



Wichtige Informationen auf einen Blick

Wichtige Informationen

Arbeiten an Sonn- und Feiertagen

Arbeiten an Sonn- und Feiertagen sind während der festgesetzten Veranstaltungszeiten nach dem Arbeitszeitgesetz zulässig, § 10 Abs. 1, Nr. 9 Arbeitszeitgesetz. Eine Genehmigung durch die zuständigen Aufsichtsämter ist für die Tätigkeit im Messegelände nicht erforderlich. Auf die Ausgleichsvorschrift, § 11 Arbeitszeitgesetz wird hingewiesen.

Nachtarbeit

Müssen während der Messelaufzeit ausserhalb der Öffnungszeiten für Aussteller Arbeiten auf Ihrem Stand vorgenommen werden, benötigen Sie für die betreffende(n) Person(en) und, wenn erforderlich, auch für ein Fahrzeug, eine Nachtarbeitserlaubnis.

Mit dieser Nachtarbeitserlaubnis können Arbeiten bis max. 24.00 Uhr vorgenommen werden. Diese Genehmigung ist rechtzeitig vor Nachtarbeitsbeginn bei der Sicherheitsleitzentrale (Verwaltungshochhaus Erdgeschoss, neben dem Empfang) zu beantragen.

Telefon: +49(0)211/45 60-693


Außerhalb der Öffnungszeiten für Aussteller darf, aus Sicherheitsgründen, die Standreinigung nur durch unseren Servicepartner Harren erfolgen! Deshalb wird für Reinigungsarbeiten außerhalb der Öffnungszeiten für Aussteller keine Nachtarbeitserlaubnis erteilt!

Fotografier- und Filmerlaubnis

Für Foto-/Filmaufnahmen des eigenen Standes außerhalb der Öffnungszeiten der Veranstaltung, wird eine Sondergenehmigung benötigt. Bei Vorlage des Personalausweises und des schriftlichen Auftrages des Standinhabers erhalten Sie in der Sicherheitszentrale die Foto-/Filmerlaubnis.

Diese Erlaubnis ist für einen bestimmten Tag bis zu einer festgelegten Uhrzeit (max. bis 24 Uhr) gültig.

Eine Foto-/Filmerlaubnis kostet 45,- €.

 Das **deutsche Wettbewerbsrecht** verlangt von den Ausstellern die Einhaltung gewisser Spielregeln. Wichtig ist, dass alle Aussteller die gleichen Verkaufschancen haben, und dass sich nicht einige Händler auf Kosten der Mitbewerber ungerechtfertigte Vorteile verschaffen. Aus diesem Grund wird die Einhaltung der Wettbewerbsregeln überprüft. Wir wenden uns in diesem Merkblatt auch an die ausländischen Aussteller, denen die deutschen Wettbewerbsregeln nicht immer bekannt sind, die sie aber einhalten müssen, wenn sie auf einer deutschen Messe ausstellen.

Preisauszeichnung

Die Verordnung zur Regelung der Preisangaben schreibt vor, dass bei einem Verkauf von Waren und Dienstleistungen an Verbraucher die **Endpreise** anzugeben sind. Der Endpreis umfasst sämtliche Preisbestandteile, also z.B. auch Frachten und die **deutsche Umsatzsteuer**. Es ist der Preis anzugeben, der gefordert wird, wenn die Ware auf der Ausstellung gekauft würde. Vorgeschrieben ist eine **Preisauszeichnung an der ausgestellten Ware**. Waren, die nach Musterbüchern angeboten werden, sind dadurch auszuzeichnen, dass die Preise in Preisverzeichnissen angegeben werden. Im Übrigen sind Preisverzeichnisse zulässig, wenn die Ware nicht gesondert ausgestellt wird und sich in Regalen oder Behältnissen befindet. Es besteht keine Preisauszeichnungspflicht, wenn lediglich unverkäufliche Muster ausgestellt werden. In diesem Fall ist es aber nicht möglich, Preislisten zu verteilen, die sich auf das ausgestellte Muster beziehen.

Unzulässig ist es, Preise anzugeben, die sich nicht auf das Ausstellungsstück beziehen. Verboten ist es auch, nur einen Grundpreis anzugeben, wenn das Ausstellungsstück eine Sonderausstattung aufweist, für die ein höherer Preis zu zahlen ist.

Zulässig ist eine **Preisauflgliederung**, z.B. Grundpreis, Sonderausstattung wie ausgestellt, Fracht bis zur Messe, Umsatzsteuer, wenn der zu zahlende Endpreis hervorgehoben angegeben wird. Die Preise sind in Euro anzugeben. Die Angaben von Preisen in ausländischer Währung ist erlaubt, auch wenn dadurch Preisvergleiche erschwert werden, wenn in dieser Währung verkauft wird.

Ausländische Aussteller müssen auch dann die **deutsche Umsatzsteuer** angeben, wenn sie nicht in Deutschland verkaufen. Sie ermöglichen es damit den Messebesuchern, bei gleichen Bedingungen Preisvergleiche anzustellen.

Preisschilder müssen eine Größe haben, die es jedem Besucher erlaubt, sofort ohne weiteres Suchen die zutreffende Preisauszeichnung zu finden.

Sonderpreise

Erlaubt ist es, mit Preisen zu werben unter dem Hinweis, dass der Preis um einen Prozentsatz gesenkt wurde. Bei Preissenkungen ist darauf hinzuweisen, dass die Angabe der Wahrheit entsprechen muss und nicht irreführend sein darf, d.h. der höhere Preis muss früher tatsächlich verlangt worden sein. Es darf sich nicht um einen „Mondpreis“ handeln, der in Wirklichkeit von niemandem verlangt worden ist. Sonderangebote sind begrenzt auf eine gewisse Anzahl von Angeboten. Wenn nur Sonderangebote vorhanden sind, handelt es sich um eine unzulässige Sonderveranstaltung. Erlaubt sind Preisangaben, bei denen es sich um eine auf die Dauer der Messe begrenzte allgemeine Preissenkung handelt. Preise, die nur einem bestimmten Personenkreis gewährt werden, z.B. Mitgliedern von Vereinen, sind unzulässig.

Leistungs- und Maßangaben müssen dem Gesetz über Einhaltung im Messwesen entsprechen.

Werbung:

Es ist nur eine Messe bezogene Werbung erlaubt. Für nicht zugelassene Warengruppen darf nicht geworben werden. Unzulässig ist eine Werbung, die geeignet ist, den Wettbewerb zum Nachteil der Mitbewerber, der Verbraucher oder sonstiger Marktteilnehmer nicht nur unerheblich zu beeinflussen. Daher sind alle **irreführenden Angaben** über die Produkte und ihre Preisgestaltung unzulässig. Am ausgestellten Exponat darf kein Schild mit dem Hinweis „verkauft“ angebracht werden. Auch bestimmte Arten von **vergleichender Werbung** sind unzulässig.

Jeder Aussteller ist bei Ausstellungen, die an den Endverbraucher vertreiben, verpflichtet, an seinem Stand ein deutliches Schild anzubringen mit seiner Firma, dem Namen des Geschäftsführers oder Inhabers und der vollständigen Anschrift.

I. CE-Kennzeichnung

Wichtige Informationen für Aussteller

Allgemeine Produktsicherheit:

„Zum Schutz der Sicherheit und Gesundheit von Verwendern und von Dritten besteht in der Bundesrepublik Deutschland die gesetzliche Verpflichtung ausschließlich Produkte in den Verkehr zu bringen und auszustellen, die bei bestimmungsgemäßer oder vorhersehbarer Fehlanwendung den Verwender oder Dritte nicht gefährden.“

CE-Kennzeichnung:

In der Europäischen Union besteht die gesetzliche Verpflichtung, dass bestimmte Produkte mit dem so genannten **CE-Zeichen** durch den Hersteller gekennzeichnet sein müssen. Diese Regelung gilt sowohl für das Inverkehrbringen als auch für das **Ausstellen**.

Welche Produkte davon betroffen sind, ist in den einschlägigen Europäischen Richtlinien geregelt. Dies sind zum Beispiel:

- Maschinen
- Elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen
- Spielzeug
- Persönliche Schutzausrüstung
- Sportboote

Für eine Vielzahl von Produkten gibt es spezielle Normen, welche die Anforderungen an die Produktsicherheit detailliert beschreiben. Werden diese Regeln der Technik bei der Konstruktion und Herstellung berücksichtigt, gehen die Aufsichtsbehörden davon aus, dass die Schutzziele der Europäischen Richtlinien eingehalten werden. Mit dem Anbringen des CE-Zeichens bestätigt der Hersteller, dass die Europäischen Anforderungen an die Produktsicherheit eingehalten werden.

Besonderheit bei Messen:

Es ist erlaubt Produkte auszustellen, welche die o.g. Sicherheitsanforderungen (noch) nicht einhalten und dementsprechend (noch) kein CE-Zeichen tragen. An ein solches Produkt muss dann aber **zwingend ein sichtbares** Hinweisschild angebracht werden, das deutlich darauf hinweist, dass das Produkt nicht den Anforderungen entspricht und erst erworben werden kann, wenn die Übereinstimmung hergestellt ist. Bei der Präsentation empfehlen wir folgenden Text:

„Dieses Gerät entspricht in der hier gezeigten Ausführung nicht den gesetzlichen Bestimmungen in der Europäischen Union und kann im Europäischen Wirtschaftsraum erst erworben werden, wenn die Übereinstimmung hergestellt ist.“

Die Aufsichtsbehörden (Messekommission) sind befugt jederzeit den Messestand zu betreten, die Einhaltung dieser Regeln zu überwachen und Auskünfte einzuholen. Im Falle des Verstoßes gegen diese Regeln ist die Behörde befugt das Ausstellen des Produktes zu untersagen.

Bei Fragen steht Ihnen die
Bezirksregierung Düsseldorf, Dezernat 55.2,
Technischer Arbeitsschutz/Produktsicherheit, Außenstelle Essen
Ruhrallee 55-57, 45138 Essen, Deutschland
Tel.: +49(0)211 475-9505, Fax: +49(0)211 475-9025
Mail: poststelle@brd.nrw.de
(Informationen nur in deutscher Sprache erhältlich)

Siehe Nr. 5.6.2.2 der Technischen Richtlinien.

II. Schutz geistigen Eigentums

(z.B. Marken, Gebrauchs-, Geschmacksmuster)

Wir machen explizit darauf aufmerksam, dass die Möglichkeit besteht, dass andere Aussteller Schutzrechte in der Bundesrepublik Deutschland oder in der Europäischen Union inne haben können, die unbedingt beachtet werden müssen. Eine Verletzung dieser Rechte ist nicht zulässig und kann erhebliche Konsequenzen haben.

Sofern Sie selbst Inhaber solcher Schutzrechte sind, dürfen wir Ihnen empfehlen, die dies belegenden Urkunden (Originale oder beglaubigte Kopien der Patent-, Marken-, Gebrauchs- oder Geschmacksmusterurkunde/n) zu der Veranstaltung mitzubringen. (Sollten bereits rechtskräftige Titel gegen Ihren Mitbewerber bestehen, so sollten auch diese mitgebracht werden.) Nur so ist es möglich, schnellen und umfassenden Rechtsschutz zu erhalten.

Darüber hinaus besteht im Vorfeld der Veranstaltung die Möglichkeit einer sogenannten Grenzbeschlagnahme durch die Zollbehörden. Eine solche kann auch auf dem Messegelände in Düsseldorf – und somit nicht nur an einer Staatsgrenze – durchgeführt werden. Weiter gehende Informationen hierzu finden sie unter www.ipr.zoll.de. Darüber hinaus kann ihr Rechtsanwalt Sie beraten.

Sollte Ihnen bekannt sein, dass einer Ihrer Wettbewerber gegen Sie rechtlich während der Veranstaltung vorgehen möchte, Sie jedoch der Meinung sind, rechtmäßiger Inhaber der Rechte zu sein, kann die Hinterlegung einer Schutzschrift bei Gericht angezeigt sein. Ihr Rechtsanwalt kann Sie diesbezüglich beraten.

Selbstverständlich ist jeder Aussteller dazu verpflichtet, die gesetzlichen Grundlagen einzuhalten. Sofern sie dennoch während einer laufenden Veranstaltung feststellen sollten, dass durch einen Mitbewerber Ihre Rechte verletzt werden, sollten Sie sich an einen Rechtsanwalt wenden. Dieser ist dann in der Lage, eine strafbewehrte Unterlassungsverpflichtungserklärung oder eine einstweilige Verfügung zu Ihren Gunsten zu erwirken (Erinnerung: Bringen Sie die oben genannten Unterlagen zu der Veranstaltung mit!) Die Messe Düsseldorf ist leider nicht befugt, im Falle eines Verstoßes eigenständig gegen Ihren Mitbewerber vorzugehen. Eine solche Befugnis ist nur gegeben, wenn gegen den Mitbewerber eine entsprechende gerichtliche Entscheidung vorliegt.

Weitergehende Informationen finden Sie bei:

Deutsches Patent- und Markenamt,
Zweibrückenstraße 12, D-80331 München,
Tel. (0049) (0)89 2195-0,
Fax: (0049) (0)89 2195-2221,
Internet: www.dpma.de

und bei Harmonisierungsamt für den Binnenmarkt,
Marken, Muster und Modelle,
Avenida de Europe 4, E-03008 Alicante, Spanien,
Tel.: (0034) 965 139 800,
Fax: (0034) 965 139 173,
Internet: www.oami.eu.int.

Wir hoffen, dass wir Ihnen mit diesen kurzen Informationen etwas helfen konnten und bitten Sie im Interesse aller Aussteller und einer reibungslosen Veranstaltung um die Beachtung der obigen Hinweise.

Messe Düsseldorf GmbH
Abt. VG-R, Recht und Verwaltung



DIE ZUBEREITUNG UND HERAUSGABE VON SPEISEN GEGEN ENTGELT IST NICHT GESTATTET!

In diesem Leitfaden werden allgemeingültige Mindestanforderungen für die Ausgabe von Speisen in den Messehallen und auf dem Messegelände aufgeführt.

Im Einzelfall sind immer die individuellen Verhältnisse zu prüfen, und sich bei der Auswahl von z.B. Hygiene- und Schutzmaßnahmen an die jeweils geltenden Richtlinien, Verordnungen und Gesetze zu halten.

Aussteller, die auf ihrer angemieteten Fläche Lebensmittel zubereiten, herstellen, verarbeiten, verpacken, lagern, befördern, verteilen, behandeln sind verpflichtet vorbeugende Hygienekontrollen durchzuführen und unterliegen der Produkthaftung. Die Vorgaben des Infektionsschutzgesetzes sind für sie verpflichtend einzuhalten. Diese vorbeugenden Maßnahmen und Kontrollen sollen dazu beitragen, Lebensmittelinfektionen zu verhindern.

Wer ein Lebensmittel herstellt und dieses zur Verkostung freigibt, muss wissen, welche Rechtsvorschriften für seine Produkte gelten. Er ist verpflichtet und hat dafür Sorge zu tragen, dass die Vorschriften eingehalten werden.

Insbesondere die EU Verordnung (EG) Nr. 852/2004 ist zu beachten.

Für Rückfragen steht das Amt für Verbraucherschutz der Landeshauptstadt Düsseldorf, Tel. (0211) 899-35 55, zur Verfügung.

Er muss sich außerdem über Änderungen dieser Rechtsvorschriften unterrichten. Erforderlichenfalls muss er sachkundigen Rat einholen, z. B. bei den zuständigen Fachabteilungen des Gesundheitsamtes. Für die Errichtung und den Betrieb von Getränkeschankanlagen auf dem Stand sind darüber hinaus die Betriebssicherungsverordnung vom 3. Februar 2015, BGBl. I, Nr. 4, S. 49 und die DIN 6650-6 zu beachten.

Nichts davon entbindet von einer eventuell notwendigen Erlaubnis der jeweils zuständigen Behörde!



Anforderungen an die Stand- bzw. Küchenausstattung

- Handwaschgelegenheiten mit fließendem kaltem und warmem Wasser sowie mit Flüssigseife und Einweghandtüchern
- Fließendes warmes und kaltes Wasser zum Reinigen des Geschirrs und der Gläser und/oder Verwendung einer Spülmaschine
- Wischfeste Bodenbeläge, abwaschbare Wandverkleidungen und Abstellflächen in den Standbereichen, in denen Speisen zubereitet oder gelagert werden. Alle Böden im Arbeitsbereich müssen rutschsicher, eben und flüssigkeitsdicht ausgeführt werden.
- Wirksamen Spuck- bzw. Hustenschutz (z.B. Plexiglasscheiben o.a. Barrieren) anbringen oder durch Abschränkungen einen Mindestabstand von 1,5 m zu den Besuchern einhalten.
- Funktionstüchtige Kühlrichtungen für leicht verderbliche Lebensmittel (ggfs. Kühlschrankschrank bestellen!)
- Wirksame Abluftanlagen/Dunsten mit Aktivkohlefilter
- Bei Ausschank alkoholischer Getränke Aushang des Jugendschutzgesetzes
- Geeignetes Feuerlöschmittel in ausreichender Menge z.B. ABC-Pulverfeuerlöscher
- Im Küchenbereich sind Rauchverbotschilder anzubringen.



Kochgeräte und Verfahren zur Speisezubereitung

Kochgeräte (z.B. Fritteusen, Fettbackgeräte, Großpfannen u.a.) dürfen:

- nur elektrisch,
- nur unter Aufsicht und
- nur nach Anmeldung und Erlaubnis innerhalb der Messehallen betrieben werden.
- Für das Grillen außerhalb der Messehallen ist das Merkblatt „Grillen auf dem Messegelände“ zu beachten.
- Nach Veranstaltungsende (täglich) müssen die Kochgeräte über einen gemeinsamen Hauptschalter stromlos geschaltet werden. Der Hauptschalter muss als NOT-AUS-Schalter gekennzeichnet werden.
- Kochgeräte dürfen nicht im Bereich von Verkehrswegen auf dem Stand oder unmittelbar angrenzend an die Flucht- und Rettungswege der Halle aufgestellt werden.
- Fritteusen oder vergleichbare Geräte dürfen nicht im Obergeschoss mehrgeschossiger Stände betrieben werden.
- Von den Kochgeräten abgegebene Dämpfe oder Gerüche dürfen nicht in die Halle abgegeben werden. Stattdessen müssen sie über eine Abluftanlage aus der Halle herausgeführt werden oder durch den Einsatz von geeigneten Aktivkohle- und Aerosolabscheidern gereinigt werden.
- Besucher und Personal müssen durch die Verwendung von Spritzschutzeinrichtungen geschützt werden.
- Fritteusen dürfen ausschließlich abgedeckt und mit einer max. möglichen Füllmenge kleiner 50 l betrieben werden. Die Einwirkung von Löschwasser aus der Sprinkleranlage auf heiße Fette, muss durch eine gezielte Einschränkung des Sprühbereichs, z.B. durch Seitenschutz und/oder Decken verhindert werden.
- Bei mehreren Becken errechnet sich die Füllmenge aus der Addition der einzelnen Füllmengen. Auf eine Addition kann verzichtet werden, sofern der Abstand der Becken 600 mm beträgt. Auf eine Addition der einzelnen Füllmengen kann ebenfalls verzichtet werden, sofern sich zwischen den Becken eine mind. 350 mm hohe, nicht brennbare Abtrennung befindet. Die Füllmenge ergibt sich aus der „Nutzfüllmenge“ nach DIN 18856 und der Füllmenge unterhalb der Heizeinrichtung.
- Für Frittierereinrichtungen (z.B. Durchlauffritteusen) mit mehr als 50 Liter Füllmenge ist eine geeignete, selbsttätig wirkende, ortsfeste Feuerlösch-einrichtung/Feuerlöschanlage mit geeigneten Löschmittel für Speiseöl- und Speisefettbrände zu installieren.
- Für jeden Kochbereich ist mindestens 1 Fettbrandlöscher (Brandklasse F nach DIN EN 2) und 1 Löschdecke vorzuhalten.
- Weitergehende Anforderungen hinsichtlich der Hygiene und des Arbeitsschutzes sind zu beachten.



Entsorgung/Organisation

- Der gesamte Küchenbereich ist in ordentlichem, sauberem und aufgeräumtem Zustand zu halten!
- Gefährliche/giftige Substanzen wie Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Insektizide sind außerhalb der Küche in einem beschrifteten und verschlossenen Schrank aufzubewahren!
- Küchen, Lagerräume und Cateringzelte sind vor Insektenbefall sowie anderem Ungeziefer zu schützen!
- Die hygienisch einwandfreie Sammlung und Lagerung von Abfällen muss gewährleistet sein. (Behälter mit dicht schließendem Deckel). Küchen- und Bewirtschaftungsabfälle sind getrennt nach Kunststoffen, Glas, Papier, Restabfällen sortenrein zu sammeln. Wertstoffe sind in die Wertstoffstationen vor der Halle in die entsprechend gekennzeichneten Behälter zu verbringen. Wenn die Abfallbeseitigung nicht vom Aussteller selbst vorgenommen wird, kann sie als Dienstleistung mit Formblatt „Abfallentsorgung“ bestellt werden.
- Die Einleitungen in das Abwassernetz dürfen die üblichen Schadstoffmengen für Haushalte nicht übersteigen. Sollen öl-/fetthaltige Abwässer eingeleitet werden, welche diese Mengen überschreiten, ist der Einsatz von Öl-/Fettabscheidern notwendig. Bei der Einleitung von Feststoffen ist ein Feststoffabscheider ggf. mit Filter und Zwischenbehandlung erforderlich.



Küchenhygiene

- Trinkwasser für die Nahrungsmittelzubereitung darf nur aus Trinkwasserzapfstellen entnommen werden. Die Verwendung von Trinkwasser aus den Toilettenräumen ist nicht gestattet.
- Persönliche Hygiene ist die Voraussetzung einer optimalen Küchenhygiene.
- Vor Arbeitsbeginn ist der Handschmuck (Ringe, Uhren, Armbänder) abzulegen! Diese Gegenstände verhindern ein hygienisches Reinigen der Hände.
- Auf saubere Arbeitskleidung ist zu achten, damit das Risiko einer Keimübertragung auf Speisen reduziert wird.
- Hände vor Arbeitsbeginn und nach Berühren von rohem Fleisch und Geflügel sowie ungewaschenem Gemüse und Früchten gründlich waschen.
- „Reine“ und „unreine“ Arbeitsprozesse trennen. Ungewaschene oder rohe Lebensmittel oder Küchenwerkzeuge sollten nicht mit sauberen Gegenständen oder (gekochten) Nahrungsmitteln in Berührung kommen.
- Vorsicht auch mit der Tropfflüssigkeit von Fleisch, Fisch und Geflügel. Mit dem Tropfsaft können Hände, Küchentische und Schneidebretter verunreinigt werden.
- Eigene Bretter und Messer nur zum Fleisch oder Fisch schneiden verwenden (Kennzeichnung) und nach Gebrauch heiß abspülen oder in die Spülmaschine geben. Zum Aufwischen des Tropfwassers von Fleisch, Fisch und Geflügel möglichst Einwegmaterial (z. B. Küchenrolle) verwenden.
- Alle Tücher, die für die Reinigung der KÜcheneinrichtung und Gerätschaften benutzt werden, sind täglich zu erneuern!



Notrufnummern:

Bei Brand, Explosion, Unfällen oder Störfällen wählen Sie bitte folgende hausinterne Notrufnummer:

M E S S E N O T R U F

intern (Hallentelefon):

1 1 1

extern (Stand- oder Mobiltelefon):

+49(0)211/ 4560- 1 1 1

DIE ZUBEREITUNG UND HERAUSGABE VON SPEISEN GEGEN ENTGELT IST NICHT GESTATTET!

Innerhalb der Hallen ist die Verwendung von offenem Feuer grundsätzlich verboten. Für die Einrichtung einer offenen Feuerstelle/Grillstelle außerhalb der Gebäude gelten folgende Mindestanforderungen:

Anforderungen an die Feuerstelle:

- Nach Anmeldung bei der Betriebsfeuerwehr der Messe Düsseldorf darf ausschließlich auf befestigten Flächen, nicht jedoch auf Rasenflächen gegrillt werden.
- Es wird eine eigens dafür vorgesehene freie Fläche mit einer Größe von wenigstens 10 m x 10 m benötigt.
- Die Feuerstelle muss folgende Mindestabstände einhalten:

Aufstellort der Feuerstelle	Mindestabstand
zu Gebäuden und Gebäudeteilen, geschlossenen Stahlcontainern u.a.	> 5,0 m
zu auf den Freiflächen gelagerten brennbaren Materialien oder abgestellten Fahrzeugen u.a.	> 10,0 m
zu Gefahrstoffen, Tankanlagen, Fässern, leicht brennbaren Stoffen u.a.	> 20,0 m

- Die Feuerstelle muss wenigstens 0,30 m über dem Boden angeordnet werden. Bodenfeuer werden nicht zugelassen.
- Die Feuerstelle darf nicht unter Vordächern, überdachten Übergängen, im Bereich von Fassadenüberhängen oder über Schachtöffnungen wie zum Beispiel Gitterrosten oder Gullydeckeln eingerichtet werden.

Anforderungen an die Brennstoffe:

- Es dürfen ausschließlich Gas, Holzkohle/-briketts oder unbehandeltes Holz verwendet werden.
- Die Verwendung von brennbaren Flüssigkeiten, u.a. als Anzündhilfen ist nicht gestattet.

Anforderungen an den Betrieb:

- Der Betrieb der Feuerstelle ist bei der Betriebsfeuerwehr der Messe Düsseldorf anzumeldenden.
- Das Grillgerät muss standsicher auf einer ebenen Fläche aufgebaut werden.
- Der Betrieb der Feuerstelle darf nur unter ständiger Aufsicht erfolgen.
- Die Feuerstelle darf erst nach deren vollständiger Erkaltung verlassen werden.
- Heiße Asche und Brandrückstände dürfen nur in geschlossenen Metallbehältern entsorgt werden.
- Beim Betrieb der Feuerstelle ist Funkenflug zu vermeiden.
- Im Bereich der Feuerstelle ist ein geeigneter Feuerlöscher, z.B. 9 l Wasser, und ein gefüllter Wassereimer vorzuhalten.
- Der Betrieb der Feuerstelle ist so zu gestalten, dass durch Rauch, Dämpfe oder auch belästigende Gerüche Dritte nicht belästigt werden.
- Der Betrieb von Gasgrills ist nur dann gestattet, wenn diese das CE-Zeichen besitzen und eine CE-Konformitätserklärung vorliegt.

Anforderung an die Herausgabe von Speisen

Aussteller, die auf ihrer angemieteten Fläche Lebensmittel zubereiten, herstellen, verarbeiten, verpacken, lagern, befördern, verteilen, behandeln sind verpflichtet vorbeugende Hygienekontrollen durchzuführen und unterliegen der Produkthaftung. Die Vorgaben des Infektionsschutzgesetzes sind für sie verpflichtend einzuhalten. Diese vorbeugenden Maßnahmen und Kontrollen sollen dazu beitragen, Lebensmittelinfektionen zu verhindern. Wer

ein Lebensmittel herstellt und dieses zur Verkostung freigibt, muss wissen, welche Rechtsvorschriften für seine Produkte gelten. Er ist verpflichtet und hat dafür Sorge zu tragen, dass die Vorschriften eingehalten werden. Insbesondere die EU Verordnung (EG) Nr. 852/2004 ist zu beachten. Für Rückfragen steht das Amt für Verbraucherschutz der Landeshauptstadt Düsseldorf, Tel. (0211) 899-35 55, zur Verfügung. Er muss sich außerdem über Änderungen dieser Rechtsvorschriften unterrichten. Erforderlichenfalls muss er sachkundigen Rat einholen, z. B. bei den zuständigen Fachabteilungen des Gesundheitsamtes. Für die Errichtung und den Betrieb von Getränkechankanlagen auf dem Stand sind darüber hinaus die Betriebssicherheitsverordnung vom 3. Februar 2015, BGBl. I, Nr. 4, S. 49 und die DIN 6650-6 zu beachten. Nichts davon entbindet von einer eventuell notwendigen Erlaubnis der jeweils zuständigen Behörde! Im Einzelfall sind immer die individuellen Verhältnisse zu prüfen, und sich bei der Auswahl von z.B. Hygiene- und Schutzmaßnahmen an die jeweils geltenden Richtlinien, Verordnungen und Gesetze zu halten.

Allgemeine Hygienemaßnahmen

- Trinkwasser für die Nahrungsmittelzubereitung darf nur aus Trinkwasserzapfstellen entnommen werden. Die Verwendung von Trinkwasser aus den Toilettenräumen ist nicht gestattet.
- Persönliche Hygiene ist die Voraussetzung einer optimalen Küchenhygiene.
- Vor Arbeitsbeginn ist der Handschmuck (Ringe, Uhren, Armbänder) abzulegen! Diese Gegenstände verhindern ein hygienisches Reinigen der Hände.
- Auf saubere Arbeitskleidung ist zu achten, damit das Risiko einer Keimübertragung auf Speisen reduziert wird.
- Hände vor Arbeitsbeginn und nach Berühren von rohem Fleisch und Geflügel sowie ungewaschenem Gemüse und Früchten gründlich waschen.
- „Reine“ und „unreine“ Arbeitsprozesse trennen. Ungewaschene oder rohe Lebensmittel oder Küchenwerkzeuge sollten nicht mit sauberen Gegenständen oder (gekochten) Nahrungsmitteln in Berührung kommen.
- Vorsicht auch mit der Tropfflüssigkeit von Fleisch, Fisch und Geflügel. Mit dem Tropfsaft können Hände, Küchentische und Schneidebretter verunreinigt werden.
- Eigene Bretter und Messer nur zum Fleisch oder Fisch schneiden verwenden (Kennzeichnung) und nach Gebrauch heiß abspülen oder in die Spülmaschine geben. Zum Aufwischen des Tropfwassers von Fleisch, Fisch und Geflügel möglichst Einwegmaterial (z. B. Küchenrolle) verwenden.
- Alle Tücher, die für die Reinigung der KÜCHENEINRICHTUNG und Gerätschaften benutzt werden, sind täglich zu erneuern!

Anmeldung

Die Anmeldung des Grillens/BBQ's bei der Feuerwehr der Messe Düsseldorf erfolgt telefonisch über die Telefonnummer +49(0)211-4560-118. Die Anmeldung muss mindestens zwei Wochen vor dem Grillen/BBQ erfolgen.

Notrufnummern:

Bei Brand, Explosion, Unfällen oder Störfällen wählen Sie bitte folgende hausinterne Notrufnummer:

M E S S E N O T R U F

intern (Hallentelefon):

1 1 1

extern (Stand- oder Mobiltelefon):

+49(0)211 / 4560 - 1 1 1