

Senden an:
Messe München GmbH
Hauptabt.
Techn. Ausstellerservice
Messegelände
81823 München
Deutschland
Tel.: +49 (0) 89 949 - 2 11 24
Fax: +49 (0) 89 949 - 2 11 29

**Zur Weiterleitung an und
Rechnungsstellung durch**
**Kreisverwaltungsreferat –
HA 1/322**
Bezirksinspektion Ost
80466 München
Deutschland

Anmeldung von Schankanlagen Abgabe von Speisen und Getränken

1.5

Seite 1 von 2

Aussteller
Straße/Postfach
PLZ/Ort/Land

GOLF EUROPE 2008

Halle Stand-Nr.	Freigelände Block
Ansprechpartner(in)	
Telefon mit Vor- und Durchwahl	Telefax mit Vor- und Durchwahl
E-Mail	

Aus hygiene- und sicherheitsrechtlichen Gründen ist der Aussteller verpflichtet, die Abgabe von Speisen und Getränken und auch den Betrieb von Getränkeschankanlagen anzumelden. Die Anmeldung kann nur für die angemietete Standfläche erfolgen.

Grundsätzlich unterliegt jede Getränke- und Speisenabgabe den hygienerechtlichen Vorschriften und der Überprüfung durch die Lebensmittelaufsicht der Bezirksinspektion Ost.

Hiermit zeigen wir an, dass Speisen/Getränke am Stand abgegeben werden:

- unentgeltlich gegen Bezahlung als Kostprobe

Die Speisen werden am Stand

- hergestellt
 fertig zubereitet angeliefert

Die Getränke werden am Stand ausgesetzt

- aus einer Schankanlage
 aus Flaschen/Dosen

Bei Verwendung einer Schankanlage:

Die Schankanlage muss vor Veranstaltungsbeginn den Hygieneanforderungen nach DIN 6650-4 Getränkeschankanlagen entsprechen. Die Schankanlage wird entsprechend vor Veranstaltungsbeginn seitens des Ausstellers gereinigt.

- Ja.
 Nein. Wir benötigen ein Angebot der zuständigen Servicefirma der Messe München
Die Abnahme bzw. Reinigung soll am _____ erfolgen.

Sachkundiger Nachweis bzw. Schankbuch inkl. wiederkehrende Prüfung der Schankanlage ist vorhanden.

- Ja. Nein.

Die Schankanlage wird angemietet von:

Firma/Verleiher _____ Tel.-Nr. _____

Im Falle der Speisen- und Getränkeabgabe gegen Bezahlung wird hiermit eine Gestattung nach § 12 Gaststättengesetz beantragt.

Angebotene Speisen: _____

Angebotene Getränke: _____

Bitte beachten Sie, dass Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, in einwandfreiem Zustand zu halten sind. Sie müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Dabei sind glatte und abwaschbare Materialien zu verwenden (gilt auch für Fußböden und Wände in diesem Bereich).

Werden Speisen am Stand zubereitet, so sind die Anforderungen an Betriebsstätten im Sinne des Art. 4 Abs.2 in Verb. mit Anhang II Kap. 1 ff der Verordnung (EG) 852/2004 zu beachten. Dies umfasst u. a. die folgende Bereitstellung:

- angemessene Wasser- u. Abwasserversorgung
- geeignete Temperaturen für ein hygienisch einwandfreies Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln
- geeignete Vorrichtungen zum Reinigen der Lebensmittel
- geeignete Vorrichtungen zum Reinigen/Desinfizieren der Arbeitsgeräte.

Ort, Datum
Firmenstempel und rechtsgültige Unterschrift des Ausstellers

Hinweis:

Grundsätzlich unterliegt jede Getränke- und Speisenabgabe den hygienerechtlichen Vorschriften und der Überprüfung durch die Lebensmittelaufsicht der Bezirksinspektion Ost.

2008



Rechtliche Bestimmungen:

Nach § 64 in Verbindung mit § 69 Gewerbeordnung ist auf einer festgesetzten Messe die Abgabe von Kostproben (Werbegaben, Proben von Getränken und Speisen) nicht gestattungs-, aber anzeigepflichtig.

Werden Getränke oder Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle gegen Entgelt abgegeben und handelt es sich nicht um Kostproben, liegt im Sinne des § 1 Abs. 1 Gaststättengesetz eine erlaubnispflichtige Tätigkeit vor. Hier ist dann auf jeden Fall eine Gestattung nach § 12 Gaststättengesetz notwendig.

Bewirtung von Gästen, Kunden, Besuchern am Messestand:

Bei der Beurteilung der Bewirtung von Kunden eines Ausstellers, die unentgeltlich erfolgt, ist der besondere Veranstaltungscharakter entscheidend mit zu berücksichtigen. Da die Gesamtveranstaltung primär den Charakter der Werbung hat, handelt es sich bei der Getränke- und Speisenabgabe um eine Annexleistung zum eigentlichen Sinn und Zweck der Veranstaltung, nämlich der Kundenwerbung.

Nicht zuletzt aus arbeitstechnischen und wirtschaftspolitischen Gründen sieht deshalb das Kreisverwaltungsreferat der Landeshauptstadt München nach derzeitiger Sach- und Rechtslage bei der kostenlosen Abgabe von Speisen und Getränken auf Messen, auch wenn es sich nicht um Kostproben handelt, von einer gebührenpflichtigen Erlaubnis nach dem Gaststättengesetz ab.

Information zum Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Personen, die bestimmte Lebensmittel (siehe letzter Absatz) herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen und dabei mit ihnen in Berührung kommen oder in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung erstmalig tätig sind oder dort beschäftigt werden, dürfen diese Arbeiten nur ausüben, wenn sie durch eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes nachweisen, dass sie

1. über die Tätigkeitsverbote des § 42 Abs. 1 IfSG
2. über die Verpflichtung nach § 43 Abs. 2, 4, 5 IfSG in mündlicher und schriftlicher Form belehrt wurden und
3. nach der Belehrung schriftlich erklärt haben, dass ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind.

Von dieser erstmaligen Belehrungsverpflichtung ist befreit, wer bereits im Besitz eines gültigen Gesundheitszeugnisses nach § 17 und § 18 Bundesseuchengesetz ist.

Die Bescheinigungen hinsichtlich des neuen IfSG und alte Gesundheitszeugnisse nach dem BSG sind in deutscher Sprache vorzulegen. Personen, die folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, fallen unter die Belehrungspflicht nach dem Infektionsschutzgesetz:

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- Eiprodukte
- Säuglings- und Kindernahrung
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen.

In Gastronomiebetrieben oder Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung benötigt auch das Spülpersonal eine entsprechende Belehrungsbescheinigung.

Informationen zum Betrieb von Getränkeschankanlagen auf dem Messegelände

1. Nicht ortsfeste Getränkeschankanlagen nach den Technischen Regeln für Schankanlagen (TRSK) 400 Nr. 3.3.2 die örtlich neu errichtet werden, müssen der Behörde (siehe Ziffer 4) vom Betreiber formlos angezeigt werden. Vor Inbetriebnahme muss die Schankanlage nach BetrSichV §10 Abs. 1 von einer befähigten Person nach den Technischen Regeln der Betriebssicherheit (TRBS 1203) geprüft werden. Dies hat der Unternehmer (Verleiher oder Betreiber) zu veranlassen. Ein Durchschlag des Prüfergebnis ist vor Ort aufzubewahren und auf Verlangen der Behörde vorzulegen. Dies gilt auch, wenn die Anlage ausgeliehen ist. Die Schankanlage muss vor Veranstaltungsbeginn nach der Verordnung (EG) 852/2004 gereinigt werden. Der Reinigungsnachweis und das Original der Prüfbescheinigung ist bei der Anlage aufzubewahren. Ferner ist eine Betriebsanweisung nach TRSK 500 anzubringen.
2. Verwendungsfertige Anlagen nach TRSK 400 Nr. 3.3.1 müssen bei der Behörde (siehe Ziffer 4) formlos angezeigt werden. Die wiederkehrende Prüfung gemäß Betriebssicherheitsverordnung (§ 10 Abs. 2 BetrSichV) basierend auf der Gefährdungsbeurteilung (BetrSichV.§3) muss alle zwei Jahre durch eine befähigte Person durchgeführt werden. Die Prüfung ist primär vom Unternehmer (Verleiher oder Betreiber) nach BGV A1 der Anlage zu gewährleisten.
3. Die Druckgasbehälter sind stehend zu lagern und gegen Umfallen zu sichern.
4. Weitere Auskünfte und Informationen können Sie vom zuständigen Schankanlagenkontrollmeister der Behörde (Landeshauptstadt München Kreisverwaltungsreferat HA I / 322 AG 1, Ruppertstr. 19, 80466 München) Herrn Günter Unterreithmaier erhalten.
Tel.: (+0 89) 23 32 12 99
Fax : (+0 89) 23 32 58 82
E-Mail: g.unterreithmaier@muenchen.de

Werden Vorschriften bzgl. Schankanlagen nicht beachtet, behält sich das Kreisverwaltungsreferat weitergehende Maßnahmen vor, die bis zur Einstellung der Schankanlage führen können.

Servicefirmen der Messe München GmbH für die Reinigung und Prüfung von Schankanlagen:

Für die Hallen B0 bis B6 und das Freigelände Block 5 bis 8

Getränke Widmann GmbH Schankanlagentechnik
Melchior-Huber-Str. 36
85652 Ottersberg
Tel.: (0 81 21) 84 53
Fax: (0 81 21) 7 84 22
Mobil: (01 77) 2 22 84 53
E-Mail: info@schanktec.de
Internet: www.schanktec.de

Für die Hallen A1 bis A6 und C1 bis C4

Porta & Cortes GmbH & Co. KG
Ulmenstr. 9
82131 Gauting
Tel.: (0 89) 14 95 95 96
Fax: (0 89) 14 95 95 97
E-Mail: porta-cortes-schanktechnik@arcor.de

Preisübersicht:

Reinigung, Prüfung und Erstellung einer Prüfbescheinigung für eine 1-leitige Schankanlage:	75,00 EUR
für jede weitere Leitung:	37,50 EUR
Reinigung, Prüfung und Erstellung einer Prüfbescheinigung für eine 5-leitige Premixanlage:	87,00 EUR
Prüfung nach Geräteschutzverordnung an einer verwendungsfertigen oder aufgestellten Schankanlage inkl. Hygieneprüfung für eine 1-leitige Schankanlage:	Preis auf Anfrage
Für jede weitere Leitung:	Preis auf Anfrage
Arbeitsstunde:	49,20 EUR

