

Informationen zur Ausgestaltung und Führung der Stände

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 Teilnahmerichtlinien gestattet ist.)

Nach der am 14. März 1985 in Kraft getretenen Verordnung über Preisangaben 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 Standes 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

Für die öffentliche Darbietung urheberrechtlich geschützter Musik mittels Tonträger (z.B. Schallplatten, CD, Tonbänder, Kassetten), Bildtonträger (z.B. Video-Recorder), für Instrumentalmusikführungen 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
D-10787 Berlin
Telefon: +49(0)30/2 12 92-0
Telefax: +49(0)30/2 12 92-5 88
www.gema.de

11. Arzneimittelverkehr, Heilmittelwerbung

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 (Anzeigespflicht 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)30/9 02 54 50 00
Telefax: +49(0)30/9 02 54 53 01
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. Lotterien und Tombolen

Die im Rahmen von Messen und Ausstellungen veranstalteten Lotterien und Tombolen sind öffentlich und bedürfen – sofern für die Lose ein Geldeinsatz gefordert wird – einer behördlichen Erlaubnis gemäß der Lotteriereordnung. Anträge sind an folgende Dienststelle zu richten:

Landeseinwohneramt Berlin
Referat Verschiedene Ordnungsaufgaben
– II B 122 –
Friedrichstraße 219
D-10958 Berlin
Telefon: +49(0)30/9 02 69-20 00
Telefax: +49(0)30/9 02 69-20 69

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.

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 umseitigen „Gesundheitspolizeilichen und bautechnischen Richtlinien“ sowie die Technischen Richtlinien (C1) einzuhalten.

Küchenbereiche auf dem Stand

Nur Bewirtung von Kunden auf dem Stand –
ohne Direktverkauf

Siehe umseitige hygienische Richtlinien und bautechnischen Voraussetzungen.

Verkauf von alkoholischen Getränken zum sofortigem Verzehr an Ort und Stelle

Siehe umseitige hygienische Richtlinien und bautechnischen Voraussetzungen.

Gestattung gemäß § 12 des Gaststättengesetzes für die Dauer der Messe notwendig.
Antrag (formlos oder Formblatt – hinterlegt auf www.charlottenburg-wilmersdorf.de) ist zu richten an:
Bezirksamt Charlottenburg-Wilmersdorf
Wirtschafts- und Ordnungsamt
Hohenzollerndamm 174-177, D-17013 Berlin
Tel. +49(0)30 -9029 – 290 54 oder 290 55, Fax +49(0)30 – 90 29-290 49
E-Mail: wirdamt@charlottenburg-wilmersdorf.de

Koch-, Brat- oder Grilleinrichtung am Stand

Siehe Punkt 1 der hygienischen Richtlinien und bautechnischen Voraussetzungen

Abklärung der Installation mit:

Messe Berlin GmbH, Service + Technik, Messedamm 22, D-14055 Berlin
Tel.: +49(0)30 – 30 38-28 23 bis 28 29, Fax: +49(0)30 – 30 38-28 98
E-Mail: messetechnik@messe-berlin.de

Bitte beachten Sie, dass Flüssiggas (Propangas) auf dem Messegelände nicht erlaubt ist. Siehe auch Technische Richtlinien C1, Punkte 5.5 Druckluft-/Gasinstallationen und 5.7 Verwendung von Druckgasen und brennbaren Flüssigkeiten.

Getränkeschankanlagen

Die Inbetriebnahme einer Getränkeschankanlage ist nicht mehr anzeigepflichtig. Grundsätzlich gilt jedoch, dass der Betreiber einer Getränkeschankanlage sowohl für die Sicherheit als auch für die Hygiene seiner Anlage allein verantwortlich ist.

Kommt der Betreiber seiner Überwachungs-, Sorgfalts- und Dokumentationspflicht nicht nach, können bei im Rahmen einer Kontrolle festgestellten Mängeln empfindliche Geldbußen und andere Sanktionen verhängt werden.

Bautechnische Richtlinien für die Errichtung von Küchen und hygienische Anforderungen an die Abgabe unverpackter Lebensmittel auf Messen

Sämtliche Personen, die unverpackte Lebensmittel herstellen oder abgeben, müssen sich einer Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz **) unterzogen haben.

Bauliche Anforderungen an die Verkaufsstände

1. Geeignete Abluftanlagen für Herde, Fritüren, Brat-, Back-, Kochstellen o. Ä. sind notwendig. Belästigungen der Nachbaraussteller und Besucher durch Raumentwicklung 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 23 bis 28 29 abzustimmen.
2. Wischfeste Bodenbeläge (z. B. Kunststoff-Folien) und abwaschbare Wandverkleidungen in den Ständen
3. Abwaschbare Abstell- und Verkaufsflächen (z. B. Plastikfolie) mindestens 60 cm über dem Boden
4. Fließendes warmes und kaltes Wasser zum Reinigen des Geschirrs und der Gläser in Doppelspülen oder Geschirrspülmaschinen (bzw. Spülboys – nur kaltes Wasser)
5. Handwaschgelegenheiten mit fließendem warmen Wasser sowie mit Flüssigseife und Einweghandtüchern
6. wirksamer Spuck- bzw. Hustenschutz (z. B. Plexiglasscheiben o. ä. Barrieren)
7. Funktionstüchtige Kühleinrichtungen für leicht verderbliche Lebensmittel

Allgemeine hygienische Anforderungen

8. Außerhalb der Verkaufsstände dürfen keine Lebensmittel gelagert, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden.
9. Hygienische Lagerung sämtlicher Lebensmittel (staubgeschützt, erforderlichenfalls gekühlt) und Bedarfsgegenstände (z. B. Teller, Töpfe)
10. Wasser als Lebensmittel oder zu Reinigungszwecken darf nur aus Trinkwasserzapfstellen entnommen werden. Die Wasserentnahme aus Toilettenräumen ist nicht zulässig.
11. Rauchverbot in den Lebensmittelständen
12. Saubere Arbeitskleidung für alle Standmitarbeiter
13. 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.

Sonstige Anforderungen

14. 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, kohlen säurehaltiges, alkoholfreies Erfrischungsgetränk, kohlen säurehaltiges 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 Sorgfaltpflicht nachgekommen ist.
Bezugsquelle für DIN-Normen: Beuth Verlag GmbH Burggrafenstraße 6 10787 Berlin
<http://www.beuth.de>
15. 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/Brienner 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: wioridamt@charlottenburg-wilmersdorf.de](mailto:wioridamt@charlottenburg-wilmersdorf.de)
zu beantragen (formlos oder mit dem Antragsformular GastG-Gestattung-Antrag).

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)

Rückfragen richten Sie bitte an:

Bezirksamt Charlottenburg-Wilmersdorf von Berlin – Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt –
Hohenzollerndamm 174-177
10713 Berlin
Tel.: +49(0)30 90 29-29 106/107
[E-Mail: veteleb@charlottenburg-wilmersdorf.de](mailto:veteleb@charlottenburg-wilmersdorf.de)

** Bezirksamt Charlottenburg-Wilmersdorf von Berlin
– Gesundheitsamt –
Lebensmittelpersonal-Beratungsstelle, Hohenzollerndamm 177, 10713 Berlin
Frau Otto, Tel.: +49(0)30/90 29-1 62 93 Fax: +49(0)30/90 29-1 62 90

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 29-16299
Fax +49(0)30/90 29-16295