



Informationen über die Anforderungen an Foodtrucks und ortsveränderliche Imbisse

Stand: 06/2024

Foodtrucks und ortsveränderliche Imbisse müssen insbesondere die folgenden hygienerechtlichen Anforderungen erfüllen:

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 sowie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein
- Bei der Verwendung von Mehrweggeschirr müssen Sie für eine geeignete, hygienisch einwandfreie Spülmöglichkeit mit Frischwasserzufuhr sorgen. Folgende Einrichtungen sind hierfür erforderlich:
 - Spülbecken mit Warmwasserversorgung oder Spülmaschine **und**
 - Handwaschbecken mit Kalt- und Warmwasserversorgung

Eine Behandlung von Lebensmitteln in *einem* Geschirrspül- und Handwaschbecken ist aus hygienischen Gründen nicht zulässig. Sofern Lebensmittel in einem Spül- oder Handwaschbecken behandelt werden sollen, da der Einbau eines weiteren Beckens nicht möglich ist, ist dies nur nach gründlicher Reinigung des Beckens und mit zeitlich ausreichendem Abstand zu den nicht lebensmittelrelevanten Tätigkeiten (Spülen und Händewaschen) zulässig. In diesem Fall empfiehlt sich ein geeignetes Reinigungs- oder HACCP-Konzept.

2. Wasseranschluss

- **Der Foodtruck / Imbiss zieht täglich auf und ab:**
Bei Foodtrucks und Imbissen, die täglich auf 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 haben die Möglichkeit, an Ihren über Nacht genutzten **Abstellplätzen** die in Ihren Wägen installierten **Wassercontainer / Wasserkanister zu entleeren und mit Frischwasser aus der öffentlichen Wasserversorgung aufzufüllen** (zum Beispiel mit einem Schlauch, der den gesetzlichen Anforderungen entspricht).

Achtung:

- ❖ **Aus lebensmittelrechtlicher Sicht ist mittels Eigenkontrollsystem sicherzustellen, dass Wassercontainer / Wasserkanister stets in einem hygienisch einwandfreien Zustand sind.**
- ❖ **Wird das Wasser aus einem Wassercontainer / Wasserkanister zur Verarbeitung oder Behandlung von Lebensmitteln oder als Zutat von Lebensmitteln verwendet, muss Trinkwasserqualität vorliegen. Dies muss dem Kontrollpersonal durch entsprechende Nachweise belegt werden können (§ 3a Abs. 5 Lebensmittelhygiene-Verordnung – LMHV)**

- **Der Foodtruck / Imbiss ist mehrere Tage durchgehend auf dem gleichen Standplatz:**
Bei Foodtrucks und Imbissen, 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**.

Als Betreiber*in von Foodtrucks oder ortsveränderlichen Imbiss-Ständen müssen Sie dem Kontrollpersonal nachprüfbar darlegen können, 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, Straßenkleidung in der Fahrerkabine aufzubewahren. Es ist sicherzustellen, dass die Arbeitskleidung sauber gelagert wird.

5. Abluft

Die Abluft der Grill- und Frittierstellen ist 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 gegebenenfalls eine Abluftreinigungsanlage notwendig, um die Geruchsbelästigung der Anwohner möglichst gering zu halten.

6. Brandschutz

Für den Betrieb von Foodtrucks und Imbissen sind 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. Personalhygiene

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

8. Gewerberechtliche und gaststättenrechtliche Belange

Für den Betrieb eines Foodtrucks oder Imbiss-Standes **an wechselnden Orten** benötigen Sie grundsätzlich eine **Reisegewerbekarte**.

Bei Betrieb eines **ortsfesten Standes** oder Foodtrucks ist eine **Gewerbebeanmeldung** notwendig. Es wird darauf hingewiesen, dass bei der **Abgabe von alkoholischen Getränken** zum Verzehr an Ort und Stelle zusätzlich eine **gaststättenrechtliche Erlaubnis** notwendig ist, welche bei der für Sie zuständigen Bezirksinspektion beantragt werden muss.

9. Sondernutzung

Bei dem Betrieb eines Foodtrucks oder Imbiss-Standes ist darauf zu achten, dass diese **nur mit Sondernutzungserlaubnis im öffentlichen Raum** stehen dürfen. Die Landeshauptstadt München erteilt eine derartige Sondernutzungserlaubnis grundsätzlich nur im Rahmen von Festen und Veranstaltungen. Steht der Foodtruck oder Imbiss-Stand auf Privatgrund, kann eine sondernutzungsrechtliche Genehmigung des Stellplatzes unterbleiben.

10. Lebensmittelrechtliche Aspekte / Eigenkontrollmaßnahmen

Unabhängig davon, ob Sie einen ortsfesten oder ortsveränderlichen Betrieb haben, permanent oder nur gelegentlich Lebensmittel zubereiten oder Inverkehrbringen, müssen Sie als Lebensmittelunternehmer*in ein betriebliches Eigenkontrollsystem entwickeln. Dieses Eigenkontrollsystem muss unter anderem die Reinigung des Betriebes, gegebenenfalls Beprobungen der Ware sowie die Rückverfolgbarkeit umfassen. Nähere Informationen entnehmen Sie bitte der Webseite der Landeshauptstadt München, 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 diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.“

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

Für weitere Auskünfte steht Ihnen die Lebensmittelüberwachung der für Ihren Betrieb zuständigen Bezirksinspektion gerne zur Verfügung:

Bezirksinspektion Nord	☎ 233-738611
Bezirksinspektion Süd	☎ 233-39888
Bezirksinspektion West	☎ 233-46570
Bezirksinspektion Ost	☎ 233-63508
Bezirksinspektion Mitte	☎ 233-32401

Lebensmittelüberwachung
der Landeshauptstadt München