



### **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.

Aussteller müssen sich außerdem über Änderungen dieser Rechtsvorschriften unterrichten. Erforderlichenfalls müssen sie 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 Betriebssicherheitsverordnung vom 24. Oktober 2017 (BGBl. I S. 2549) und die DIN 6650-6 zu beachten. Druckgasflaschen sind bei der Messe Düsseldorf über das Online Order System (OOS) anzumelden.

Für Rückfragen wenden Sie sich bitte an das  
Amt für Verbraucherschutz, Ulmenstraße 215, 40468 Düsseldorf,  
Tel.: +49 211 8993242, Internet: [duesseldorf.de](http://duesseldorf.de),  
E-Mail: [veterinaeramt@duesseldorf.de](mailto:veterinaeramt@duesseldorf.de).

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 Kühleinrichtungen für leicht verderbliche Lebensmittel (ggfs. Kühlschrankschrank bestellen!)
- Wirksame Abluftanlagen/Dunstessen mit Aktivkohlefilter
- Bei Ausschank alkoholischer Getränke Aushang des Jugendschutzgesetzes
- Geeignetes Feuerlöschmittel in ausreichender Menge z.B. ABC-Pulverfeuerlöscher
- Im Küchenbereich sind Rauchverbotsschilder 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 Frittiereinrichtungen (z.B. Durchlauffritteusen) mit mehr als 50 Liter Füllmenge ist eine geeignete, selbsttätig wirkende, ortsfeste Feuerlöschleinrichtung/Feuerlöschanlage mit geeigneten Löschmittel für Speiseöl- und Speisefettbrände zu installieren.
- Für jeden Kochbereich ist mindestens 1 ABC-Pulverfeuerlöscher und bei der Verwendung von Fettbackgeräten zusätzlich 1 Fettbrandlöscher (Brandklasse F nach DIN EN 2) vorzuhalten. Für die richtige Auswahl und Bemessung weiterer Feuerlöschmittel vergleichen Sie bitte die Forderungen der technischen Regel für Arbeitsstätten ASR A2.2, „Maßnahmen gegen Brände“ mit den Bedingungen auf Ihrem Messestand.
- 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

Beachten Sie bitte die HACCP-Normen (Hazard Analysis and Critical Control Points) und nachfolgende Punkte:

- Wareneingangstemperaturen: Frische Produkte bei maximal +3 °C, Tiefkühlprodukte bei maximal -18 °C.
- Lagerung: Strikte Einhaltung der Kühlkette.
- Zubereitung: Begrenzung der Zeit bei Raumtemperatur.
- Service: Halten von warmen Gerichten bei mindestens +63 °C und kalten Zubereitungen bei maximal +3 °C.
- Kreuzkontaminationsvermeidung durch logische Raumaufteilung und getrennte Arbeitsbereiche.
- Schulung des Personals in Hygienemaßnahmen und Temperaturüberwachung.

Weitere Maßnahmen:

- 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 saubereren 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!

### Allergene und Inhaltsstoffe

Allergene und Inhaltsstoffe müssen entsprechend den Vorgaben der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) angegeben werden.

### Notrufnummern

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

#### MESSENOTRUF

**intern (Hallentelefon):**

**111**

**extern (Stand- oder Mobiltelefon):**

**+49 211 4560 - 111**