

## **Lebensmittelrechtliche Bestimmungen bezüglich der bautechnischen, räumlichen sowie einrichtungstechnischen Anforderungen an Imbisscontainer bzw. Imbisswagen**

Die nachstehend aufgeführten Anforderungen lebensmittelrechtlicher Vorschriften, hier insbesondere die des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene, sind bei Imbisscontainern bzw. Imbisswagen in Abhängigkeit vom Einzelfall zu beachten.

### **1. Räumliche Anforderungen**

- 1.1. Imbisscontainer u. -wagen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden, müssen so beschaffen sein, dass eine gute Lebensmittelhygienepaxis zum Schutz der Lebensmittel gegen nachteilige Beeinflussung gewährleistet ist.
- 1.2. Einrichtungen sind mit einem geeigneten Trinkwasserversorgungssystem auszustatten (Wassertank mit Pumpe etc.) sowie einem Schmutzwasserauffangbehälter. Bei ortsfest betriebenen Imbissständen ist ein fester Wasseranschluss vorzusehen.
- 1.3. Der Aufbau muss gegen Wärme- und Kälteeinwirkungen ausreichend geschützt sein.
- 1.4. Die Innenwände, Decken und Fußböden müssen mit einem korrosionsfesten, glatten, hellen, fugenlosen, trittfesten und abwaschbaren Werkstoff ausgekleidet sein.
- 1.5. Erforderlichenfalls hat die Entlüftung - speziell der Dunstabzugshaube - über das Dach zu erfolgen. Dies hat neben hygienischen Aspekten auch den Vorteil, dass weder die Gäste, die Bewohner der Nachbargrundstücke, noch die Allgemeinheit durch Gerüche belästigt werden.

### **2. Ausstattung und Einrichtung**

Der Imbisscontainer bzw. Imbisswagen muss mindestens verfügen über:

- 2.1. Eine ausreichende Anzahl von Erhitzungseinrichtungen (für Fisch und Fleisch sind getrennte Erhitzungseinrichtungen vorzusehen).
- 2.2. Erforderlichenfalls eine Dunstabzugsvorrichtung mit Fettfilter über den Erhitzungseinrichtungen.
- 2.3. Wasserzapfstellen für warmes und kaltes Wasser (Trinkwasserqualität).
- 2.4. Eine Handwascheinrichtung mit fließendem warmen und kaltem Wasser, Seifenspender, Einweghandtücher und einem Aufnahmegefäß für die benutzten Tücher. Zusätzlich ist ein Desinfektionsmittelspender anzubringen, wenn frisches Geflügel behandelt wird.
- 2.5. Ein gesondertes Spülbecken für die Reinigung der Geräte und des Geschirrs.
- 2.6. Ein Abfallgefäß mit dichtschießendem Schwingdeckel (vorzugsweise mit Fußbedienung).
- 2.7. Die erforderlichen Einrichtungen und Arbeitsgeräte.

- 2.8. Zur Aufbewahrung von Lebensmitteln und Verpackungsmaterial soll ein ausreichend großer, nach außen lüftbarer Nebenraum oder ein gleichwertiger Einbauschränk vorhanden sein.
- 2.9. Ausreichende Kühl- und Gefriereinrichtungen mit geeigneten Thermometern müssen für die verschiedenen kühlpflichtigen Lebensmittelgruppen zur Verfügung stehen.
- 2.10. Einrichtungen zur Aufbewahrung von Abfällen sowie solcher Stoffe, die Fliegen und anderes Ungeziefer anziehen oder Gerüche und Staub verbreiten, sind soweit von dem Betrieb entfernt anzulegen oder so auszustatten, dass eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln ausgeschlossen ist.

### 3. **Toiletten**

- 3.1. Für das Betriebspersonal muss eine separate Personaltoilette vorhanden sein, die nicht von Kunden genutzt wird. Toilettenräume dürfen nicht direkt in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Das Handwaschbecken muss mit fließendem warmem Wasser sowie mit Flüssigseife, Einmalhandtüchern und Händedesinfektion ausgestattet sein.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an den Zweckverband Veterinäramt JadeWeser.