

**DEPARTEMENT  
GESUNDHEIT UND SOZIALES**

Amt für Verbraucherschutz

Lebensmittelkontrolle

**MERKBLATT NR. 17**

**Foodtrucks und mobile Verkaufsgeschäfte**

---

Foodtrucks und weitere mobile Verkaufsgeschäfte unterliegen ebenfalls der eidgenössischen Lebensmittelgesetzgebung, weshalb im Aargau das Amt für Verbraucherschutz für die Kontrolle zuständig ist.

Die wichtigsten Punkte beim Betrieb eines Foodtrucks sind:

**Meldepflicht**

Die Betreiber von Foodtrucks und weiteren mobilen Verkaufsgeschäften sind bei der zuständigen kantonalen Lebensmittelkontrolle meldepflichtig. Die Zuständigkeit richtet sich nach dem Standort der Firma. Bei einer Einzelfirma ist dies die Privatadresse der Inhaberin bzw. des Inhabers der Firma. Wenn der Foodtruck einen festen Standplatz betreibt, ist dieser ebenfalls zu melden.

Im Aargau erfolgt die Meldung online via Webseite des Amts für Verbraucherschutz über das Meldeformular für Lebensmittelbetriebe.

Für die Standplätze sind bei öffentlichen Grundstücken die jeweiligen Gemeinden und bei privaten Grundstücken deren Eigentümer zuständig.

**Selbstkontrolle**

Wer mit Lebensmitteln umgeht, muss dafür sorgen, dass die gesetzlichen Anforderungen eingehalten werden (Art. 26 Lebensmittelgesetz). Die verantwortliche Person ist zur Selbstkontrolle verpflichtet und muss die Lebensmittelsicherheit gewährleisten.

Die vorgegebenen Produktions- und Lagerbedingungen müssen im Rahmen einer betriebsangepassten Selbstkontrolle definiert, kontrolliert und dokumentiert werden. Die Rückverfolgbarkeit der Produkte muss gewährleistet sein. Informationen und Vorlagen zum Selbstkontrollkonzept sind auf der Webseite des Amts für Verbraucherschutz verfügbar.

**Hygiene**

Basis für die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln bildet die Hygieneverordnung. Lebensmittel dürfen nicht durch Mikroorganismen oder andere Einflüsse negativ verändert werden. Für die Einhaltung der guten Herstellungspraxis sind Fachkenntnisse nötig. Grundlage für den hygienischen Umgang bilden eine sinnvolle Trennung von reinen und unreinen Tätigkeiten / Waren, eine fachgerechte Lagerung und Verarbeitung der Lebensmittel sowie ein sachgemässer Umgang mit Gebrauchsgegenständen. Weitere Voraussetzungen sind eine gründliche Reinigung der Räumlichkeiten, Maschinen und Geräte sowie die persönliche Hygiene. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter müssen jederzeit und an jedem Standort Zugang zu sauberen Toiletten mit ausreichender Handwaschgelegenheit haben.

## Anforderungen an Räume und Einrichtungen

Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, verarbeitet oder behandelt werden, müssen stets in Stand gehalten werden. Sie müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen während und zwischen den Arbeitsgängen vermieden werden. Dazu gehören unter anderem glatte, gut zu reinigende Oberflächen, hygienische Arbeitsflächen, geeignete Spülvorrichtungen und genügende Kühlmöglichkeiten. Die Kühleinrichtungen müssen so konzipiert sein, dass die Kühlkette bei leicht verderblichen Lebensmitteln beim Transport, bei der Lagerung und der Speiseabgabe eingehalten werden kann. Verkaufsstände im Freien müssen gedeckt sein. Am Verkaufsstand müssen die Lebensmittel im Offenverkauf kundenseitig mit einem Spuckschutz geschützt werden.

Handwaschgelegenheit:

Im Foodtruck muss eine Handwaschgelegenheit mit mischbarer Kalt- und Warmwasserzufuhr (Durchlauferhitzer) vorhanden sein. Die Handwaschgelegenheit ist mit einem Seifenspender und geschlossenem Handpapiertuchspender sowie allenfalls mit einem Spender für Händedesinfektionsmittel auszustatten. Die mobilen Wasserkanister sind eindeutig mit Frisch- und Schmutzwasser zu kennzeichnen und regelmässig zu reinigen.

## Kennzeichnung und Informationspflicht

Wer Lebensmittel offen in den Verkehr bringt, muss darüber in gleicher Weise informieren wie bei vorverpackten Lebensmitteln. Bei offen angebotenen Lebensmitteln können die Angaben auch mündlich erfolgen. Ausnahmen dazu gibt es zu Fleisch, Fisch, Brot und Feinbackwaren (ausser Dauerbackwaren) sowie bei Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können. Siehe diesbezüglich Merkblatt Nr. 4.

## Abgabe alkoholischer Getränke

Gemäss § 5 des Kant. Gastgewerbegesetzes (GGG) muss eine Auswahl alkoholfreier Getränke zu einem günstigeren Preis als das billigste alkoholhaltige Getränk in der gleichen Menge angeboten werden.

Gemäss Art. 42b des Alkoholgesetzes ist es verboten, Spirituosen sowie Mixgetränke, die Spirituosen enthalten unter Gewährung von Zugaben und anderen Vergünstigungen anzubieten (wie Happy Hour).

Am Verkaufspunkt ist ein gut les- und sichtbares Plakat anzubringen, auf welchem darauf hingewiesen wird, dass die Abgabe alkoholischer Getränke an Kinder und Jugendliche verboten ist:

- Alcopops, Spirituosen und Aperitifre dürfen nicht an unter 18-Jährige abgegeben werden.
- Wein, Bier und gegorener Most dürfen nicht an unter 16-Jährige abgegeben werden.

Im Zweifelsfalle muss zur Überprüfung ein Ausweis verlangt werden.

## Links

- Systematische Sammlung des Bundesrechts:  
[www.admin.ch](http://www.admin.ch) > Bundesrecht > Systematische Rechtssammlung
- Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen:  
[www.blv.admin.ch](http://www.blv.admin.ch)
- Amt für Verbraucherschutz, Kanton Aargau:  
[www.ag.ch/dgs](http://www.ag.ch/dgs) > Organisation > Amt für Verbraucherschutz