



Informationen

Über die Anforderungen an Foodtrucks und ortsveränderliche Imbisse

Beachten Sie bitte, dass Foodtrucks und ortsveränderliche Imbisse folgende hygienerechtlichen Anforderungen erfüllen müssen:

1. Allgemeine Anforderungen an die Ausgestaltung eines Foodtrucks / mobilen Imbisses

- Die Innenausstattung des Foodtrucks / Imbisses muss abwaschbar, glatt und leicht zu reinigen sein
- Der Fußboden muss rutschfest, wasserundurchlässig und leicht zu reinigen (und zu desinfizieren) sein

Bei der Verwendung von Mehrweggeschirr müssen Sie für eine geeignete, hygienisch einwandfreie Spülmöglichkeit mit Frischwasserzufuhr zu sorgen. Folgende Einrichtungen sind hierfür erforderlich:

- Spülbecken mit Warmwasserversorgung oder Spülmaschine und
- Handwaschbecken mit Kalt- und Warmwasserversorgung.

Eine Behandlung von Lebensmitteln in Geschirrspül- und Handwaschbecken ist aus hygienischen Gründen nicht zulässig.

Sofern Lebensmittel im Spül- oder Handwaschbecken behandelt werden sollen, da der Einbau eines weiteren Beckens nicht möglich ist, ist dies nur nach gründlicher Reinigung des Beckens und in klarem zeitlichen Abstand zu den nicht lebensmittelrelevanten Tätigkeiten (Spülen und Händewaschen) zulässig. In diesem Fall empfiehlt sich ein geeignetes Reinigungs- oder HACCP-Konzept.

2. Wasseranschluss

Bei Imbiss-Ständen, die täglich auf die gleichen oder auf wechselnden Standplätzen aufziehen und abziehen (der Wagen wird nach Betriebsschluss über Nacht zu einem anderen Standplatz gefahren) und somit als ortsveränderlich einzustufen sind, kann von Seiten der Behörde auf die Forderung einer Installierung eines Wasseranschlusses an die öffentliche Wasserversorgung am jeweiligen Standplatz verzichtet werden. Sie als Betreiber*in dieser Stände haben die Möglichkeit an Ihren über Nacht genutzten Abstellplätzen die in Ihren Imbiss-Wägen installierten Wassercontainer zu entleeren und mit Frischwasser direkt aus der öffentlichen Wasserversorgung aufzufüllen; zum Beispiel mit einem Schlauch, der den gesetzlichen Anforderungen entspricht.

Ein Verwenden von Wasser aus Kanistern ist als lebensmittelrechtlich bedenklich einzustufen. Vor diesem Hintergrund kann somit auch einem Befüllen der im Stand befindlichen Wassercontainer über Wasserkanister oder ähnliches nicht zugestimmt werden, da die Gefahr einer Verunreinigung des Wassers beim Befüllen der Wassercontainer noch zusätzlich erhöht wird.

Bei Imbiss-Stände, die über mehrere Tage (zum Beispiel von Montag bis Samstag) durchgehend auf einem gleichen Standplatz stehen, aber so konstruiert sind, dass sie täglich aufziehen und abziehen könnten, ist ein direkter Wasseranschluss an die öffentliche Wasserversorgung notwendig.

Um diesem Aufwand zu entgehen, haben Sie als Betreiber*in die Möglichkeit einen über Nacht zu nutzenden Abstellplatz einzurichten, auf dem das Wasser aus der öffentlichen Wasserversorgung direkt entnommen wird.

In Zweifelsfällen sollten Sie als Betreiber*in von ortsveränderlichen Imbiss-Ständen bei einer Prüfung Ihrer betrieblichen Eigenkontrolle nachprüfbar darlegen, wo und in welcher Form die Befüllung ihrer Wassercontainer aus der öffentlichen Wasserversorgung erfolgt.

3. Personaltoiletten

Für Ihr Personal müssen Toiletten mit Einrichtungen zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände zur Verfügung stehen. Ihr Personal ist von Ihnen in geeigneter Form über den Standort und die Nutzung der Personaltoiletten zu informieren. Der Standort der Personaltoiletten sollte in kurzer Entfernung zum Stand sein. Die Forderung nach hygienisch einwandfreien sanitären Anlagen ergibt sich hier aus Anhang II Kapitel III Nummer 2 Verordnung (EG) 852/2004. Von Ihnen als Betreiber*in sollte ein Hygienekonzept vorgelegt werden können (auch mündlich).

4. Kleiderablage

Für die Arbeitskleidung Ihrer Mitarbeiter*innen muss ein getrennter Bereich, zum Beispiel ein Spind, zur Verfügung stehen. Grundsätzlich ist es aber auch möglich, zum Beispiel Straßenkleidung in der Fahrerkabine aufzubewahren. Es ist sicherzustellen, dass die Arbeitskleidung sauber gelagert wird.

5. Abluft

Abdünste der Grill- und Frittierstellen sind wirksam mechanisch abzusaugen und über das Dach senkrecht nach oben abzublasen. Über den Grill- und Frittierstellen ist eine ausreichend große Dunstsammelhaube mit Fettfiltern anzubringen. In Wohngebieten ist ggf. eine Abluftreinigungsanlage notwendig um die Geruchsbelästigung der Anwohner möglichst gering zu halten.

6. Brandschutz

Für den Betrieb von Foodtrucks und Imbissen sind, je nach Lebensmittelangebot und Zubereitungsarten, von Ihnen die Vorschriften des Brandschutzes einzuhalten. Je nach Ausgestaltung des Trucks/ Imbisses sind zum Beispiel Feuerlöscher bereitzuhalten beziehungsweise automatische Löschanlagen zu installieren.

Der Betrieb von Flüssiggasanlagen muss von Sachkundigen geprüft und bescheinigt werden. Die Bescheinigung ist dem Kreisverwaltungsreferat beziehungsweise der Branddirektion auf Verlangen vorzulegen.

7. Gaststätten- und gewerberechtliche Belange

Unter Berücksichtigung der gewerberechtlichen Systematik ist grundsätzlich darauf hinzuweisen, dass nur bei der unmittelbaren kostenpflichtigen Abgabe von Speisen und alkoholischen Getränken zum Verzehr an Ort und Stelle stets eine gaststättenrechtliche Erlaubnis notwendig ist.

Soll sich der Betrieb des Foodtrucks auf Speisen und alkoholfreie Getränke beschränken, ist nur bei Betrieb eines ortsfesten Standes eine Gewerbebeanmeldung notwendig.

Für den Betrieb des Foodtrucks an wechselnden Orten benötigen Sie grundsätzlich eine Reisegewerbekarte.

Für weitere Besonderheiten kann Ihnen die Gewerbeabteilung des KVR weiterhelfen (zu finden über www.muenchen.de).

8 . Sondernutzung

Bei dem Betrieb eines Foodtrucks ist darauf zu achten, dass diese nur mit Sondernutzungserlaubnis im öffentlichen Raum stehen dürfen. Diese wird im Allgemeinen nur im Rahmen von Festen und Veranstaltungen erteilt. Alternativ kann der Foodtruckbetreiber auf privaten Stellplätzen sein Geschäft betreiben, hier kann eine behördliche Genehmigung des Stellplatzes unterbleiben.

9. Lebensmittelrechtliche Aspekte / Eigenkontrollmaßnahmen

Sie als Lebensmittelunternehmer*in müssen, unabhängig davon, ob Sie einen ortsfesten oder ortsveränderlichen Betrieb haben, permanent oder nur gelegentlich Lebensmittel zubereiten oder Inverkehrbringen, ein betriebliches Eigenkontrollsystem entwickeln, das unter anderem die Reinigung des Betriebes, gegebenenfalls Beprobungen der Ware sowie die Rückverfolgbarkeit umfasst (näheres unter www.muenchen.de, Suchbegriff Lebensmittelüberwachung).

Grundsätzlich gilt:

„Lebensmittel sind auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen oder derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesen Zustand nicht zu erwarten wäre.“

10. Personalhygiene

Das Personal des Foodtrucks muss über eine gültige IfSG-Schulung verfügen. Zusätzlich muss eine jährliche Hygieneschulung (Personalschulung) erfolgen. Nähere Infos und Merkblätter unter www.muenchen.de.

11. Sonstiges

Neben den oben genannten Anforderungen sind auch die allgemeinen lebensmittelrechtlichen Vorschriften – zum Beispiel der Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung und Kennzeichnung der Speisekarten - einzuhalten.

Wegen weiterer Fragen wenden Sie sich bitte an die für Ihr Lebensmittelunternehmen **zuständige Lebensmittelüberwachung (Bezirksinspektion)**.

BI Mitte	☎ 233-32401	BI Süd	☎ 233-39899
BI Nord	☎ 233-38611	BI West	☎ 233-46570
BI Ost	☎ 233-63508		

Lebensmittelüberwachung
der Landeshauptstadt München