



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) unbedingt einzuhalten.

Küchenbereiche auf dem Stand

Nur Bewirtung von Kunden auf dem Stand – ohne Direktverkauf

Siehe umseitige hygienische Richtlinien und bautechnische Voraussetzungen.

Verkauf von alkoholischen Getränken zum sofortigem Verzehr an Ort und Stelle

Siehe hygienische Richtlinien und bautechnische 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-10713 Berlin

Tel.: +49(0)30 90 29-2 90 53

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

E-Mail: wiamt@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 und 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

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 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 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 Eingeweghandtüchern
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, 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 | |
| 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/Briener Straße) 10713 Berlin Tel.: +49(0)30 90 29-2 90 53 Fax: +49(0)30 90 29-2 90 49 E-Mail: wiamt@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 –
Otto-Suhr-Allee 100
10585 Berlin
Tel.: +49(0)30 90 29-1 20 44
Fax: +49(0)30 90 29-1 20 54
E-Mail: retleb@ba-cw.verwalt-berlin.de

**) Bezirksamt Charlottenburg-Wilmersdorf von Berlin
– Gesundheitsamt –
Lebensmittelpersonal-Beratungsstelle
Hohenzollerndamm 174–177
10713 Berlin
Frau Dr. Brandt:
Tel.: +49(0)30/90 29-1 60 46/16 20
Fax: +49(0)30/90 29-1 60 49
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 29-16290

| | | |
|---|--|----------------|
| Antrag auf Gestattung gemäß § 12 des Gaststättengesetzes | Bitte vollständig und gut lesbar ausfüllen! Zutreffendes Kästchen bitte ankreuzen <input checked="" type="checkbox"/> | Eingang |
| 1 Ort der Veranstaltung | | |

Angaben zur Person Bei juristischen Personen (z.B. GmbH) beziehen sich die Angaben zu den Feldern Nr. 5 - 11 auf den gesetzlichen Vertreter. Die Angaben für weitere gesetzliche Vertreter zu diesen Nummern 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- u. Nr. der Eintragung |
| 4 Anschrift der Gesellschaft bzw. des nichtrechtsfähigen Vereins und Tel.Nr. | | | |
| 5 | Familienname | 6 | Vornamen |
| 7 | Geburtsname (nur bei Abweichung vom Familiennamen) | 8 | Geburtsdatum/ Geburtsort |
| 9 Anschrift der Wohnung und Telefon Nr. | | | |
| 10 Staatsangehörigkeit | | | |
| Personalausweis Nr. Paß Nr. | | | |
| 11 Ausländer und Staatenlose | | | |
| Eine gültige Aufenthaltsgenehmigung liegt vor. Ausstellende Behörde: ohne Auflage mit folgender Auflage oder Einschränkung | | | |
| 12 Antragsteller/in ist bereits steuerlich erfaßt. | | | |
| Nein Ja, beim Finanzamt Steuer Nr. | | | |

Angaben zu Art und Umfang des Anlasses

| | | |
|---|-------------|--|
| 13 genaue Bezeichnung des besonderen Anlasses | | |
| Datum bzw. Zeitraum | Ort, Straße | Privatgrundstück öffentl. Straßenland |
| mehrere Standplätze (ggf mit Standnummer) | | |

| | |
|--|---|
| 14 | Verabreicht werden sollen alkoholfreie Getränke alkoholische Getränke zubereitete warme Speisen (Angabe der Art): kalte Speisen (Angabe der Art): Wurst, Fertiggerichte und vorgefertigt bezogene Speisen, die eßfertig gemacht werden (Angabe der Art): |
| 15 | Es soll benutzt werden Einweggeschirr Mehrweggeschirr Holzkohlegrill Gasgrill Eine an die Frischwasserleitung angeschlossene Spülvorrichtung ist vorhanden nicht vorhanden |
| Hinweis: Bei wiederholtem gleichartigen Betrieb ist ein Unterrichtsnachweis der Industrie- und Handelskammer erforderlich. | |
| Datum | Unterschrift |