

Informationen zur Führung der Stände / Meldepflichten

Wir bitten um Beachtung der meldepflichtigen Aktivitäten am Stand

1. Firmierung

An allen Ständen muss die vollständige Anschrift des Ausstellers (ggf. der für die Beteiligung zuständigen Niederlassung) in ausreichender Größe deutlich sichtbar angebracht sein (Firmenname, vollständige Anschrift mit Ort, Straße, Hausnummer).

2. Preisauszeichnung

(Gilt nur für Messen, bei denen Direktverkauf gemäß Teilnehmerrichtlinien gestattet ist.)

Nach der Verordnung zur Regelung der Preisangaben vom 18.10.2002 – BGBl Seite 4197 – in der gültigen Form - ist derjenige zur Preisauszeichnung (einschl. Mehrwertsteuer) verpflichtet, der privaten Endverbrauchern seine Ware zum Verkauf anbietet. Hierbei müssen die verwendeten Preisschilder der Ware eindeutig zugeordnet und aus angemessener Entfernung für den Betrachter deutlich lesbar sein. Bei der Verwendung von Preislisten für Waren, die nur als Modell oder durch Prospekt angeboten werden, sind die Listen offen auszulegen, so dass eine spezielle Nachfrage des Verkaufspreises nicht erforderlich ist. Macht der Anbieter von Waren deutlich, dass er nur an Wiederverkäufer veräußern will, die die Ware in ihrer beruflichen oder gewerblichen Tätigkeit verwenden, so finden die Vorschriften der Verordnung keine Anwendung. Findet ein Verkauf – auch nur in Einzelfällen – an private Endverbraucher statt, besteht die Verpflichtung zur Preisauszeichnung in vollem Umfang.

Die sorgfältige Einhaltung der Vorschrift wird überwacht. Um Maßnahmen gegen Aussteller zu vermeiden, wird um strikte Beachtung gebeten.

3. Auftragsbücher

Verwendet der Aussteller Auftragsbücher von Lieferfirmen, so muss auf jedem Formular zusätzlich zu der Firma des Lieferanten die vollständige Anschrift der ausstellenden Firma aufgedruckt oder aufgestempelt sein.

4. Besucheransprache

Die Ansprache der Besucher darf nur vom Stand aus und innerhalb des Stand in korrekter und höflicher Form erfolgen, auch wenn der Kunde sich nur informieren will.

5. Werbliche Aussage

(gilt für Messen mit gestattetem Direktverkauf)

Alle Angaben über die angebotenen Waren, besonders über Beschaffenheit, Leistung, Preis und Nebenkosten müssen zutreffend und vollständig sein.

6. Liefertermine

Liefertermine dürfen nur zugesagt werden, wenn sie auch eingehalten werden können. Verzögert sich die Lieferung aus wichtigen Gründen, so ist der Kunde unverzüglich zu benachrichtigen.

7. Sonderanfertigungen

Bei Sonderanfertigungen sind die erforderlichen Angaben, insbesondere Farbe, Design, Maße mit größter Sorgfalt aufzunehmen. Das Risiko von Fertigungsmängeln und die Kosten von deren Behebung dürfen nicht dem Besteller angelastet werden.

8. Reklamationen

Reklamationen und Beschwerden sind in angemessener Frist korrekt zu erledigen. Bei Streitfällen empfiehlt es sich, die Messeleitung – den Veranstalter – einzuschalten. Werden diese Bestimmungen auch nach erfolgter Abmahnung nicht eingehalten, muss mit Schließung des Standes und Ausschluss von weiteren Messen gerechnet werden.

9. Beanstandungen seitens der Aussteller

Beanstandungen seitens der Aussteller müssen dem Veranstalter oder der Messeleitung noch während der Messe gemeldet oder schriftlich mitgeteilt werden.

10. GEMA-Gebühren

(Meldepflicht)

Für die öffentliche Darbietung urheberrechtlich geschützter Musik mittels Tonträger (z.B. Schallplatten, CD, Tonbänder, Kassetten), Bildtonträger (z.B. Video-Recorder), für Instrumentalmusikaufführungen sowie für Musikdarbietungen bei der Wiedergabe von Hörfunk-, Fernsehsendungen und bei der Vorführung von Filmen bedarf es der Genehmigung der GEMA. Formlose Anmeldungen sind bitte vor Beginn der Messe vorzunehmen bei der GEMA Bezirksdirektion Berlin, Keithstraße 7, 10787 Berlin (Deutschland)
Telefon: +49(0)30/21292-0, Telefax: +49(0)30/21292-5 88, www.gema.de
oder bei Ihrer örtlichen GEMA-Bezirksdirektion (siehe auch Bestellformular „Musiknutzungen bei Messen“)

11. Arzneimittelverkehr, Heilmittelwerbung

(Meldepflicht)

- A. Besondere Hinweise bezüglich der Abgabe von Arzneimitteln: Ist ein Verkauf bzw. eine sonstige – z.B. unentgeltliche Abgabe von Arzneimitteln (zum Arzneimittelbegriff siehe § 2 Arzneimittelgesetz 1976) beabsichtigt, so ist grundsätzlich jeweils vor Messe- bzw. Ausstellungsbeginn das Landesamt für Arbeitsschutz, Gesundheitsschutz und Technische Sicherheit Berlin (LAGetSi), Fachgruppe Pharmaziewesen, Alt-Friedrichsfelde 60, D-10315 Berlin formlos schriftlich durch den Aussteller zu unterrichten (**Anzeigepflicht gemäß § 67 Abs. 1 Arzneimittelgesetz**).
- B. Besonderer Hinweis bezüglich der Heilmittelwerbung: Bei der Werbung, die gesundheitsbezogene Angaben enthält, sind die Bestimmungen des Gesetzes über die Werbung auf dem Gebiete des Heilwesens zu beachten.
Hinweise hierzu erteilt ebenfalls das Landesamt für Arbeitsschutz, Gesundheitsschutz und technische Sicherheit Berlin (LAGetSi) unter Telefon: +49(0)30/90254-5000 Telefax: +49(0)30/90254-5301 www.lagetsi.berlin.de

12. Gewerbliche Schutzrechte

Die Messegesellschaft erwartet von den Ausstellern, dass die gewerblichen Schutzrechte anderer Aussteller gewahrt werden. Sie behält sich vor, im Bedarfsfall im Rahmen der Hausordnung tätig zu werden und die Zulassung für künftige Veranstaltungen zu verweigern. Eine Verpflichtung der Messegesellschaft, gegen Schutzrechtsverletzungen einzuschreiten, wird durch diese Bestimmung nicht begründet. Haftungsansprüche gegen die Messegesellschaft können in keinem Fall geltend gemacht werden.

13. Öffentliche Glücksspiele

(Meldepflicht)

Die im Rahmen von Messen und Ausstellungen veranstalteten öffentlichen Glücksspiele, bei denen für den Erwerb einer Gewinnchance ein Entgelt verlangt wird, bedürfen einer behördlichen Erlaubnis.

Anfragen sind an folgende Dienststelle zu richten.

Landesamt für Bürger- und Ordnungsangelegenheiten, – II B 22 –, Friedrichstraße 219, 10958 Berlin, Deutschland, Telefon: +49(0)30/90269-2052/2054,

14. Reinigung

Die Messe Berlin übergibt die Messeflächen besenrein. Wird die Messefläche nach einer Veranstaltung nicht ordnungsgemäß und sauber verlassen, veranlasst die Messe Berlin die Reinigung zu Lasten des Mieters. Klebestreifen oder Nägel nach Aufnahme von Teppichböden sind zu entfernen oder auf eigene Rechnung entfernen zu lassen.

15. Errichtung von Küchen zur Abgabe von Speisen und Getränken

Bei der Errichtung von Küchenbereichen zum Zubereiten von Speisen, die zur Abgabe und zum sofortigen Verzehr an Ort und Stelle bestimmt sind, sind die „Gesundheitspolizeilichen und bautechnischen Richtlinien“ sowie die Technischen Richtlinien der Messe Berlin zu einzuhalten.

Sämtliche Personen, die **unverpackte Lebensmittel herstellen oder abgeben**, müssen sich einer Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz **) unterzogen haben (siehe auf Information in der Anlage zum PDF).

Auskünfte erteilt:

Bezirksamt Charlottenburg-Wilmersdorf von Berlin, - Gesundheitsamt -, Lebensmittelpersonal-Beratungsstelle, Hohenzollerndamm 177, 10713 Berlin
Frau Otto, Tel. +49(0)30/9021-16293, Fax: +49(0)30/9029-16290

Bauliche Anforderungen an die Verkaufsstände

- Geeignete Abluftanlagen für Herde, Fritüren, Brat-, Back-, Kochstellen o. Ä. sind notwendig. Belästigungen der Nachbaraussteller und Besucher durch Rauchentwicklung sind zu vermeiden und berechtigen die Messe Berlin bei Nichtbeachtung zur Schließung des

Standes. An jeder Koch-, Brat und Grill-Einheit ist ein zusätzlicher Feuerlöscher aufzustellen.

- Montage, Ausführung und Betrieb derartiger Anlagen sind rechtzeitig vor Montagebeginn mit der Messe Berlin GmbH, ST – Tel. +49(0)30-30 38-28 24 bis 28 29 abzustimmen.

Bitte beachten Sie, dass **Flüssiggas** (Propangas) auf dem Messegelände nicht erlaubt ist. Siehe auch Technische Richtlinien, Punkt 5.5 „Druckluft-/Gasinstallationen“ und 5.7 „Verwendung von Druckgasen und brennbaren Flüssigkeiten“ **(Meldepflicht)**

- Wischfeste Bodenbeläge (z. B. Kunststoff-Folien) und abwaschbare Wandverkleidungen in den Ständen
- Abwaschbare Abstell- und Verkaufsflächen (z. B. Plastikfolie) mindestens 60 cm über dem Boden
- Fließendes warmes und kaltes Wasser zum Reinigen des Geschirrs und der Gläser in Doppelspülen oder Geschirrspülmaschinen (bzw. Spülboys – nur kaltes Wasser)
- Handwaschgelegenheiten mit fließendem warmen Wasser sowie mit Flüssigseife und Einweghand- tüchern
- wirksamer Spuck- bzw. Hustenschutz (z. B. Plexiglasscheiben o. ä. Barrieren)
- Funktionstüchtige Kühleinrichtungen für leicht verderbliche Lebensmittel

Allgemeine hygienische Anforderungen

- Außerhalb der Verkaufsstände dürfen keine Lebensmittel gelagert, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden.
- Hygienische Lagerung sämtlicher Lebensmittel (staubgeschützt, erforderlichenfalls gekühlt) und Bedarfsgegenstände (z. B. Teller, Töpfe).
- Wasser als Lebensmittel oder zu Reinigungszwecken darf nur aus Trinkwasserzapfstellen entnommen werden.
Die Wasserentnahme aus Toilettenräumen ist nicht zulässig.
- Das grundsätzliche Rauchverbot in den Hallen ist unbedingt einzuhalten.
- Saubere Arbeitskleidung für alle Standmitarbeiter
- Lebende Muscheln sind kühl bei + 2 bis + 10 °C zu lagern. Frische Austern dürfen nur von sachkundigem Personal mit Kenntnissen über deren Genussfähigkeit abgegeben werden.
(siehe auch in der Anlage zum PDF)

Rückfragen richten Sie bitte an: Bezirksamt Charlottenburg-Wilmersdorf von Berlin – Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt – Hohenzollerndamm 174-177, 10713 Berlin, Deutschland, Tel.: +49(0)30/9029-29106/107, E-Mail: vetleb@charlottenburg-wilmersdorf.de

16. Getränkeschankanlagen

Für alle **Getränkeschankanlagen** gelten die Orientierungswerte für Reinigungsintervalle in der DIN 6650-6.

Dort ist festgelegt, dass die regelmäßige Reinigung der Getränkeschankanlagen (u. a. Zapfkopf, Getränkeleitungen, Zapfarmatur) sich an folgenden Intervallen orientieren soll:

Getränk	Intervall
Fruchtsaft, Fruchtnektar, Fruchtsaftgetränke	täglich
Stilles Wasser, alkoholfreies Bier	1–7 Tage
Bier (außer alkoholfreies Bier)	alle 7 Tage
Wein, kohlenstoffhaltiges, alkoholfreies Erfrischungsgetränk, kohlenstoffhaltiges Wasser	7–14 Tage
Getränkegrundstoff, Spirituosen	30–90 Tage

Daraus erfolgt eine Dokumentationspflicht, d. h. der Betreiber muss nachweisen können, dass und wie er seiner Überwachungs- und Sorgfaltspflicht nachgekommen ist.

Bezugsquelle für DIN-Normen: Beuth Verlag GmbH Burggrafenstraße 6 10787 Berlin
<http://www.beuth.de>

17. Verkauf von alkoholischen Getränken

(Meldepflicht)

Für den **Verkauf von alkoholischen Getränken (auch in Verbindung mit Speisen)** zum Verzehr an Ort und Stelle ist eine gebührenpflichtige Gestattung gemäß § 12 des Gaststättengesetzes beim Bezirksamt Charlottenburg-Wilmersdorf von Berlin – Wirtschaftsamt – Hohenzollerndamm 174–177

2. Stock (Eingang Mansfelder Straße/Briener Straße) 10713 Berlin

Tel.: +49(0)30 90 29-2 90 54 oder 2 90 55

Fax: +49(0)30 90 29-2 90 49

E-Mail: wirdamt@charlottenburg-wilmersdorf.de

zu beantragen (formlos oder mit dem Antragsformular GastG-Gestattung-Antrag - siehe auch in der Anlage zum PDF.

Verordnungen und Gesetzesangaben

– Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) vom 28.4. 2006 (Bundesgesetzblatt (BGBl.) I S. 945)

– Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts vom 8. 8. 2007 (BGBl. I S. 1816)– EG-Verordnung 852/2004 über Lebensmittelhygiene vom 29.4. 2004 (Amtsblatt d. EU Nr. L 226 S. 3)

Arbeitgeber-Informationen zum Infektionsschutzgesetz

(Auszug - Stand 07.03.06)

Auch Arbeitgeber selbst benötigen eine Bescheinigung über die Erstbelehrung nach § 43 IfSG (Infektionsschutzgesetz) bzw. einen Gesundheitspass / „Rote Karte“ nach § 18 BSeuchG (abgelöst zum 01.01.2001 durch das IfSG), wenn sie entsprechende Tätigkeiten an und mit Lebensmitteln ausüben oder mit Geräten zu deren Herstellung umgehen, bzw. Lebensmittel inverkehrbringen.

Arbeitgeber oder Dienstherren sind verpflichtet, ihre Mitarbeiter nach dem Infektionsschutzgesetz zu belehren; Die Belehrungspflicht durch den Arbeitgeber gilt für alle Mitarbeiter die entsprechende Arbeiten (Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen der im schriftlichen Belehrungsmaterial aufgezählten Lebensmittel) verrichten – auch solche, die noch mit der gültigen sog. „Roten Karten“ nach § 18 Bundesseuchengesetz arbeiten.

Die erste Belehrung durch den Arbeitgeber hat direkt nach Aufnahme der Tätigkeit zu erfolgen.

Achtung: Die Erstbelehrung vom Gesundheitsamt oder einem beauftragten Arzt darf vor der ersten Beschäftigung im Lebensmittelbereich nicht älter als 3 Monate sein. Danach hat eine solche Belehrung jährlich zu erfolgen.

Hierbei ist sinnvollerweise eine Hygieneeinweisung gemäß den Vorschriften der LMHV (Lebensmittelhygieneverordnung) mit einzubinden (Einhaltung der Kühlkette, Reinigungsvorschriften etc.) – es liegt im Verantwortungsbereich von Arbeitgebern (auch Geschäftsführern), ausreichend fachliche Kenntnisse zur hygienischen Herstellung und Verarbeitung gewährleisten zu können.

Auch nach den Richtlinien der LMHV ist eine Unterweisung Pflicht. Beide Belehrungen müssen durchgeführt werden – sie ersetzen sich nicht gegenseitig!

Die Belehrung ist schriftlich zu dokumentieren und muss vom Mitarbeiter durch Unterschrift bestätigt werden.

Die Bescheinigungen über die Belehrungen gemäß § 43 IfSG (Erstbelehrung und die Dokumentation der vom Arbeitgeber durchgeführten Folgebelehrungen) sind am Arbeitsplatz verfügbar zu halten, zur Vorlage bei Kontrollen durch das Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt oder durch Mitarbeiter des Gesundheitsamtes.

Fehlende Bescheinigungen über die Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt oder einen vom Gesundheitsamt beauftragten Arzt und die Dokumentation von Folge- belehrungen können erhebliche Bußgeldzahlungen nach sich ziehen.

Beratungsstelle für Charlottenburg-Wilmersdorf

Bezirksamt Charlottenburg-Wilmersdorf von Berlin
Gesundheitsamt
Lebensmittelpersonal-Beratungsstelle
Hohenzollerndamm 177
10713 Berlin
Tel. +49(0)30/90 29-29 106

Gestattungsformular ist zu senden an:

Bezirksamt Charlottenburg-Wilmersdorf
Wirtschafts- und Ordnungsamt
Hohenzollerndamm 174-177, 10713 Berlin
Fax: +49(0)30 – 90 29 - 29 049

Nutzen Sie bitte auch die Website, die zum
Formular im Internet weist:

<http://www.berlin.de/ba-charlottenburg-wilmersdorf/org/wirtschaft/vordrucke.html#/>

► Formular: „**Antrag nach §12 GastG: Gestattung (Wi523)**“ bitte laden

Bitte vollständig und gut lesbar ausfüllen!
Zutreffendes Kästchen ankreuzen!

Antrag auf Gestattung gemäß § 12 des Gaststättengesetz für den Ausschank alkoholischer Getränke		Eingang
1	Ort der Veranstaltung	
Angaben zur Person Bei juristischen Personen (z.B. GmbH) beziehen sich die Angaben zu den Feldern Nr.5 II auf den gesetzlichen Vertreter. Entsprechende Angaben für weitere gesetzliche Vertreter sind auf weiteren Vordrucken zu machen. Bei Personengesellschaften (z.B. OHG) ist für jeden geschäftsführenden Gesellschafter ein eigener Vordruck auszufüllen.		
2	Im Handels-, Genossenschafts- oder Vereinsregister eingetragener Name	3 Ort und Nr. der Eintragung
4	Anschrift der Gesellschaft bzw. des nichtrechtsfähigen Vereins und Telefon-Nr.:	
5	Familienname	6 Vornamen
7	Geburtsname (nur bei Abweichung vom Familiennamen)	8 Geburtsdatum/-ort
9	Staatsangehörigkeit _____ <input checked="" type="checkbox"/> Personalausweis <input type="checkbox"/> Pass Nr.: _____ ausgestellt am: _____ Ausstellende Behörde: _____	
10	Nicht EU - Ausländer und Staatenlose <input type="checkbox"/> Es liegt eine Aufenthaltserlaubnis vor. Ausgestellt am: _____ Ausstellende Behörde: _____ <input type="checkbox"/> Die Aufenthaltserlaubnis berechtigt zur selbständigen Gewerbeausübung.	
11	Wohnanschrift	Telefon-Nr./Fax
12	Antragsteller/in ist bereits steuerlich erfasst <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja, beim Finanzamt _____ Steuer-Nr.: _____	

13	Genauere Bezeichnung des besonderen Anlasses	
<input type="checkbox"/> Mehrere Standplätze (ggf. mit Standnummer)		
Datum bzw. Zeitraum	Anschrift	<input type="checkbox"/> Privatgrundstück <input type="checkbox"/> öffentl. Straßenland
Hinweise: <ul style="list-style-type: none"> • Bei wiederholtem gleichartigen Betrieb ist ein Unterrichtsnachweis erforderlich (Auskunft erteilt: Industrie- und Handelskammer zu Berlin Tel.: 3 15 10-0). • Beim Verabreichen von Getränken zum Verzehr an Ort und Stelle ist die Verwendung von hygienisch einwandfreien Behältnissen sicherzustellen (z.B. Mehrweggeschirr-Service oder Spülmobil). 		
Datum	Unterschrift	

Verwaltungsgebühr nach Tarifstelle 2326 k

gezahlt am	Gebühr	Unterschrift
	€	

Drucken

Löschen

Hinweise zu Fischereierzeugnissen und Muscheln

Der internationale Handel mit Fisch-, Krebs- und Weichtieren hat in den letzten Jahren stetig zugenommen.

Fisch- und Fischereierzeugnisse gehören aber mit zu den sensibelsten Lebensmitteln.

Die Zollstellen achten bei der Einfuhr von derartigen Waren in Zusammenarbeit mit den Lebensmittelüberwachungsbehörden auf die Einhaltung der **Fischhygiene-Verordnung (FISCHHV)**.

Die Einfuhrmaßnahmen gelten für frische, bearbeitete, tiefgefrorene und verarbeitete Fischereierzeugnisse und lebende Muscheln.

Als Fischereierzeugnisse (§ 2 FischHV) werden bezeichnet:

Fische, sonstige Meeres- oder Süßwassertiere, Teile dieser Tiere, einschl. Rogen und Milch und Erzeugnisse aus diesen Tieren, auch in Verbindung mit anderen Lebensmitteln, soweit deren Anteil nicht überwiegt; ausgenommen sind im Wasser lebende Säugetiere, Frösche, lebende Muscheln sowie Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken, sofern sie lebend sind.

Einfuhrvoraussetzungen

Fischereierzeugnisse und lebende Muscheln dürfen nur eingeführt werden, wenn ein Tierarzt bei einer Grenzkontrollstelle (sog. Grenzveterinär) die vorgeschriebenen Dokumente und die Nämlichkeit geprüft und eine Warenuntersuchung vorgenommen hat.

Fischereierzeugnisse und lebende Muscheln dürfen nur aus bestimmten zugelassenen Drittländern eingeführt werden.

Vor **der erstmaligen Einfuhr** von Fischereierzeugnissen und lebenden Muscheln wird grundsätzlich eine Kontaktaufnahme mit dem Amtstierarzt, einer Grenzkontrollstelle oder der für Sie zuständigen Veterinärbehörde empfohlen.

Werden Fischereierzeugnisse oder Muscheln **aus anderen Mitgliedstaaten der Europäischen Gemeinschaft** bezogen oder in andere versendet, so sind - trotz Binnenmarkt - nach wie vor Verfahrensvorschriften zu

beachten. Die für den Entladeort zuständige Lebensmittelbehörde kann die Sendung z.B. stichprobenweise überprüfen.

Wir bitten Sie zu beachten, dass insbesondere Austernsendungen vor dem Versand zur Messe einer Stichprobenuntersuchung unterzogen werden müssen. Sie sind bakteriologisch mindestens

1. auf Noroviren und Hepatitis A-Viren und
2. bakteriologisch mindestens auf Fäkalcoliforme oder Escherichia coli pro 100 g Muschelfleisch und Schalenflüssigkeit und auf Salmonellen in 25 g Muschelfleisch

zu untersuchen.

Die Ergebnisse dieser Untersuchung müssen während der Messe bei einer Überprüfung durch das Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt vorgelegt werden können.

Weitere Rückfragen richten Sie bitte an:

Bezirksamt Charlottenburg-Wilmersdorf von Berlin – Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt – Hohenzollerndamm 174-177, 10713 Berlin, Deutschland Tel.: +49(0)30/9029-29106/107, E-Mail: vetleb@charlottenburg-wilmersdorf.de

Merkblatt zur Verhinderung der Legionellenkrankheit

Bitte leiten Sie dieses Merkblatt an die von Ihnen beauftragten Dienstleister (Agenturen, Messebauer, usw.) weiter.

Es gelten grundsätzlich die Allgemeinen Geschäftsbedingungen und die Technischen Richtlinien der Messe Berlin sowie die gültigen und anerkannten Regeln der Technik wie die DVGW Arbeitsblätter (speziell DVGW W 551), DIN – Normen, VDE – Vorschriften, die einschlägigen Unfallverhütungsvorschriften (BGV C1) sowie die MVStättV und Trinkwasserverordnung.

Zusätzlich gelten die folgenden Auflagen des Gesundheitsamtes des Bezirks Charlottenburg – Wilmersdorf:
Zur Legionellenprophylaxe und damit zum Schutz von Messebesuchern und Beschäftigten muss das Wasser in allen Exponaten, in denen sich Wasser befindet und bei denen durch Wasserbewegung z.B. durch Springbrunnen, Wasserfälle, Wasserwände, Whirlpools, Badewannen u.ä. Aerosole entstehen können, permanent chemisch desinfiziert werden.

Folgende Richtwerte sind gemäß Vorgabe des Gesundheitsamtes einzuhalten:

- **Exponate ohne Personenbelegung:**
 - freies Chlor: oberer Richtwert 1,5 mg/l - unterer Richtwert 0,5 mg/l
 - pH-Wert: keine Vorgabe
- **Exponate mit Personenbelegung (es gilt die Badewasserverordnung):**
 - freies Chlor: oberer Richtwert 0,6 mg/l - unterer Richtwert 0,3 mg/l
(als kurzzeitige Spitze bis max. 1,2 mg/l zulässig)
 - pH-Wert: oberer Richtwert 7,5 - unterer Richtwert 6,5

Es empfiehlt sich Chlortabletten / Chlorgranulat ohne Isozyanursäure für die Desinfektion einzusetzen, da diese Produkte in der Anwendung gegenüber Chlorbleichlauge oder Chlorgas sicherheitstechnisch weniger problematisch sind.

Bei der Verwendung der Chlorprodukte und der pH-Korrekturmittel sind die einschlägigen Bestimmungen der Gefahrstoffverordnung (GefahrstoffV) und der Chemikalienverbotsverordnung (ChemVerbotsV) zu befolgen.

Eine Überwachung dieser Auflagen findet während der Messerveranstaltungen durch das Gesundheitsamt Charlottenburg – Wilmersdorf statt.

Das Gesundheitsamt weist besonders darauf hin, dass eine Desinfektion mittels UV-Bestrahlung nicht gleichwertig ist, da damit die Legionellen im ggf. vorhandenen Biofilm innerhalb der Anlagen nicht erreicht werden können.

Für weitere Fragen steht Ihnen im Bezirksamt Charlottenburg – Wilmersdorf von Berlin

Gesundheitsamt
Infektions-, Katastrophenschutz und umweltbezogener Gesundheitsschutz
Herr Klaus Brück
Gesundheitsaufseher
Fon: +4930 – 9029 – 16168
Fax: +4930 – 9029 – 16050
E-Mail: Klaus.brueck@charlottenburg-wilmersdorf.de
Hohenzollerndamm 174 – 177
10713 Berlin

zur Verfügung.

Aufgestellt: 04.03.2010

Gesundheitsamt Charlottenburg-Wilmersdorf, Herr Klaus Brück
Messe Berlin – Dipl.-Ing. Martin Bomke, Sachgebietsleiter Sanitärtechnik