

Anlage zu den Nebenbestimmungen der Verträge der jeweiligen Handelsplätze zum Havelberger Pferdemarkt 2024

Anbieter von Lebensmitteln und Getränken haben die „Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln“ vom 08. August 2007 (Lebensmittelhygiene-Verordnung-LMHV) (BGBL. I S. 1816, 1817) in der derzeit gültigen Fassung, einzuhalten.

Personen, die alkoholische Getränke ausschenken, müssen im Besitz einer Gestattung nach §12 Abs. 1 GastG sein.

Zur ordnungsgemäßen Betriebsausübung von Versorgungseinrichtungen wird auf Folgendes hingewiesen:

Zum Schutz der Veranstaltungsteilnehmer vor Gefahren für Leben und Gesundheit oder zur Abwehr von erheblichen Gefahren für die öffentliche Sicherheit oder Ordnung ist die Zufahrt für Feuerwehr- und Rettungsfahrzeuge zum Veranstaltungsraum ständig zu gewährleisten.

Die allgemeinen anerkannten technischen Regeln und spezifischen Vorschriften der Geräte sind zu erfüllen.

1. Elektroanlagen
 - 1.1. DIN VDE 0100 Teil 722 – Errichten von Starkstromanlagen mit Nennspannung bis 1000 V (Fliegende Bauten, Wagen und Wohnwagen nach Schaustellerart)
Alle auf dem Boden verlegten Kabel, in für die Öffentlichkeit zugänglichen Bereiche, müssen mit einem zusätzlichen mechanischen Schutz (Abdeckung mit Gummimatten, Holz u. Ä.) versehen werden.
Die Speisepunkte zur Stromversorgung der Markttreibenden müssen mit Fehlerstromschutz-einrichtungen ausgestattet sein.
Der Anschluss der Markttreibenden an die Stromkreisverteiler darf nur mit Gummischlauchleitung (mindestens Bauart H 07 RN-F oder A 07 RNF) erfolgen oder muss dieser gleichwertig sein (keine PVC-Schlauchleitung).
Alle dabei verwendeten Stecker, Kupplungen und Leitungsroller müssen entsprechend der Verwendungsart im Freien in der Ausführung „spritzwassergeschützt“, (Schutzgrad IP x 4) sein. Lampen, Lichterketten u. a. elektrische Verbraucher müssen bei der Verwendung im Freien (auch in überdachten offenen Verkaufsständen) mindestens „spritzwassergeschützt“, Schutzgrad IP x 4 sein.
 - 1.2. Die elektrischen Anlagen und Betriebsmittel sind entsprechend den DIN-VDE-Bestimmungen zu errichten und zu betreiben. Die Anschlussdosen für elektrisch betriebene Geräte sind so anzuordnen, dass die Anschlusskabel keine Stolperstellen bilden.
2. Versorgungsstände mit Back-, Brat-, Koch oder Grillgeschäften müssen mit geeigneten Löschgeräten ausgestattet sein. Flüssiggasgeräte und -anlagen müssen betriebssicher gem. BGV D34 „Verwendung von Flüssiggas“ sein. Elektrotechnische Anlagen und Betriebsmittel sind nur zu benutzen, wenn diese bestimmungsgemäß verwendet werden und betriebssicher sind. Alle ortsbeweglichen Verbrauchseinrichtungen müssen alle 2 Jahre durch einen Sachkundigen geprüft werden.
3. **Die erforderlichen Prüfnachweise für Flüssiggasanlagen, elektrotechnische Anlagen und Betriebsmittel, TÜV, Ausführungsgenehmigungen bzw. deren Verlängerungen müssen am jeweiligen Standort einsehbar sein.**
4. Jeder Nutzer einer Trinkwasseranschluss- und Entnahmestelle hat die gesetzlichen und technischen Vorgaben der Trinkwasserverordnung (TrinkwV 2020) in der derzeit gültigen Fassung einzuhalten. **Es dürfen ausschließlich Bauteile und Leitungsmaterialien verwendet werden, die speziell für Trinkwasser zugelassen sind.**

Bei Nichtvorhandensein einer Spülanlage ist zugelassenes Einweggeschirr zu verwenden.

Verbot von Einweggeschirr wie Besteck, Teller, Trinkhalme, Rührstäbchen sowie To-Go-Getränkebecher, Fast-Food-Verpackung und Wegwerf-Essenbehälter aus Styropor sind entsprechend **Einwegkunststoffverbotsverordnung** vom 20.01.2021 nicht mehr erlaubt!

Spülanlagen sind mit Trinkwasser zu betreiben. Trinkwassertanks müssen ein gültiges Trinkwasserattest haben. Eine andere Verfahrensweise ist nicht erlaubt.

Die Verordnung über Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Bereitstellung von Arbeitsmitteln und deren Benutzung bei der Arbeit, über Sicherheit beim Betrieb überwachungsbedürftiger Anlagen und über die Organisation des betrieblichen Arbeitsschutzes (Betriebssicherheitsverordnung-BetrSichV) vom 03. Februar 2015 (BGBl. I S. 49) in der derzeit gültigen Fassung, ist einzuhalten.

Personen, die **gewerbsmäßig** Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen **und** dabei **direkt** (mit der Hand) **oder indirekt** über Bedarfsgegenstände (z. B. Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) in Berührung kommen **oder** in Küchen von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafe`s oder sonstigen Einrichtungen mit zur **Gemeinschaftsverpflegung** tätig sind, benötigen einen **Belehrungsnachweis gemäß § 43 Abs. 5 Infektionsschutzgesetz durch ihr Gesundheitsamt oder ein Gesundheitszeugnis gemäß § 18 Bundesseuchengesetz (gültig bis 31.12.2000) ist noch vorhanden.**

Die Bescheinigung des Gesundheitsamtes und die Dokumentation der Belehrungen des Arbeitgebers sind beim Arbeitgeber aufzubewahren und auf Verlangen vorzulegen. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten ist die Vorlage einer beglaubigten Abschrift oder beglaubigten Kopie erforderlich.

Die Bestimmungen der Hygieneverordnung betreffen das Behandeln von Lebensmitteln sowie die Beschaffenheit der Räume, in denen Lebensmittel gewonnen, hergestellt, zubereitet sowie be- und verarbeitet werden sowie Vorschriften über die im Lebensmittelverkehr beschäftigten Personen. Nach den Bestimmungen der Hackfleischverordnung setzt das Behandeln und in Verkehrbringen von Fleischklopsen, Bouletten, Frikadellen, Bratwürsten, Schaschlik u. a. Erzeugnisse zumindest voraus, dass diese Erzeugnisse vor der Abgabe zum Verzehr erhitzt worden sind.

Gemäß § 15 a Gewerbeordnung ist jeder Gewerbetreibende verpflichtet, an seiner Betriebsstätte den Familiennamen mit mindestens einem ausgeschriebenen Vornamen an der Außenseite oder am Eingang in deutlich lesbarer Schrift anzubringen.

Entsprechend der Preisangabenverordnung sind alle Waren auszuweisen. Dabei besteht die Möglichkeit von Aushängen von Preisverzeichnissen an der Betriebsstätte oder das Auspreisen an der Ware selbst.

Einhaltung des gesetzlichen Jugendschutzes

Dies betrifft insbesondere, dass keine alkoholischen Getränke an Kinder und Jugendliche verabreicht werden.

Es wird auf die Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen hingewiesen.

Die Behörde ist berechtigt, für Verstöße Bußgelder festzusetzen und gegebenenfalls die Berechtigung zur Betriebsausübung, hier insbesondere die Gestattung, zu widerrufen.

Kontrolltätigkeit

Staatliche übergeordnete Dienststellen werden zu den vorgenannten Punkten vor Marktbeginn und während der Markttag entsprechende Kontrollen durchführen und ggf. Verstöße ahnden (Verwarnungen, Bußgelder, Platzverweise).

Marktordnung

Die Bestimmungen der Marktordnung sind zu beachten und einzuhalten.