

Gastronomische Verkaufsstände und gastronomische Einrichtungen auf Messeständen

Dieses Merkblatt dient zur Erläuterung der Technischen Richtlinien für Messen und Ausstellungen der Hamburg Messe und Congress GmbH.

Gaststättenrechtliche Vorgaben

1. Gestattungsfreier Ausschank alkoholischer Getränke

Eine gaststättenrechtliche Gestattung zum Ausschank alkoholischer Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle ist in folgenden Fällen **nicht** erforderlich:

a) Abgabe von Kostproben

Kostproben sind zum Verzehr geeignete, in kleineren Mengen zu Werbezwecken abgegebene Waren, um Interessenten von der Qualität und dem Geschmack eines Getränks zu überzeugen und sie zum Kauf einer größeren Menge zu bewegen.

Beispiel: Ein Bierbrauer reicht regelmäßig nur eine Kostprobe, wenn das angebotene Bier in besonders kleinen, für das typische Gaststättengewerbe ungewöhnlichen, Gläsern zur Verkostung gereicht wird.

b) Abgabe im Rahmen von Verkaufsgesprächen oder aus Gastlichkeit

Von einer (bloßen) Abgabe im Rahmen von Verkaufsgesprächen oder aus Gastlichkeit ist auszugehen, wenn alkoholische Getränke bei Messen und Ausstellungen, die keinen Verkauf dieser Getränke zum Inhalt haben, vor allem aus Höflichkeit angeboten werden.

Beispiel: Nach erfolgreichem Abschluss eines Vertrages stoßen die Parteien mit einem vom Aussteller gereichten Glas Sekt an.

c) Abgabe im Rahmen einer geschlossenen Gesellschaft

Insbesondere (auch) bei der Allgemeinheit zugänglichen Messen und Ausstellungen bezeichnet man als geschlossene Gesellschaft eine Veranstaltung, auf welche nur geladene Gäste, die namentlich auf einer Gästeliste stehen, Zutritt haben.

Beispiel: Aussteller von Grillgeräten lädt alle Gerätevertreiber Norddeutschlands zu einer besonderen Präsentation seiner Neuware in einen speziellen Bereich auf dem Messegelände. Der Zutritt wird nur geladenen Gästen gestattet.

2. Gestattungspflichtiger Ausschank alkoholischer Getränke

Zum Ausschank alkoholischer Getränke im Rahmen einer Messe oder Ausstellung zum Verzehr an Ort und Stelle muss – außer in den unter 1. genannten Fällen – eine gaststättenrechtliche Gestattung (§ 12 Gaststättengesetz) eingeholt werden.

Beispiel: Betreiber von Imbisswagen mit Alkoholausschank müssen eine gaststättenrechtliche Gestattung beantragen.

HINWEIS:

Es gelten die allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen.
Insbesondere sind jugendschutzrechtliche Vorgaben zu beachten.

3. Ihr Ansprechpartner:

Gestattungsanträge sind zu richten an das:
Bezirksamt Hamburg Mitte
Fachamt Verbraucherschutz, Gewerbe und Umwelt,
Klosterwall 2
20095 Hamburg
Tel: 040 / 42854 – 4731
E-Mail: gaststaetten@hamburg-mitte.hamburg.de
E-Fax: +49 40 4279-08099

Lebensmittelrechtliche Vorgaben

1. Persönliche Voraussetzungen:

Alle Personen, die mit der Herstellung, Behandlung oder/und der Ausgabe von Lebensmitteln beschäftigt sind, müssen:

- Verletzungen an Händen oder Armen sachgerecht versorgen und mit wasserundurchlässigem Material abdecken;
- saubere Kleidung und ggfs. Schutzkleidung tragen (z.B.: waschfeste, helle Arbeitskleidung, Kittel oder Schürze, ggf. Kopfbedeckung);
- vor Arbeitsbeginn und nach jedem Toilettengang ihre Hände gründlich reinigen;
- Hand- und Armschmuck ablegen.

Darüber hinaus gilt:

- Das Rauchen im Lebensmittelbereich ist verboten.
- Der Nachweis über die Teilnahme an einer qualifizierten Personalschulung gemäß den Bestimmungen des § 4 der Lebensmittelhygieneverordnung muss vorliegen.
- Der Nachweis über die Erstbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz muss vorliegen.

2. Anforderungen an den Verkaufsstand / gastronomische Einrichtungen

Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen sauber, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Es sind glatte, reinigungsbeständige Materialien zu verwenden.

Arbeitsgeräte (z.B.: Grill, Bräter, Kocher, Arbeitstische) müssen sich innerhalb des (Verkaufs-)Standes befinden und vor jeder nachteiligen Beeinflussung durch Kunden mittels entsprechender Abtrennung geschützt sein.

Bei Speisenzubereitung und dem Angebot von unverpackten Lebensmitteln im Zugangsbereich der Kunden sowie bei der Ausgabe von Speisen an die Kunden ist sicherzustellen, dass die Lebensmittel durch Kunden nicht nachteilig beeinflusst werden können (z.B.: durch einen Spuckschutz).

Neben einem Spülbecken muss eine separate Handwaschgelegenheit mit fließendem Warm- und Kaltwasser, Seifenspender sowie Einmalhandtüchern vorhanden sein. Die

Handwaschgelegenheit darf während der Betriebszeit nicht anderweitig genutzt werden und ist ständig frei zu halten. Beim Behandeln von empfindlichen Lebensmitteln (z.B. Fisch, Fleisch, Eiprodukte) und von unverpackten Backwaren oder Süßwaren (z.B. Schokoladenüberzüge, Zuckerglasuren, gebrannte Mandeln) ist ein Handdesinfektionsmittel zu verwenden. Sind neben Arbeitsgeräten und Einrichtungsgegenständen auch Lebensmittel zu reinigen, so muss für die Lebensmittelreinigung ein separates Reinigungsbecken vorgehalten werden.

Der (Verkaufs-)Stand ist mit einem Boden auszustatten, der leicht zu reinigen und ggfs. zu desinfizieren ist. Bei Ständen auf dem Freigelände muss der Stand über ein Dach, Seiten- und Rückwände verfügen, um die Lebensmittel vor Witterungseinflüssen zu schützen.

3. Spezielle Anforderungen an Schankanlagen:

Die hygienische Handhabung von Schankanlagen umfasst die ordnungsgemäße Reinigung innerhalb der vorgeschriebenen Reinigungsintervalle (DIN 6650) sowie den sachgerechten Betrieb der Schankanlage. Es ist sicherzustellen, dass die verwendeten Getränke nicht mit Mikroorganismen verunreinigt werden.

Zur Gläserreinigung sind zulässig: Kombigeräte (sog. Spülboys) oder zwei unmittelbar nebeneinander liegende Spülbecken zur Vor- und Nachspülung sowie eine Gläserspülmaschine. Die verwendeten Geräte müssen sich in einem hygienisch einwandfreien Zustand befinden.

Vor Ort sind Dokumentationen zur Schankanlage und deren Reinigung ständig aktuell zu führen und zur Einsichtnahme bereitzuhalten.

4. Anforderungen an die Lebensmittel

Lebensmittel sind vor Staub, Schmutz, Nässe, Hitze oder sonstigen nachteiligen Beeinflussungen geschützt zu bevorraten. Leicht verderbliche Lebensmittel (z.B. Fleisch- und Fischerzeugnisse, Milchprodukte) müssen entsprechend der gesetzlichen Vorgaben gekühlt werden.

Die Lagerung von unverpackten Lebensmitteln auf dem Boden ist nicht zulässig.

Das Herstellen von Hackfleisch und zerkleinerten Fleischerzeugnissen (z.B. Geschnetzeltes, zerkleinertes mariniertes Fleisch) ist in nicht ortsfesten (Verkaufs-) Ständen verboten.

5. Preisauszeichnung und Kennzeichnung

Speisen und Getränke sind auf Preistafeln oder in Preislisten auszuzeichnen. Bei Getränken hat auf der Preistafel oder in den Preislisten eine Füllmengenangabe zu erfolgen.

Verwendete kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene sind zu deklarieren.

6. Eigenkontrollen

Die gesetzlich geforderten Eigenkontrollen, insbesondere die Dokumentationen zu Warenanlieferung, Temperaturüberprüfung der kühlpflichtigen Lebensmittel und ggfs. der Ausgabetemperaturen, Reinigung und Desinfektion sowie zu Folgebelehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz sind stets auf ihrem aktuellen Stand zu halten, mitzuführen und auf Verlangen vorzulegen.

HINWEIS:

Es gelten die allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen.

Weitere Informationen, insbesondere bezüglich Temperaturanforderungen und-empfehlungen für Lebensmittel sowie Hygienevorgaben für die Arbeit mit Lebensmitteln, erhalten Sie über den Internetauftritt der Industrie- und Handelskammer Hamburg und in den Leitlinien der entsprechenden Berufsverbände (z.B. Leitlinien der Fleischer- oder Bäckerinnung).

7. Ihr Ansprechpartner:

Für lebensmittelrechtliche Fragen wenden Sie sich bitte an:

Bezirksamt Hamburg Mitte

Fachamt Verbraucherschutz und Lebensmittelüberwachung

Klosterwall 2

20095 Hamburg

Tel: 040 / 42854 – 4671

E-Mail: lebensmittelueberwachung@hamburg-mitte.hamburg.de