

# Hygienische Anforderungen an „mobile Imbissbetriebe“

Aus der Verordnung über Lebensmittelhygiene vom 5. August 1997 ergeben sich für „mobile Imbissbetriebe“ (z.B. Grillstände, Imbissbuden...) folgende

## Anforderungen:

**A:** für Betriebsstätten mit nicht leichtverderblichen Lebensmitteln (z.B. Backwaren)

1. Die Betriebsstätten müssen so beschaffen sein, daß sie sauber und instand gehalten werden können und eine gute Lebensmittelhygienepraxis zum Schutz der Lebensmittel gegen nachteilige Beeinflussung gewährleistet ist.
2. Sie müssen so gelegen sein, daß eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel vermieden wird.
3. Betriebsstätten müssen sauber und instand gehalten werden.
4. Sie müssen, sofern erforderlich, folgenden Anforderungen genügen:
  1. Es müssen geeignete Vorrichtungen zur Gewährleistung einer angemessenen Personalhygiene zur Verfügung stehen, insbesondere Einrichtungen zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände und hygienische Sanitäreinrichtungen.
  2. Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Dabei sind glatte und abwaschbare Materialien zu verwenden.
  3. Zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Einrichtungen müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein.
  4. Zum Reinigen von Lebensmitteln müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen von den Handwaschbecken getrennt sein.
  5. Es muß eine angemessene Warm- oder Kaltwasserversorgung und Abwasserentsorgung vorhanden sein.

**B:** für Betriebsstätten mit leichtverderblichen Lebensmitteln (z.B. Wurst, Fleisch)

5. Über die Anforderungen von Nr. 1 bis Nr. 4 hinaus müssen Betriebsstätten, in denen leichtverderbliche Lebensmittel in Verkehr gebracht werden, folgende Anforderungen erfüllen:
  1. Es müssen geeignete Vorrichtungen zur Gewährleistung einer angemessenen Personalhygiene zur Verfügung stehen, insbesondere leicht erreichbare Handwaschbecken und Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände. Handwaschbecken müssen eine ausreichende Warm- und Kaltwasserzufuhr haben.
  2. Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Dabei sind glatte und abwaschbare Materialien zu verwenden.
  3. Es müssen geeignete Temperaturen für ein hygienisch einwandfreies Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln herrschten.