Merkblatt

Abgabe von Speisen und Getränken und Betrieb von Schankanlagen

MOC Event Center Messe München

Bewirtung von Gästen, Kunden, Besuchern am Messestand

Nach § 68a Gewerbeordnung ist auf einer festgesetzten Messe (§ 64 in Verbindung mit § 69 Gewerbeordnung) die Abgabe von Kostproben (Werbegaben, Proben von Getränken und Speisen) nicht gestattungspflichtig. Auch die Abgabe von alkoholfreien Getränken und / oder zubereiteten Speisen ist nicht gestattungspflichtig (vgl. § 2 Abs. 2 Gaststättengesetz in Verbindung mit § 68a S. 2 Gewerbeordnung). Werden jedoch alkoholische Getränke verabreicht, die keine Kostproben darstellen, besteht eine Gestattungspflicht, unabhängig davon, ob ein Entgelt verlangt wird oder nicht (vgl. §§ 1, 2, 12 Gaststättengesetz in Verbindung mit § 68a Satz 2 Gewerbeordnung).
Sofern die zu Veranstaltungen geltende Verkaufsregelung [siehe: Besondere Teilnahmebedingungen (B)] die Abgabe von alkoholischen Getränken zulässt und diese an Ort und Stelle und nicht als Kostproben abgegeben werden, liegt im Sinne des §§ 1, 2 Gaststättengesetz eine erlaubnispflichtige Tätigkeit vor. Hier ist dann eine Gestattung nach § 12 Gaststättengesetz notwendig und vom Aussteller / Messestandbetreiber rechtzeitig bei der zuständigen Behörde Kreisverwaltungsreferat HA I / 23, Veranstaltungs- und Versammlungsbüro zu beantragen.

https://stadt.muenchen.de/service/info/voruebergehende-gaststaettenerlaubnis-beantragen/1063669/

Hinweise zur Lebensmittelhygiene

Bitte beachten Sie, dass Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen
- in einwandfreiem Zustand zu halten sind,
- leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind.

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 Betriebstätten 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 der Arbeitsgeräte.

Grundsätzlich unterliegt jede Getränke- und Speisenabgabe den hygienerechtlichen Vorschriften und der Überprüfung durch die Lebensmittelaufsicht der Bezirksinspektion Ost.
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 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, Nahrungshefen
- Sprossen und Erzeugnisse, die Sprossen als Zutat enthalten.

In Gastronomiebetrieben benötigt auch das Spülpersonal eine entsprechende Belehrungsbescheinigung.

Seit dem 13.12.2014 gelten die Vorschriften der europäischen Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV). Damit ist auch bei loser Ware eine **Allergenkennzeichnung erforderlich**. In diesem Zusammenhang weisen wir auf die Informationen auf unserer Homepage hin:
https://stadt.muenchen.de/infos/lebensmittelueberwachung.html

Für weitere Auskünfte und Informationen zu lebensmittelrechtlichen Fragen wenden Sie sich bitte an:

Kreisverwaltungsreferat HA III / 15
Bezirksinspektion Ost
Trausnitzstraße 33
81671 München
bi-ost.kvr@muenchen.de

Werden Vorschriften bzgl. der Lebensmittelhygiene nicht beachtet, behält sich die Lebensmittelüberwachung der Stadt München weitergehende Maßnahmen vor, die bis zur Untersagung der Lebensmittelzubereitung bzw. der Getränke- und Speisenabgabe führen können.

Hinweise zum Betrieb von Getränkeschankanlagen

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 der Inbetriebnahme muss die Schankanlage nach BetrSichV § 14 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 Prüfergebnisses 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 (§ 14 Abs. 2 BetrSichV) basierend auf der Gefährdungsbeurteilung (Betr.SichV. § 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 erhalten Sie über:

   Landeshauptstadt München
   Kreisverwaltungsreferat (KVR III/113)
   Implerstraße 11
   80466 München
   Tel. +49 89 233-45081
   Fax +49 89 233-45139
   gewerbe-technik.kvr@muenchen.de

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