunkte ermittelt werden. Anhang II Kapitel XII verlangt, dass das Personal entsprechend seiner Tätigkeit geschult wird. Diese Vorgabe wird in § 4 der nationalen Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV, siehe unten) konkretisiert.

Das **Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)** enthält Regelungen für Lebensmittel und Futtermittel gleichermaßen. Hierdurch wird der umfassende Ansatz des gesundheitlichen Verbraucherschutzes, „Vom Stall bis auf den Teller“, deutlich. Das LFGB regelt u. a. die „Information der Öffentlichkeit“ (öffentliche Warnung, Rückruf) und Mitwirkungspflichten der Unternehmer bei behördlichen Kontrollen und wie die Behörde Feststände aufsuchen, kontrollieren und ggf. auch maßregeln muss.

In der „neuen“ nationalen **Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)**, die am 15.08.2007 in Kraft getreten ist und durch die die „alte“ Lebensmittelhygiene-Verordnung vom 05.08.1997 aufgehoben worden ist, werden in den §§ 2 und 5 Begrifflichkeiten des EU-Rechts konkretisiert, z.B.: was ist eine nachteilige Beeinflussung? Was sind kleine Mengen bestimmter Primärerzeugnisse?

IV Rechtsgrundlagen und Adressen

VERORDNUNG (EG) Nr. 178/2002 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der **allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts**, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2002R0178:20080325:DE:PDF>

VERORDNUNG (EG) Nr. 852/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29. April 2004 über **Lebensmittelhygiene**

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2004R0852:20040520:DE:PDF>

Leitfaden für die Durchführung bestimmter Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über **Lebensmittelhygiene**

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_852-2004_de.pdf

Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch

<http://www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/lfgb/gesamt.pdf>

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (**Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV**)

http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/lmhv_2007/gesamt.pdf

Infektionsschutzgesetz

<http://www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/ifsg/gesamt.pdf>

Gaststättengesetz

<http://www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/gastg/gesamt.pdf>

Adressen der für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Verwaltungen der Kreise und kreisfreien Städte in Rheinland-Pfalz

• **Kreisverwaltung Ahrweiler**

www.kreis.aw-online.de
Wilhelmstraße 24 - 30
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler
Telefon: 02641 / 975-0
Fax: 02641 / 975456

• **Kreisverwaltung Altenkirchen (Ww.)**

www.kreis-altenkirchen.de
Parkstraße 1
57610 Altkirchen (Ww)
Telefon: 02681 / 81-0
Fax: 02681 / 812010

• **Kreisverwaltung Alzey-Worms**

www.kreis-alzey-worms.de
Ernst-Ludwig-Straße 36
55232 Alzey
Telefon: 06731 / 408-0
Fax: 06731 / 408500

• **Kreisverwaltung Bad Dürkheim**

www.kreis-bad-duerkheim.de
Philipp-Fauth-Str. 11
67098 Bad Dürkheim
Telefon: 06322 / 961-0
Fax: 06322 / 961254

• **Kreisverwaltung Bad Kreuznach**

www.kreis-badkreuznach.de
Salinenstraße 47
55543 Bad Kreuznach
Telefon: 0671 / 803-0
Fax: 0671 / 803442

• **Kreisverwaltung Bernkastel-Wittlich**

www.bernkastel-wittlich.de
Kurfürstenstraße 16
54516 Wittlich
Telefon: 06571 / 14-0
Fax: 06571 / 14249

• **Kreisverwaltung Birkenfeld**

www.landkreis-birkenfeld.de
Schloßallee 11
55765 Birkenfeld
Telefon: 06782 15-0
Fax: 06782 15-490

• **Kreisverwaltung Cochem-Zell**

www.cochem-zell.de
Endertplatz 2
56812 Cochem
Telefon: 02671 / 61-0
Fax: 02671 / 61250

• **Kreisverwaltung Donnersbergkreis**

www.donnersberg.de
Uhlandstraße 2
67292 Kirchheimbolanden
Telefon: 06352 / 710-0
Fax: 06352 / 710232

• **Kreisverwaltung Eifelkreis Bitburg - Prüm**

www.bitburg-pruem.de
Trierer Str. 1
54634 Bitburg
Telefon: 06561 / 15-0
Fax: 06561 / 15247

• **Kreisverwaltung Germersheim**

www.kreis-germersheim.de
Luitpoldplatz 1
76726 Germersheim
Telefon: 07274 / 53-0
Fax: 07274 / 53229

• **Kreisverwaltung Kaiserslautern**

www.kaiserslautern-kreis.de
Lauterstraße 8
67657 Kaiserslautern
Telefon: 0631 / 7105-0
Fax: 0631 / 7105474

• **Kreisverwaltung Kusel**

www.landkreis-kusel.de
Trierer Straße 49
66869 Kusel
Telefon: 06381 / 424-0
Fax: 06381 / 424-250

• **Kreisverwaltung Rhein-Pfalz Kreis**

www.kreis-ludwigshafen.de
Europaplatz 5
67063 Ludwigshafen am Rhein
Telefon: 0621 / 5909-0
Fax: 0621 / 5909500

• **Kreisverwaltung Mainz-Bingen**

www.mainz-bingen.de
Georg-Rückert-Str. 11
55218 Ingelheim
Telefon: 06132 / 787-0
Fax: 06132 / 787110

• **Kreisverwaltung Mayen-Koblenz**

www.mayen-koblenz.de
Bahnhofstraße 9
56068 Koblenz
Telefon: 0261 / 108-0
Fax: 0261 / 35860

• **Kreisverwaltung Neuwied**

www.kreis-neuwied.de
Wilhelm-Leuschner-Str. 9
56564 Neuwied
Telefon: 02631 / 803-0
Fax: 02631 / 803309

• **Kreisverwaltung Rhein-Hunsrück-Kreis**

www.rheinhunsruECK.de
Ludwigstraße 3 - 5
55469 Simmern/Hunsrück
Telefon: 06761 / 82-0
Fax: 06761 / 82111

- **Kreisverwaltung Rhein-Lahn-Kreis**
www.rhein-lahn-info.de
Insel Silberau
56130 Bad Ems
Telefon: 02603 / 972-0
Fax: 02603 / 972399
- **Kreisverwaltung Südliche Weinstraße**
www.suedliche-weinstrasse.de
An der Kreuzmühle 2
76829 Landau in der Pfalz
Telefon: 06341 / 940-0
Fax: 06341 / 940500
- **Kreisverwaltung Südwestpfalz**
www.lksuedwestpfalz.de
Unterer Sommerwaldweg 40 - 42
66953 Pirmasens
Telefon: 06331 / 809-0
Fax: 06331 / 809300
- **Kreisverwaltung Trier-Saarburg**
www.trier-saarburg.de
Willy-Brandt-Platz 1
54290 Trier
Telefon: 0651 / 715-0
Fax: 0651 / 715201
- **Kreisverwaltung Vulkaneifel**
www.vulkaneifel.de
Mainzer Straße 25
54550 Daun
Telefon: 06592 / 933-0
Fax: 06592 / 985033
- **Kreisverwaltung Westerwaldkreis**
www.westerwald.rlp.de
Peter-Altmeier-Platz 1
56410 Montabaur
Telefon: 02602 / 124-0
Fax: 02602 / 124322
- **Stadtverwaltung Frankenthal/Pfalz**
www.frankenthal.de
Rathausplatz 2 - 7
67227 Frankenthal (Pfalz)
Telefon: 06233 / 89-0
Fax: 06233 / 89400
- **Stadtverwaltung Kaiserslautern**
www.kaiserslautern.de
Willy-Brandt-Platz 1
67653 Kaiserslautern
Telefon: 0631 / 365-0
Fax: 0631 / 3652553
- **Stadtverwaltung Koblenz**
www.koblenz.de
Gymnasialstraße 1
56068 Koblenz
Telefon: 0261 / 129-0
Fax: 0261 / 1291004
- **Stadtverwaltung Landau in der Pfalz**
www.landau.de
Marktstraße 50
76829 Landau i. d. Pfalz
Telefon: 06341 / 13-0
Fax: 06341 / 13208
- **Stadtverwaltung Ludwigshafen am Rhein**
www.ludwigshafen.de
Rathausplatz 20
67059 Ludwigshafen am Rhein
Telefon: 0621 / 504-0
Fax: 0621 / 5043781
- **Stadtverwaltung Mainz**
www.mainz.de
Rathaus
55116 Mainz
Telefon: 06131 / 12-0
Fax: 06131 / 122626
- **Stadtverwaltung Neustadt an der Weinstraße**
www.neustadt-weinstrasse.de
Marktplatz 1
67433 Neustadt/Weinstraße
Telefon: 06321 / 855-0
Fax: 06321 / 855280
- **Stadtverwaltung Pirmasens**
www.pirmasens.de
Am Exerzierplatz 17
66953 Pirmasens
Telefon: 06331 / 84-00
Fax: 06331 / 84-2540
- **Stadtverwaltung Speyer**
www.speyer.de
Maximilianstraße 100
67346 Speyer
Telefon: 06232 / 14-0
Fax: 06232 / 142498
- **Stadtverwaltung Trier**
www.trier.de
Am Augustinerhof
54290 Trier
Telefon: 0651 / 718-0
Fax: 7184100 / 1018
- **Stadtverwaltung Worms**
www.worms.de
Marktplatz 2
67547 Worms
Telefon: 06241 / 853-0
Fax: 06241 / 8531093
- **Stadtverwaltung Zweibrücken**
www.zweibruecken.de
Herzogstraße 1
66482 Zweibrücken
Telefon: 06332 / 871-0
Fax: 06332 / 871100