



Anforderungen an eine bewegliche Verkaufseinrichtung

Dieses Informationsblatt dient der Orientierung über die Anforderungen an eine bewegliche Verkaufseinrichtung (z.B. Mobiler Imbisswagen, Mobile Bar, Mobiler Eisverkauf etc.).

Der Lebensmittelunternehmer bleibt zu einer umfassenden Prüfung und Beurteilung unter Zugrundelegung der jeweils aktuellen Rechtsvorschriften sowie zur Beachtung der maßgeblichen Leitlinien verpflichtet, woraus sich im Einzelfall weitere Anforderungen ergeben können. Er trägt die Hauptverantwortung für die Herstellung und das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel und ist dafür verantwortlich, die Einhaltung der erforderlichen hygienischen Bedingungen sicherzustellen.

Dieses Informationsblatt beschreibt Umstände, die im Regelfall die Herstellung und das Inverkehrbringen von Lebensmitteln unter geeigneten hygienischen Bedingungen ermöglichen. Abweichungen von den Anforderungen sind im Einzelfall möglich, wenn die Sicherheit der Lebensmittel dadurch nicht gefährdet wird.

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so konzipiert sein, dass hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge möglich sind und Kontaminationen sowie nachteilige Beeinflussung vermieden werden (z.B. Trennung von reinem und unreinem Bereich, Gewährleistung der Schädlingsbekämpfung).

Bei einer beweglichen Verkaufseinrichtung wie bspw. einem Imbisswagen ist zu prüfen, ob es sich tatsächlich um eine ortsveränderliche bzw. nichtständige Betriebsstätte handelt.

Eine bewegliche Verkaufseinrichtung, die über einen längeren Zeitraum nicht fortbewegt wird, ist ggf. als ortsfeste Verkaufsstelle einzustufen. Die unten genannten gesetzlichen Regelungen gelten nur dann, wenn es sich tatsächlich um ortsveränderliche und / oder nichtständige Betriebe handelt.

Hinsichtlich der Anforderungen an einen Imbissstand auf Vereins- und Straßenfesten wird auf das entsprechende Informationsblatt verwiesen (s. untenstehender QR-Code).

1. Allgemeine Ausstattung bzw. Anforderungen

- 1.1.** Imbiss- bzw. Verkaufsstände müssen so gelegen sein, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel insbesondere durch Staub, Gerüche, Verunreinigungen und Insekten vermieden wird. Der Standort muss befestigt sein.
- 1.2.** Die Grundfläche der Betriebsstätte muss eine dem Zweck entsprechende ausreichende Größe haben.
- 1.3.** Um das Risiko der Kontamination so gering wie möglich zu halten, sollte die Verkaufseinrichtung bis auf den Bereich der Verkaufsseite mit glatten, hellen, leicht zu reinigenden und ggf. zu desinfizierenden Wänden und Decken umschlossen sein. Decken und Deckenkonstruktionen sollten so beschaffen sein, dass die Gefahr einer Kontamination durch Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialien vermieden wird.

- 1.4.** Auch die Bodenbeläge und sonstige Flächen, die nicht direkt mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sollten zur Vermeidung von Kontaminationen in einwandfreiem Zustand, leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein.
- 1.5.** Die Beleuchtung sollte derart gestaltet sein, dass Abweichungen in der Beschaffenheit der Lebensmittel und Verschmutzungen der Räume und Einrichtungen zu erkennen sind.
- 1.6.** Über sämtlichen Koch-, Brat- und Frittierstationen sollte eine ausreichende Lüftungsanlage vorhanden sein, um über die Luft übertragene Kontaminationen zu vermeiden. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem unreinen in einen reinen Bereich sind zu vermeiden
- 1.7.** Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfreiem und nichttoxischem Material bestehen.
- 1.8.** Gegenüber dem Kunden ist ein Schutz der Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung (z.B. ein Spuck- und Hustenschutz) zu gewährleisten
- 1.9.** Es muss eine Vorrichtung zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände vorhanden sein - Handwaschbecken mit Mitteln zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen (z.B. Flüssigseife und Einmalpapiertücher in Spendern).
- 1.10.** Beim Waschen der Lebensmittel muss dafür Sorge getragen werden, dass die jeweiligen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ablaufen (z.B. zusätzliches Waschbecken getrennt vom Handwaschbecken).
- 1.11.** Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und ggf. Desinfizieren von Arbeitsgeräten bzw. Ausrüstungen müssen vorhanden sein.
- 1.12.** Die Zufuhr einer ausreichenden Menge an warmen und/oder kalten Trinkwasser muss gewährleistet sein. Ist der Anschluss an das öffentliche Trinkwasser- und Abwassernetz nicht möglich, muss in ausreichender Menge frisches Trinkwasser mitgeführt werden. Die Schläuche und Behälter für die Trinkwasserversorgung müssen den gesetzlichen Anforderungen entsprechen. Das Abwasser muss in ein geschlossenes System geleitet werden.
- 1.13.** Es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur Haltung und Überwachung geeigneter Temperaturbedingungen für die Lebensmittel vorhanden sein. Für kühl oder tiefgefroren zu lagernde Lebensmittel müssen ausreichende, mit einem geeigneten Thermometer ausgestattete, Kühlmöglichkeiten vorhanden sein. Tropf- und Kondenswasser aus Kühleinrichtungen muss direkt in das Abwassersystem oder in ein geschlossenes System eingeleitet werden.
- 1.14.** Für die Sammlung, Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen müssen angemessene Vorrichtungen vorhanden sein (z.B. Abfallbehälter mit schließbarem Deckel). Abfälle sollten zeitnah, jedoch spätestens arbeitstäglich nach Feierabend, aus der mobilen Einrichtung entfernt werden.
- 1.15.** Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Reinigungsgeräte sollten zur Vermeidung von Kontaminationen gesondert gelagert werden (z.B. in verschließbaren Boxen und hängend).

- 1.16.** Grundsätzlich dürfen nur lebensmittelechte Bedarfsgegenstände für Lebensmittel verwendet werden. Bedarfsgegenstände, die für den Kontakt mit Lebensmitteln vorgesehen sind, müssen entweder mit der Angabe „für Lebensmittelkontakt“ oder mit einer konkreten Verwendungszweckangabe oder dem folgenden Symbol gekennzeichnet sein:



Quelle: Anh. II der VO (EG) Nr. 1935/2004

2. Personal

- 2.1.** Während der gesamten Verkaufszeit müssen hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen (Personaltoiletten) zur Verfügung stehen. Zur Gewährleistung der Händehygiene müssen die sanitären Anlagen mit einem Handwaschbecken mit fließender Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität ausgestattet sein; darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein (z.B. Flüssigseife und Einmalpapiertücher in Spender).
- 2.2.** Zur Gewährleistung einer angemessenen persönlichen Hygiene müssen Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen. Es müssen Umkleieräume vorhanden sein. Die Arbeits- und Straßenkleidung sollte darin getrennt voneinander aufbewahrt (z.B. Spinde oder Schrank) werden.
- 2.3.** Im Rahmen von Personalschulungen sind folgende Belehrungen bzw. Schulungen durchzuführen:
- a) Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (alle 2 Jahre) – die Erstbelehrung muss durch das Gesundheitsamt erfolgen!
 - b) Lebensmittelhygieneschulung nach VO (EG) Nr. 852/2004 (Jährlich)
 - Erforderlichenfalls zusätzlich über den Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln nach § 4 der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)

Wichtig: Das Personal muss vor Arbeitsantritt die Belehrungen bzw. Schulungen vorweisen bzw. absolvieren

3. Eigenkontrollen

Die nachfolgenden Aspekte der Eigenkontrollen sind schriftlich so zu dokumentieren, dass aus der Aufzeichnung, die erfolgten Kontrollen, deren Ergebnisse und ggf. ergriffene Maßnahmen hervorgehen. Die Dokumentationen sind über einen angemessenen Zeitraum aufzubewahren und der kontrollierenden Behörde auf Verlangen vorzuweisen.

Hinsichtlich der Eigenkontrollen wird zusätzlich auf das Informationsblatt „Eigenkontrollen“ verwiesen. (s. untenstehenden QR-Code)

- 3.1.** Im Rahmen der Wareneingangskontrolle sind der Zustand (z.B. Frische, Qualität, Sauberkeit, Kennzeichnung von MHD / Verbrauchsdatum) und die Temperatur der angelieferten Waren zu kontrollieren. Ergriffene Maßnahmen bei Normabweichungen sind (z.B. auf dem Lieferschein) zu dokumentieren. Bei Eigenbeschaffungen hat eine Temperaturkontrolle beim Entladen zu erfolgen.
- 3.2.** Eine fortlaufende Temperaturkontrolle sollte mindestens 1x täglich bei allen Gefrier- und Kühlrichtungen erfolgen.

- 3.3. Die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln, Zutaten und Verpackungsmaterial ist in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sicherzustellen.
- 3.4. Ein Reinigungs- und ggf. Desinfektionsplan ist zu erstellen. Aus diesem sollte hervorgehen, wer, was, wann, wie oft, womit und wie tätig werden soll (Nennung der jeweils Verantwortlichen) und tätig geworden ist (Erledigungsvermerke).
- 3.5. Bei Nutzung einer Frittiereinrichtung ist das Frittierfett täglich durch eine sensorische Qualitätsprüfung (Geruch, Farbe, Schwebstoffe) oder mit einem geeigneten Testsystem zu kontrollieren. Der Zeitpunkt des Austauschs ist zu dokumentieren.
- 3.6. Bei Nutzung einer Getränkeschankanlage sind geeignete Verfahren zur Reinigung der Getränkeschankanlage nach DIN 6650-6 zu etablieren und zu dokumentieren (z.B. Schankbuch).
- 3.7. Es sind ggf. geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen (Monitoring). Die regelmäßige Kontrolle auf Schädlingsbefall ist zu dokumentieren. Bei Schädlingsbefall sind Nachweise über die Bekämpfung der Schädlinge vorzulegen, z.B. Dokumente einer Schädlingsbekämpfungsfirma, aus denen hervorgeht, dass eine wirksame Bekämpfung von Schädlingen betrieben wurde.

4. Weitere wichtige Hinweise

4.1. Wichtige Infoblätter u.a. zu den Themen

- Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen
- Lager- und Transporttemperaturen von Lebensmitteln

finden Sie unter diesem QR-Code:



- 4.2. Die vorstehenden Angaben basieren überwiegend auf der VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittel-hygiene in der zurzeit gültigen Fassung.
Alle maßgeblichen gemeinschaftlichen und nationalen Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene finden Sie unter:

[BMLEH - Lebensmittel-Hygiene - Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene](#)

- 4.3. Weitere Auskünfte bzw. Hilfestellungen finden Sie u.a. unter

- a) bei der BGN, u.a.
 - a. Branchenwissen zu Food Trucks & Co. - [Food Trucks und Co. | BGN | BGN Branchenwissen](#)
 - b. die Leitlinie „Gute Lebensmittelhygienepaxis in ortsveränderlichen Betriebsstätten“- [Lebensmittelhygiene DRUCK v3.indd](#)
- b) Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA Bundesverband) - [DEHOGA Bundesverband: Lebensmittelrecht & Verbraucherrecht](#), u.a. die Hygiene-Leitlinie für die Gastronomie

- c) beim Lebensmittelverband Deutschland - [Lebensmittelhygiene: Lebensmittelverband Deutschland](#), u.a. verschiedene Leitlinien
- d) Die Onlinehilfen zur Lebensmittelhygiene der IHK in Bayern [Gaststätten und Imbisse » Onlinehilfe Lebensmittelhygiene](#)
- e) HDE-Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene vom Hauptverband des Deutschen Einzelhandels e. V. (HDE)

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Leider ist es den Kontrollbehörden aufgrund ihrer umfangreichen, staatlich zugewiesenen Aufgaben in aller Regel nicht möglich, umfassend beratend tätig zu werden.

Eine umfassende Beratung kann von privaten Sachverständigen oder Interessenverbänden wahrgenommen werden. Diese orientiert sich dann am konkreten Einzelfall.

Abteilung für Veterinärwesen und Verbraucherschutz

Telefon: 06252 15-5977

Fax: 06252 15-5928

E-Mail: vetamt@kreis-bergstrasse.de (bitte im Betreff immer die Gemeinde mit angeben)