

Essen von der Straße - „Street Food“. Wie ist „Street Food“ lebensmittelrechtlich zu beurteilen?

Kai Menzel

Als „Street Food“ wird i.d.R. eine Zwischenmahlzeit bezeichnet, die meist von einem mobilen Verkaufsstand „to go“ dargereicht und gleich am Stand oder unterwegs verzehrt wird. Zudem werden die Speisen und Getränke oft auch als „Fingerfood“ ohne Besteck bzw. - wenn überhaupt - in Einweggeschirr wie Papptellern oder Faltschachteln gereicht und verzehrt. „Street Food“ wird vor den Augen des Verbrauchers zubereitet oder zumindest fertiggestellt und ist wegen der kleinen Portionen und der einfachen und schnellen Zubereitung oftmals preiswerter als das Angebot des stehenden, ortsansässigen Gewerbes. „Street Food“ gibt es in fast allen Ländern der Welt und ist geprägt durch seine meist regionale Einzigartigkeit. Nach einer Studie der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) aus dem Jahr 2007 ernähren sich 2,5 Milliarden Menschen täglich von „Street Food“, z.B.:

- Asien: Meeresfrüchte, Insekten, Geflügel usw. auf Holzstäben, geröstet auf offenem Feuer oder im Fettbad gebacken, kandierte Früchte, Reiskuchen, Nudelpfannen etc.
- Afrika: Steak-Sandwich, Pfannkuchen gefüllt mit Minze, getrocknetes Fleisch, gekochte Eier etc.
- Südamerika: Tortillas, süße Speisen wie Milchreis oder Churros, frittierte Teigkringel etc.
- Europa/Nordamerika: Currywurst im Brötchen, Burger, Fleisch vom Drehspieß in Brot, Pommes frites, Nudelgerichte, vegane Speisen etc.

In Europa und Nordamerika ist „Street Food“

stark geprägt von Migranten und der Küche aus deren Heimatländern, vor allem also von asiatischen und arabischen Kulturen. Aber auch heimische, deutsche Speisen sind in anderen Ländern als „Street Food“ wiederzufinden. So ist unsere Currywurst u.a. in den USA sehr beliebt. In den USA und im Vereinigten Königreich wird die Qualität von „Street Food“ immer hochwertiger, hier entwickelt sich geradezu ein Hype. So verkauft z.B. Curtis Kimball in San Francisco mit seinem Crème-brûlée-Car Desserts, die stadtbekannt sind, und Petra Barrans tourt mit ihrem Choc-Star-Bus durch ganz Großbritannien und verkauft Schokoladeneis, Schokoküchlein und andere Süßspeisen auf Schokoladenbasis.

In Deutschland ist zu beobachten, dass sich die Qualität von „Street Food“ eher in die andere Richtung entwickelt. Zwei Gründe dafür:

1. „Geiz ist Geil“: Gerade bei unserem normalen Wocheneinkauf von Lebensmitteln, aber auch beim Verzehr unseres Alltagsessens ist bei uns Deutschen nach wie vor die sogenannte „Geiz-ist-geil“-Mentalität zu beobachten. Ein Mittagessen mit Getränk darf vielerorts nicht viel mehr als 5 Euro kosten, und dementsprechend müssen auch die „Street-Food“-Händler kalkulieren. Meist können sie sogar nur weit unter 5 Euro verlangen, da sie ja landläufig als „billige Alternative“ verstanden werden. Da ist Gewinn oft nur über „Masse statt Klasse“ möglich.

2. Fehlende Fachkenntnisse: Hier ist zu beobachten, dass gerade „Street-Food“-Händler aus anderen Kulturräumen, meist aus asiatischen und arabischen Ländern, nicht über entsprechende Fachkenntnisse in der Ausübung ihrer jeweiligen Tätigkeit

verfügen. Sie können zwar ihre heimischen Lebensmittel und Speisen zubereiten, jedoch fehlt ihnen meist grundlegendes Wissen im Bereich Lebensmittelrecht/Lebensmittelhygiene. Oft ist auch ein anderes Verständnis von Lebensmittelhygiene zu beobachten, als wir dies aus dem europäischen Raum kennen, siehe z.B. die unten aufgeführten wichtigsten Grundsätze.

Wie sind „Street-Food“-Händler lebensmittelrechtlich zu beurteilen?

„Street-Food“-Händler sind in der Regel als Einzelunternehmer, d.h. als eigenverantwortliche Lebensmittelunternehmer angemeldet bzw. haben ihre Gewerbetätigkeit als Reise-gewerbe im Sinne von § 55 Gewerbeordnung angezeigt. Die Anmeldung bzw. Anzeige berechtigt aber nicht pauschal zur Ausübung der Gewerbetätigkeit, sondern stellt lediglich eine Anzeige bei der zuständigen Behörde dar, also die Registrierung der Willenserklärung zur Ausübung der entsprechenden Gewerbetätigkeit.

Die einschlägigen gesetzlichen Vorschriften sind insbesondere gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004, der Lebensmittelhygieneverordnung, dem Infektionsschutzgesetz und ggf. der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 sowie der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung usw. einzuhalten.

Im Folgenden sind die wichtigsten Grundsätze aufgeführt:

1. Für die Lebensmittel und Speisen muss eine hygienisch einwandfreie Aufbewahrung ggf. unter Kühlung sichergestellt und eingehalten werden (Kühlkette).
2. Es muss eine Möglichkeit zur Händereinigung bestehen, d.h. Kalt- und Warmwasserzufuhr in Trinkwasserqualität inkl. Hygieneausstattung (Flüssigseife, Einmalhandtücher etc.).
3. Es muss ein ausreichender Schutz vor Witterungseinflüssen vorhanden sein, z.B. eine Überdachung (etwa ausreichend großer Schirm, ggf. dreiseitiger Witterungsschutz).
4. Es ist die Möglichkeit einer geeigneten Toilettennutzung nachzuweisen (feste Toilette mit Kalt- und Warmwasserzufuhr und einer Handwaschmöglichkeit inklusive Hygieneausstattung).



gegrillte Maiskolben an einem türkischen Imbissstand (Fotolia/ Christian Müller)

5. Es ist die Möglichkeit einer angemessenen und geeigneten Endreinigung und ggf. Desinfektion der verwendeten Ausrüstungen und Gerätschaften nachzuweisen (z.B. tägliche Endreinigung in einem geeigneten Raum).
6. Es müssen geeignete Vorrichtungen zur Zwischenreinigung der Ausrüstungen und Gerätschaften vorhanden sein (oder eine entsprechende Anzahl an Wechselgerätschaften).
7. Die Wahl des Standortes ist ebenfalls von entscheidender Bedeutung. Nachteilige Beeinflussungen durch sandige, nicht befestigte Fußböden usw. sind zu bedenken und zu vermeiden.
8. Der Verkaufsstand, Grill etc. muss ggf. über einen ausreichenden Hustenschutz/Spuckenschutz verfügen.
9. Es ist ein Konzept zur betrieblichen Eigenkontrolle einzuführen, welches auf HACCP-Grundsätzen beruht (z.B. Temperaturdokumentationen, Reinigungs- und Desinfektionspläne, Wareneingangskontrollen); dies dient auch der Rückverfolgbarkeit.

10. Es muss eine aktuelle Bescheinigung nach § 43 Infektionsschutzgesetz, also inklusive Erst- und Folgebefehlungen, vorliegen.
11. Es müssen entsprechende Fachkenntnisse nach § 4 der Lebensmittelhygieneverordnung vorhanden sein. Diese sind dokumentarisch nachzuweisen (7. HACCP-Grundsatz), s.o.
12. Ggf. ist auf eine entsprechende Deklaration bzw. Kenntlichmachung z.B. von Allergenen entsprechend Art. 9 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 i.V.m. § 2 VorLMIEV und/oder nach § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung zu achten.

Gewerberechtlich ist ferner zu beachten, dass man als „Street-Food“-Händler sein Gewerbe nicht jederzeit an jedem Ort ausführen darf. Hierzu bedarf es vorher der Erlaubnis des Eigentümers des jeweiligen Standortes, auch wenn man mobil ist (Anmeldung auf Märkten und Festen bei den jeweiligen Betreibern). Für öffentliches Straßenland ist vor Ausübung der Tätigkeit u.a. eine Sondernutzungserlaubnis einzuholen. Eine solche ist oftmals mit Nebenbestimmungen versehen, z.B. um ortsansässiges stehendes Gewerbe vor unlauterer und übermäßiger Konkurrenz zu schützen.

Fazit:

„Street Food“ kann bei Einhaltung der einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen eine preiswerte, schmackhafte und schnelle Alternative sein, vor allem im beruflichen Alltag.

Qualitativ ist es für „Street-Food“-Anbieter schwer, mit dem stehenden Gewerbe mithalten (oft aus baulich-konzeptionellen Gründen). Aber auch der Preisdruck der Mitbewerber erschwert es den „Street-Food“-Händlern, qualitativ höherwertige Lebensmittel und Speisen anzubieten – denn die meisten Verbraucher sehen „Street Food“ als preiswerte Alternative. Daher bleibt wirtschaftlich oft nur der Weg über den quantitativen Verkauf. „Street Food“ als Gourmetvariante, wie teils in den USA und dem Vereinigten Königreich angeboten, bleibt in Deutschland wohl leider die Ausnahme.

Kai Menzel

Lebensmittelkontrolleur

Bezirksamt Friedrichshain-Kreuzberg von Berlin, Ordnungsamt, Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht



Immer auf dem neuesten Stand bleiben...

Aktuelle Infos, News, Termine
und vieles mehr...
immer top aktuell auf
www.Lebensmittelkontrolle.de

