



LANDRATSAMT
BAD TÖLZ - WOLFRATSHAUSEN

Gaststätten- und Lebensmittelrecht

Stand Mai 2017

Merkblatt

Gaststätten- und lebensmittelrechtliche Anforderungen

- an einen Imbisswagen (Nr. I. -keine Stehtische, kein Verzehr an Ort und Stelle-) *(mit Reisegewerbekarte oder Gewerbeanmeldung bei festem Standplatz)*
- und Imbisswägen- / Stände als Kleingaststätten (Nr. II.)

I. Mobile Verkaufs- und Imbissfahrzeuge (mit Reisegewerbekarte) oder mit festem Standplatz (mit Gewerbeanmeldung nach § 14 Gewerbeordnung):

1. Für die Aufstellung eines Imbisswagens im Außenbereich und auch **möglicherweise** im Innen- bzw. Planungsbereich ist eine Baugenehmigung erforderlich (dies muss mit dem jeweils zuständigen Bauamt der Stadt/Gemeinde abgeklärt werden).
Der Bauantrag mit Plänen ist über die Gemeinde-/Stadtverwaltung des Betriebssitzes dem Landratsamt -Bauamt- (4-fach mit Betriebsbeschreibung) vorzulegen.
2. Der Abstand zur Straße bzw. dem Verkehr muss in jedem Fall mindestens 5 m betragen.
3. Das Verkaufsfahrzeug muss der DIN-Norm 10500/A1 (Verkaufsfahrzeuge für leicht verderbliche Lebensmittel) und der Lebensmittelhygiene-Verordnung entsprechen.
Das bedeutet, dass alle Karosserieöffnungen staub- und spritzwasserdicht sein müssen.
Die Lebensmittel dürfen nicht nachteilig beeinflusst werden.
4. Die Decke des Imbisswagens ist geschlossen, glatt, hell und leicht zu reinigenden Oberflächen auszuführen.
5. Die Wände sind ringsherum, bis zur Höhe von 2 m, mit einem hellen, glatten Belag zu versehen, welcher eine leichte Reinigung gewährleistet.
6. Der Fußboden muss wasserundurchlässig und leicht zu reinigen sein.
7. Es muss ein **Handwaschbecken** mit fließendem Warmwasser (mit Trinkwasserqualität) vorhanden sein. Das Abwasser ist in einem geschlossenen Behältnis aufzufangen. Für die Handhygiene sind ein Seifenspenders und ein Einmalhandtuchspender erforderlich.
8. Einwegbesteck, Einweggeschirr und Einwegbecher sollen aus Umweltschutzgründen nicht verwendet werden.
9. Über den Grill- und Frittierstellen ist eine ausreichend große Dunstsammelhaube mit Fetfilter erforderlich und anzubringen. Die Abdünste der Grill- und Frittierstellen sind wirksam mechanisch abzusaugen und über Dach senkrecht nach oben abzuleiten.
10. Es muss für den Betreiber die Möglichkeit zur Benutzung einer **Personaltoilette** (bzw. Nutzungsrecht) nachgewiesen werden.

Hausanschrift:
Prof.-Max-Lange-Platz 1
D-83646 Bad Tölz

Telefon [08041] 505-0
www.lra-toelz.de
info@lra-toelz.de
Sie erreichen uns mit Stadtbus 2 Linie 9565, MVV Linie 379
Terminvereinbarung auch außerhalb der Öffnungszeiten

Sparkasse Bad Tölz-Wolfratshausen
BLZ 700 543 06
Kto. 166 sowie Kto. 1461
IBAN: DE07700543060000000166
BIC: BYLADEMIWOR

Raiffeisenbank Tölzer Land eG
BLZ 701 695 71
Kto: III 5 III
IBAN: DE07701695710001115111
BIC: GENODEFIDTZ

11. Vor Inbetriebnahme der Flüssiggasanlage hat der Unternehmer die ordnungsgemäße Beschaffenheit der Anlage von Sachkundigen prüfen und bescheinigen zu lassen.

Imbisswägen unterliegen der Erlaubnispflicht nach dem Gaststättengesetz nur, wenn Alkohol ausgeschenkt werden soll. Ansonsten (Speisen/Imbisse und alkoholfreie Getränke) genügt die Gewerbeanmeldung bzw. Reisegewerbekarte (Beschränkungen in der Reisegewerbekarte sind zu beachten).

II. Imbissverkaufsfahrzeuge und -stände als feste Einrichtung (Kleingaststätte) mit Verzehr von Imbissen und Getränken an Ort und Stelle:

Bei Alkoholausschank wird von einer längeren Verweildauer der Gäste ausgegangen, so dass hier eine Kleingaststätte anzunehmen ist.

Folgende Voraussetzungen sind zusätzlich erforderlich:

1. In der Regel ist eine Baugenehmigung erforderlich (**siehe oben Nr. 1**).
2. Eine separate Privat- bzw. Personaltoilette ist erforderlich und nachzuweisen (ggf. Nutzungsrecht).
3. Ein ordnungsgemäßer Kanal- und Trinkwasseranschluss (keine mobile Einrichtung) sowie Kfz-Stellplätze für Gäste sind erforderlich.
4. Der Fußboden vor dem Imbisswagen / Imbiss-Stand und beim Eingang muss befestigt sein (Verlegen von Platten o.ä.).
5. Eine Gaststättenkonzession nach § 2 Gaststättengesetz ist rechtzeitig vor Inbetriebnahme beim Landratsamt, Sachgebiet 72, Frau Gerg (Tel: 08041/505-208) zu beantragen.
6. Bei der Verwendung und Reinigung von Mehrweggeschirr muss eine geeignete, hygienisch einwandfreie Spülmöglichkeit mit warmer Frischwasserzufuhr zur Verfügung stehen. Ein Handwaschbecken mit Warmwasser und ein Schmutzwasserausguss und zusätzlich stets ein Doppelspülbecken sind erforderlich. Steht eine Geschirrspülmaschine zur Verfügung, ist ein Einfachspülbecken ausreichend.

Hinweise:

1. Unabhängig von den vorstehenden Anforderungen sind insbesondere die Vorschriften der Preisangaben-Verordnung (PAngV), über Errichtung und Betrieb von Getränkeschankanlagen, sowie die sonstigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu beachten.
2. Für alle Personen, die gewerbsmäßig mit der Zubereitung von Lebensmitteln betraut oder als Spüler tätig sind, ist ein Gesundheitszeugnis (§§ 17, 18 Bundesseuchengesetz, Alt- und Übergangsregelung des § 77 Abs. 2 Infektionsschutzgesetz –IfSG-) **oder** eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes/beauftragten Arztes nach § 43 Abs. 1 IfSG erforderlich und am Veranstaltungsort aufzubewahren.
3. Im Zusammenhang mit dem vorhandenen Getränke- und Speisenangebot sind Zutaten, die allergene Reaktionen auslösen können (Allergenkennzeichnung), und die deklarationspflichtigen Zusatzstoffe gem. den gesetzlichen Vorgaben auszuweisen.