

Informationen zur Führung und Ausgestaltung der Stände

Hiermit möchten wir unsere Aussteller ausdrücklich auf wesentliche gesetzliche Bestimmungen bei einer Messteilnahme aufmerksam machen.

Stand: 03/2019

Inhalt

1.	Allgemeine Informationen zur Führung der Stände	2
1.1	Firmierung	2
1.2	Preisangabenverordnung	2
1.3	Ausschankstopp	2
1.4	Auftragsbücher	2
1.5	Besucheransprache	2
1.6	Werbliche Aussage	2
1.7	Liefertermine	2
1.8	Sonderanfertigungen	2
1.9	Reklamationen	2
1.10	Beanstandungen seitens der Aussteller	2
1.11	Gewerbliche Schutzrechte	2
1.12	Reinigung des Standes	3
1.13	Errichtung von Küchen zur Abgabe von Speisen und Getränken	3
1.14	Bauliche Anforderungen an die Verkaufsstände	3
2.	Meldepflichtige Sachverhalte	3
2.1	GEMA-Gebühren	3
2.2	Verkauf und Ausschank alkoholischer Getränke (Gaststättengesetz)	3
2.3	Arzneimittelverkehr, Heilmittelwerbung	4
2.4	Öffentliche Glücksspiele	4
2.5	Verbrauchssteuerpflichtige Ware	4
3.	Hygienische Anforderungen und Kennzeichnungspflicht	5
3.1	Allgemeine hygienische Anforderungen	5
3.2	Getränkeschankanlagen	5
3.3	Lebensmittel-Kennzeichnung nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	6
3.4	Verordnungen und Gesetzesangaben	6
3.5	Kennzeichnungs- bzw. Nachweispflicht zur Produktsicherheit	7
4.	Arbeitgeber-Informationen zum Infektionsschutzgesetz	7
5.	Hinweise zu Fischereierzeugnissen und Muscheln	8
6.	Informationen zur Verhinderung der Legionellenkrankheit	8
7.	Informationen zu ASP (Afrikanische Schweinepest)	9

1. Allgemeine Informationen zur Führung der Stände

1.1 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).

1.2 Preisangabenverordnung

Nach der Gesetzesanpassung vom 18. Oktober 2002 (BGBl. S. 4197) der Preisangabenverordnung (PAngV) 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.

1.3 Ausschankstopp

An jedem Messtagen ist der Ausschank von Alkohol eine halbe Stunde vor Messeschluss einzustellen. Bitte beachten Sie ebenfalls die Durchsagen auf dem Gelände. Kontrollen werden durchgeführt.

1.4 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.

1.5 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.

1.6 Werbliche Aussage

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

1.7 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.

1.8 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.

1.9 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.

1.10 Beanstandungen seitens der Aussteller

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

1.11 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.

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.

1.12 Reinigung des Standes

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. Ebenfalls darf an der Wand nichts werden.

1.13 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 auch Information in Punkt 5 auf Seite 7).

Auskünfte erteilt:

Bezirksamt Charlottenburg-Wilmersdorf von Berlin, - Gesundheitsamt -, Lebensmittelpersonal- Beratungsstelle, Hohenzollerndamm 174 - 177, 10713 Berlin
T +49 30 9029 16290, F +49 30 9029 16295

1.14 Bauliche Anforderungen an die Verkaufsstände

- Geeignete Abluftanlagen für Herde, Fritteusen, 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.
- Montage, Ausführung und Betrieb derartiger Anlagen sind rechtzeitig vor Montagebeginn mit der Messe Berlin GmbH, ST – Tel. +49 30 3038 -4022 bis -4028 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
- Einweghandtüchern
- Wirksamer Spuck- bzw. Hustenschutz (z. B. Plexiglasscheiben o. ä. Barrieren)
- Funktionstüchtige Kühleinrichtungen für leicht verderbliche Lebensmittel

2. Meldepflichtige Sachverhalte

2.1 GEMA-Gebühren

Für die öffentliche Darbietung urheberrechtlich geschützter Musik mittels Ton- und Bildtonträger (z.B. CD, DVD, Blue-Ray, Flash-Speicher) für Instrumentalmusikaufführungen sowie für Musikdarbietungen bei der Wiedergabe von Hörfunk-, Fernsehsendungen und bei der Vorführung von Filmen bedarf es der Genehmigung der GEMA.

Das zentrale KundenCenter der GEMA beantwortet alle Fragen rund um die Themen Lizenzierung, Musikaufführung, Musikwiedergabe:

GEMA, Postfach 30 12 40, 10722 Berlin; T +49 30 5885 8999; F +49 30 2129 2795;

E-Mail: kontakt@gema.de

Nutzen Sie auch den Online-Service der GEMA unter www.gema.de.

2.2 Verkauf und Ausschank alkoholischer Getränke (Gaststättengesetz)

Für den Verkauf und Ausschank 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 zu beantragen (formlos oder mit dem Antragsformular GastG-Gestattung-Antrag, hier zum [Download](#)).

Für eine rechtzeitig vor Messebeginn beantragte Gestattung werden pro Stand **Gebühren in Höhe von 107,- EUR** erhoben (bitte beim Zeitaufwand berücksichtigen, dass die Erlaubnis vor Erteilung bezahlt werden muss).

Achtung: Es finden Kontrollen statt: Müssen Gestattungen vor Ort auf der Messe ausgestellt werden, werden Gebühren von **150,- EUR** erhoben.

Rückfragen richten Sie bitte an:

Ordnungsamt Charlottenburg-Wilmersdorf, 10702 Berlin

T +49 30 9029 29045 /-29051 /-29052 /-29060

F +49 30 9029 29049

E-Mail: ordnungsamt@charlottenburg-wilmersdorf.de

2.3 Arzneimittelverkehr, Heilmittelwerbung

- 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 Gesundheit und Soziales (LAGeSo), Turmstrasse 21, 10559 Berlin formlos schriftlich durch den Aussteller zu unterrichten (**Anzeigepflicht** gemäß § 67 Abs. 1 Arzneimittelgesetz).
- 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 Gesundheit und Soziales (LAGeSo unter T +49 30 902290, E-Mail: poststelle@lageso.berlin.de

2.4 Öffentliche Glücksspiele

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
T +49 30 902690; F +49 30 90269 1299

2.5 Verbrauchsteuerpflichtige Ware

Verfahrensweise für die Anbieter verbrauchsteuerpflichtiger Waren (Erzeugnisse – Branntwein/branntweinhaltige Waren –, Bier, Schaumwein, Zwischenerzeugnisse sowie Kaffee/kaffeehaltige Waren) aus EU-Staaten auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin

Anzeige über den Bezug bzw. Besitz

Die Anzeige hat beim Hauptzollamt Berlin/ SG B/ AB 22/ Mehringdamm 129c, 10965 Berlin, im Voraus nach amtlich vorgeschriebenem Vordruck (2755/ 1833) zu erfolgen. In der Anzeige sind u.a. die wesentlichen Merkmale (Art, Menge, Alkoholgehalt oder Stammwürzegehalt) für die Besteuerung der verbrauchsteuerpflichtigen Waren anzugeben.

Sicherheitsleistung

Entsprechend der Angaben in der Anzeige haben Sie für die entstehende Steuer - vor dem Verbringen in das Steuergebiet bzw. vor dem Besitz im Steuergebiet - eine Sicherheit zu leisten. Die Sicherheit ist an das Hauptzollamt Berlin zu leisten.

Bankverbindung:

Deutsche Bundesbank – Filiale Berlin

IBAN: DE65 1000 0000 0010 0010 13

BIC: MARKDEF1100

Verwendungszweck: „Sicherheit Einzelfall“

Beförderung

Bei der Beförderung der verbrauchsteuerpflichtigen Waren, mit Ausnahme von Kaffee/ kaffeehaltigen Waren, haben Sie das vereinfachte Begleitdokument oder ein entsprechendes Handelsdokument auszufertigen und mitzuführen.

Steueranmeldung

Nachdem die Steuer entstanden ist, haben Sie in Ihrer Eigenschaft als Steuerschuldner für die entstandene Steuer unverzüglich eine Steueranmeldung abzugeben.

- Vordruck **1276** für Erzeugnisse (Alkohol/alkoholhaltige Waren)
- Vordruck **2075** für Bier
- Vordruck **2404** für Schaumwein
- Vordruck **2453** für Zwischenerzeugnisse
- Vordruck **1816** für Kaffee/kaffeehaltige Waren

Sie haben zudem die zweite und dritte Ausfertigung des vereinfachten Begleitdokuments, versehen mit einer Empfangsbestätigung, sowie eine Kopie der Rechnung vorzulegen. Nach Prüfung der Steueranmeldung und der übrigen Unterlagen schließt sich, soweit keine Beanstandungen vorliegen, die Verrechnung des geleisteten Sicherheitsbetrages mit der angemeldeten Steuer an.

Weitere Informationen

Weitere Informationen (z.B. Steuersätze, Vordrucke) finden Sie auf der Internetseite der deutschen Zollverwaltung www.zoll.de auch in englischer und französischer Sprache.

Bei sonstigen Fragen stehen wir Ihnen gerne zu Verfügung:

E-Mail: poststellesgb.hza-berlin@zoll.bund.de

Rechtsgrundlagen

- Alkohol/Alkoholhaltige Waren nach § 24 AlkStG i.V.m. § 48 AlkStV
- Bier nach § 20 BierStG i.V.m. § 35 BierStV
- Schaumwein nach § 20 SchaumwZwStG (G) i.V.m. § 34 SchaumwZwStV (V)
- Zwischenerzeugnisse nach § 29 Abs. 3 G i.V.m. § 20 G i.V.m. § 34 V
- Kaffee/ kaffeehaltige Waren nach § 17 KaffeeStG i.V.m. § 24 KaffeeStV

3. Hygienische Anforderungen und Kennzeichnungspflicht

3.1 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.

Rückfragen richten Sie bitte an: Bezirksamt Charlottenburg-Wilmersdorf von Berlin –

Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt – Dillenburger Str. 57, 14199 Berlin

T +49 30 9029 18407, E-Mail: vetleb@charlottenburg-wilmersdorf.de

3.2 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, kohlenensäurehaltiges, alkoholfreies Erfrischungsgetränk, kohlenensäurehaltiges 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>

3.3 Lebensmittel-Kennzeichnung nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011

Seit dem 13. Dezember 2014 müssen die Vorschriften der EU-Verordnung 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittel-Informationsverordnung oder LMIV) eingehalten werden. Die LMIV sorgt u.a. für Vorgaben zur besseren Lesbarkeit (unter anderem eine Mindestschriftgröße), eine klare Kennzeichnung von Lebensmittelimitaten, eine verbesserte Allergenkennzeichnung vorverpackter Lebensmittel und die obligatorische Allergeninformation bei loser Ware. Seit dem 13. Dezember 2016 ist es außerdem Pflicht, auf vorverpackten Lebensmitteln die Nährwertkennzeichnung anzubringen.

Für vorverpackte Lebensmittel sind grundsätzlich gemäß Art. 9 Absatz 1 folgende Angaben als Information verpflichtend:

- die Bezeichnung des Lebensmittels
- das Verzeichnis der Zutaten
- die Zutaten und Hilfsstoffe (sowie deren Derivate) gemäß Anhang II, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen
- die Menge bestimmter Zutaten
- die Nettofüllmenge
- das Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum
- ggf. besondere Anweisungen für Aufbewahrung und/oder Verwendung
- der Name und die Anschrift des Lebensmittelunternehmers
- das Ursprungsland oder der Herkunftsart (falls nach Art. 26 vorgesehen)
- eine Gebrauchsanleitung (falls erforderlich)
- die Angabe des Alkoholgehalts für Getränke mit mehr als 1,2 Vol.-% Alkohol
- eine Nährwertdeklaration

Allergenkennzeichnung ist Pflicht: Auf der Verpackung von Lebensmitteln, sowie bei der Abgabe von losen Waren/Speisen, muss die Verwendung bestimmter Zutaten, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können, stets angegeben werden. Die Verwendung der betreffenden Zutaten muss sich entweder aus dem Zutatenverzeichnis oder der Bezeichnung des Lebensmittels ergeben.

Es handelt sich um folgende Stoffe sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, die in Anhang II der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) aufgelistet sind:

- Glutenthaltiges Getreide
- Milch (einschließlich Laktose)
- Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter)
- Krebstiere
- Schalenfrüchte
- Eier
- Sellerie
- Fische
- Senf
- Erdnüsse
- Sesamsamen
- Sojabohnen
- Lupinen
- Weichtiere

Die Europäische Kommission überprüft diese Liste regelmäßig und aktualisiert sie erforderlichenfalls. Die vollständige EU-Verordnung 1169/2011 finden Sie [hier](#).

3.4 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)
- Verordnung zur Anpassung nationaler Rechtsvorschriften an die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel vom 05. Juli 2017

Rückfragen richten Sie bitte an:

Bezirksamt Charlottenburg-Wilmersdorf von Berlin - Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt - Dillenburger Str. 57, 14199 Berlin, Deutschland

T +49 30 9029 18407, F +49 30 9029 18428, E-Mail: vetleb@charlottenburg-wilmersdorf.de

3.5 Kennzeichnungs- bzw. Nachweispflicht zur Produktsicherheit

Sowohl für das Bereitstellen von Produkten auf dem Markt (auch unentgeltlich), wie auch für das Ausstellen von Produkten im Rahmen einer Messe müssen die Anforderungen nach dem Produktsicherheitsgesetz, bzw. einer Rechtsverordnung nach dem Produktsicherheitsgesetz¹ erfüllt sein.

Ein Produkt, das die Anforderungen nicht bzw. noch nicht erfüllt, darf zwar ausgestellt werden, aber nur, wenn der Aussteller deutlich darauf hinweist, dass es diese Anforderungen nicht erfüllt und erst erworben werden kann, wenn die entsprechende Übereinstimmung hergestellt ist. Bei einer Vorführung von Produkten sind die erforderlichen Vorkehrungen zum Schutz der Sicherheit und Gesundheit von Personen zu treffen (§3, Abs. 5 ProdSG)¹

Bitte halten Sie prüffähige Unterlagen (Konformitätserklärung, Prüf- und Testberichte, ggf. Baumusterbescheinigungen) bereit, um diese bei Kontrollen des Landesamtes für Arbeitsschutz, Gesundheitsschutz und technische Sicherheit Berlin ggf. vorlegen zu können.

¹ Produktsicherheitsgesetz vom 8.11.2011 (BGBl. | S. 2178, 2179; 2012 | S. 131), das durch Artikel 435 der Verordnung vom 31.8.2015 (BGBl. | S.1474) geändert worden ist.

4. Arbeitgeber-Informationen zum Infektionsschutzgesetz

(Auszug - Stand Januar 2015)

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 Dienstherrn 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 alle 2 Jahre 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 Folgebelehrungen können erhebliche Bußgeldzahlungen nach sich ziehen.

Beratungsstelle für Charlottenburg-Wilmersdorf

Bezirksamt Charlottenburg-Wilmersdorf von Berlin Gesundheitsamt Lebensmittelpersonal-Beratungsstelle Hohenzollerndamm 177, 10713 Berlin
T +49 30 9029 16299; F +49 30 9029 16290

5. 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 empfehlen den Ausstellern, dass sie im Rahmen ihrer Verantwortlichkeit als Lebensmittelunternehmer, insbesondere Austernsendungen vor dem Versand zur Messe einer Stichprobenuntersuchung unterziehen sollten. Sie sollten 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

untersucht werden.

Weitere Rückfragen richten Sie bitte an:

Bezirksamt Charlottenburg-Wilmersdorf von Berlin – Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt – Dillenburger Str. 57, 14199 Berlin, T +49 30 9029 18407; vetleb@charlottenburg-wilmersdorf.de

6. Informationen zur Verhinderung der Legionellenkrankheit

Bitte leiten Sie diese Informationen 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 W551), 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 Chemiekalienvorbotsverordnung (Chem-VerbotsV) zu befolgen. Eine Überwachung dieser Auflagen findet während der Messeveranstaltungen 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 das **Gesundheitsamt** in Charlottenburg-Wilmersdorf zur Verfügung:

Infektions-, Katastrophenschutz und umweltbezogener Gesundheitsschutz

Herr Norbert Gottwald; Gesundheitsaufseher

T +49 30 9029 16162, F +49 30 9029 16050, E-Mail: norbert.gottwald@charlottenburg-wilmersdorf.de

Hohenzollerndamm 174 – 177, 10713 Berlin

Stand: 12/2016

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

7. Informationen zu ASP (Afrikanische Schweinepest)

In Anbetracht einer immer prekärer werdenden Tierseuchenlage auf dem europäischen Kontinent ist es erforderlich, ein hohes Niveau der Tierseuchenvorsorge und der Wachsamkeit und damit die Einhaltung der tierseuchenrechtlichen Vorschriften beim Verbringen ausländischer Waren auf das Messegelände Berlin und zur Biosicherheit für die Tierhaltungen in den Hallen 3.2, 25 und 26 auf dem Messegelände zur IGW 2019 sicherzustellen.

- Die Einfuhr von Schweinefleisch (Haus- und Wildschwein) oder Produkten mit Schweinefleisch aus ASP Restriktionsgebieten ist zur IGW 2019 verboten.
- Dies gilt auch für Schweinefleischprodukte (Haus- oder Wildschwein) für den privaten Verzehr.
- Dem Aussteller obliegt der lückenlose Nachweis für die Unbedenklichkeit seines Produktes.

Zum Zeitpunkt der Erstellung dieses Hinweises ist die ASP in folgenden Ländern aufgetreten: Polen, Litauen, Lettland, Estland, Moldawien, Rumänien und Tschechien, Weißrussland, Russische Föderation, Ukraine, Ungarn, Georgien, Armenien, Aserbaidschan, Sardinien, Belgien, Bulgarien.

Weitere Informationen finden Sie z.B. auch unter www.tierseucheninfo.niedersachsen.de.

Bitte stellen Sie sicher, dass Ihr Standbauer und Spediteur ebenfalls davon unterrichtet wird und weisen Sie ausdrücklich darauf hin, dass dies auch privat mitgeführte Produkte betrifft!

Im BECO-Shop und auf der Homepage der IGW haben wir weitere Informationen zur Einfuhr von tierischen Lebensmitteln für Sie hinterlegt.

Sowohl die Veterinäre als auch die Stellen der Lebensmittelkontrolle und -einfuhr werden umfangreiche Kontrollen auf der IGW 19 durchführen. Wir bitten zu beachten, dass Zuwiderhandlungen unter Umständen auch eine Durchführung der IGW gefährden und die für uns alle erfolgreiche, internationale Plattform in Misskredit bringen würde.

Informationen zur Ausfuhr tierischer Lebensmittel geben Ihnen die Amtsveterinäre Ihres Landes. Die ASP ist eine alle Länder betreffende Gefährdung und wir erwarten einen verantwortungsbewussten Umgang unserer Aussteller mit diesem Thema.