

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 Eingweghandtüchern
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

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 –
Fehrbelliner Platz 4
10707 Berlin
Tel.: +49(0)30 90 29-1 48 15
Fax: +49(0)30 90 29-128 05
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