

Handlungshilfe „Verkaufsfahrzeuge“

Z. B. Food Trucks, Hähnchengrillfahrzeuge, Imbisswagen, Ausschankwagen

Mit dieser Handlungshilfe können Sie Gefährdungen sowie Risiken beim Betrieb von Verkaufsfahrzeugen (Fahrzeuge und Anhänger) frühzeitig erkennen und geeignete Maßnahmen festlegen. Damit kommen Sie auch Ihren Verpflichtungen zur Durchführung der Gefährdungsbeurteilung mit Dokumentation nach. Die beispielhaft gelisteten Maßnahmen können keinen Anspruch auf Vollständigkeit erheben und müssen ggf. angepasst oder ergänzt werden. Überprüfen Sie regelmäßig die Gefährdungsbeurteilung sowie die umgesetzten Maßnahmen auf deren Wirksamkeit und passen Sie sie bei Bedarf an.

Maßnahmen	Umgesetzt ja / nein oder entfällt	Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf Wer erledigt bis wann? (Datum)
1. Betriebsorganisation		
1.1 Gefährdungsbeurteilung durchgeführt und dokumentiert		
1.2 Betriebsanweisung(en) am Arbeitsplatz für spezifische Tätigkeiten und Arbeitsmittel vorhanden: z. B. Fritteuse, Einsatz von Gefahrstoffen		
1.3 Unterweisung der Beschäftigten durchgeführt und dokumentiert		
1.4 Notfallvorsorge gewährleistet: z. B. bei Unfall, Alleinarbeit, Überfall, Erste-Hilfe-Material vorhanden, Notrufnummer bekannt		
1.5 Benutzen geeignetes Schuhwerk: z. B. rutschhemmende Sohle, im vorderen Bereich vollkommen geschlossen		
1.6 Tragen geeigneter Arbeitskleidung (auch Berücksichtigung Wärme/Hitze, Kälte)		
1.7 Maßnahmen bei Kältearbeit eingehalten: z. B. wärmeisolierender Fußbodenbelag, Benutzen elektr. Warmluftgeräte, regelmäßige Pausen in warmer Umgebung z. B. im beheizbaren Fahrerhaus (Heizung, Decke), Tragen geeigneter Wetter- bzw. Kälteschutzkleidung		
1.8 Benutzen erforderlicher Persönlicher Schutzausrüstung: z. B. Augen-, Handschutz beim Einsatz von reizenden und ätzenden Stoffen zur Reinigung, Desinfektion		
1.9 Sitzgelegenheit vorhanden		
1.10 Toilettenbenutzung sichergestellt		
1.11 Feuerlöscher mit geeignetem Löschmittel vorhanden: z. B. Pulverlöscher der Brandklassen A, B, C; bei Fritteusen, Woks Brandklasse F mit 25 % Löschmittelreserve		
1.12 Prüfpflichten eingehalten: z. B. Fahrzeug, elektrische Anlage, Feuerlöscher, Lüftungsanlage, Flüssiggasanlage, Getränkeschankanlage		

2. Arbeitsraum		
2.1	Ausreichende Höhe gewährleistet: unter Berücksichtigung der Körpermaße, Anzahl und Tätigkeiten der Beschäftigten; vorzugsweise mind. 2,20 m lichte Höhe	
2.2	Ausreichender Bewegungsfreiraum am Arbeitsplatz gewährleistet: möglichst 1,50 m ²	
3. Aufstieg		
3.1	Zusätzliche Trittstufe, wenn Fahrzeuginnenraum mehr als 50 cm über dem Boden liegt, ggf. bereits bei ≤ 50 cm; Trittstufe vorzugsweise außen am Fahrzeug fest angeordnet: z. B. Rost, Lochblech - kein Riffelblech; Stufenmaße: Tiefe mind. 15 cm, Breite mind. 30 cm; falls Trittstufe nicht realisierbar: geeigneter Auftritt bereitgestellt	
3.2	Haltegriff(e) griffgünstig angeordnet: insbesondere Einstiegshöhe berücksichtigen, ggf. beidseitig	
4. Fußboden		
4.1	Bodenbelag ausreichend rutschhemmend gestaltet: bei z. B. Imbissbetrieb, Fast Food mind. R 12	
5. Elektrische Anlage und Betriebsmittel		
5.1	Ausreichender Schutz gegen elektrischen Schlag gewährleistet: z. B. aktive Teile isoliert bzw. keine Beschädigung, RCD's (FI-Schutzschalter) mit 30 mA eingesetzt	
5.2	Feuchtraumausführung: Berücksichtigung äußerer Einflüsse (Feuchte, Nässe) sowie betriebliches Reinigungsverfahren, vorzugsweise spritzwassergeschützt IP X4 (z. B. IP 54)	
6. Künstliche Beleuchtung		
6.1	Künstliche Nennbeleuchtungsstärke von in der Regel 500 Lux an den Arbeitsplätzen gewährleistet: z. B. Bereich Schneiden mit Messern	
7. Raumklima einschließlich Zu- und Abluft		
Hinweis: Grundsätzlich Einzelfallentscheidung. Berücksichtigung z. B. Raumvolumen, Deckenhöhe, verwendete Geräte und deren Aufstellung, herzustellende Speisen, Gesamtleistung der angeschlossenen und gleichzeitig in Betrieb befindlichen Geräte, eingesetzte Energie (z. B. Strom, Flüssiggas, Grillkohle), Wärmestrahlung		
7.1	Zuluft: natürliche Lüftung gewährleistet über a) entsprechend große Lüftungsöffnungen, z. B. offene / geöffnete Verkaufsklappe, Zugangstüre b) zusätzliche Öffnungen in der geschlossenen Zugangstüre	
7.2	Abluft: gewährleistet über a) dauerhafte Öffnung ins Freie direkt oberhalb des Geräts: z. B. Gasgerät im Hähnchengrillfahrzeug b) offene Dachluke und geöffnete Verkaufsklappe bzw. geöffnete Zugangstür (Gewährleistung Querströmung, Vermeidung Hitzestau), z. B. beim Betrieb der Fritteuse, Brat-, Grillgeräte im Bereich der Verkaufsklappe c) Abluftanlage: bei erhöhtem Fettdampf- oder Wrasenanfall wie z. B. bei Fritteusen, Brat- und Grillgeräten mit ungünstiger Geräteaufstellung (z. B. Wand), Lüftungshaube ausgestattet mit Aerosolabscheidern Bauart F-1 (früher: A)	

7.3	Wärmestrahlung minimiert: insbesondere in Hähnchengrillfahrzeugen durch möglichst großflächige Glasscheiben direkt vor den Grillgeräten		
8. Flüssiggasanlage			
Organisatorische Anforderungen			
8.1	Gefährdungsbeurteilung (mit Berücksichtigung der Explosionsgefährdung) durchgeführt und dokumentiert		
8.2	Ggf. Zoneneinteilung durchgeführt und Explosionsschutzdokument (mit Schutzkonzept) erstellt		
8.3	Betriebsanweisung(en) am Arbeitsplatz vorhanden, z. B. Flüssiggasanlage und Wechsel von Flüssiggasflaschen		
8.4	Unterweisung der Beschäftigten durchgeführt und dokumentiert: z. B. Wechsel von Flüssiggasflaschen, Inbetriebnahme der Flüssiggasanlage, Störungsbeseitigung		
8.5	Prüfung der Flüssiggasanlage: insbesondere - (letzte) Prüfaufzeichnung am Einsatzort vorhanden, in der Regel „DGUV Grundsatz 310-003“ (früher: BGG 935) - Prüfung vor erstmaliger Inbetriebnahme durchgeführt - wiederkehrende Prüfung mindestens alle 2 Jahre veranlasst - wiederkehrende Prüfung des Tanks veranlasst (in der Regel alle 10 Jahre) - Befund / ggf. erforderliche Maßnahmen festgestellt durch zur Prüfung befähigte Person / Weiterbetrieb erlaubt		
Flüssiggasanlage mit Versorgung aus Flüssiggasflasche(n), Tank(s)			
8.6	Versorgungsanlage entsprechend der benötigten Entnahmeleistung ausreichend dimensioniert (Ziel: z. B. keine betriebsstörende Unterbrechung der Entnahmeleistung durch Vereisung an der Flüssiggasflasche (Unterkühlung der Flüssigphase))		
8.7	Betrieb von Flüssiggasflaschen, z. B.: a) in Fahrzeugen (im nur von außen zugänglichen Flaschenkasten): Gasentnahme aus gleichzeitig - 4 Flüssiggasflaschen mit je bis zu 16 kg Füllgewicht oder - 2 Flüssiggasflaschen mit je > 16 kg bis zu 33 kg Füllgewicht Hinweis: Im Fahrzeuginnenraum (Arbeitsraum) darf keine Flüssiggasflasche aufgestellt sein b) außerhalb des Fahrzeuges (z. B. im Freien): max. 8 Flüssiggasflaschen zur gleichzeitigen Gasentnahme		
8.8	Flaschenschrank, -kasten für Flüssiggasflaschen: - abschließbar, in der Regel nur von außen zugänglich - mit ausreichender Feuerwiderstandsfähigkeit (mind. 20 Min.) zum Fahrzeug hin - dicht zum Fahrzeuginnenraum - Lüftungsöffnung in Unterseite oder direkt über Bodenoberfläche ins Freie mit Mindestgröße 100 cm² - Flüssiggasflaschen fest mit dem Fahrzeug verbunden: z. B. durch Spannvorrichtungen - keine Zündquellen (z. B. elektrische Betriebsmittel, Heizmatte, Heizbänder) im Flaschenschrank		
8.9	Betrieb der Flüssiggasanlage mit Druckregleinrichtung mit Sicherheitseinrichtung gegen unzulässig hohen Druckanstieg: a) zweistufiger Sicherheitsdruckregleinrichtung „S2SR“ (Safety two Stages Regulator - bisherige Bezeichnung: Überdrucksicherheitseinrichtung (ÜDS)), für Entnahmemengen bis 1,5 kg/h oder b) Überdruck-Sicherheitsabsperreinrichtung „OPSO“ (bisher: SAV) und Überdruck-Abblaseventil „PRV“ (früher: SBV) mit Abblaseleitung ins Freie, vorzugsweise für Entnahmemengen > 1,5 kg/h		

8.10	Leitungen: - Rohrleitung vorrangig vor Schlauchleitung verlegt - Schlauchleitung max. 0,4 m lang - bei Schlauchleitungslänge von mehr als 0,4 m Schlauchbruchsicherung verwendet		
8.11	Bei Betrieb der Flüssiggasanlage während der Fahrt: Sicherheitseinrichtung wie z. B. Crashsensor vorhanden (→ Unterbrechung Gaszufuhr bei z. B. Aufprall, Unfall, Leitungsabriss)		
8.12	Gasgerät: - Betriebsdruck mittels Druckregeleinrichtung auf Gasgerät abgestimmt (in der Regel 50 mbar, ggf. auch 30 mbar) - mit CE-Zeichen und Kennnummer gekennzeichnet (ab 1996), vor 1996 mit DVGW-Zulassung - Flammenüberwachungseinrichtung (thermoelektrische Zündsicherung) vorhanden und funktionsfähig - Geräteabsperreinrichtung im Fahrzeuginnenraum vor jedem Gasgerät leicht zugänglich installiert		
8.13	Lüftungsöffnungen im Fahrzeuginnenraum vorhanden für a) ausreichende Verbrennungsluftversorgung, b) sichere Abgasabführung sowie c) Vermeidung der Entstehung gefährlicher explosionsfähiger Atmosphäre (infolge ausströmenden Gases): - Verbrennungsluftversorgung sichergestellt: z. B. über mind. 2 Lüftungsöffnungen ins Freie (eine ständig offene Öffnung immer im Bodenbereich), Mindestgröße nach Gasgeräte-Herstellerinformationen bzw. Geräte-Anschlusswerte, mind. jedoch 100 cm² - Abgasabführung sichergestellt: z. B. über Öffnungen ins Freie direkt oberhalb Gasgerät, offene Dachluken oder Abluftanlage		
8.14	Dichter Anschluss zwischen Flüssiggasflaschenventil und Druckregeleinrichtung bzw. Schlauchleitung gewährleistet: Kontrolle der Dichtheit z. B. durch schaubildendes Mittel (Lecksuchspray) unter Druck der Flüssiggasanlage		
8.15	Flüssiggasanlagen mit Tanks: - Aufstellbereich (z. B. Kasten) mit Tank dicht gegenüber Innenraum - Entnahme aus der Gasphase gewährleistet (nach Herstellerangabe bzw. Kennzeichnung auf dem Tank) - Tank dauerhaft fest mit Fahrzeug verbunden: z. B. mittels Spannbänder - Inhaltsanzeige sichtbar (ggf. mittels Fernanzeige) - Ausreichender Bewegungsbereich um Füllanschluss vorhanden - Abstand zwischen Füllanschluss und Lüftungsöffnungen zum Fahrzeuginnenraum mind. 0,5 m vorhanden		
9. Holzkohlegrillanlagen			
9.1	Nicht brennbare oder zumindest schwer entflammbare Materialien und Baustoffe im Bereich des Grills (z. B. Tisch, Wand, Decke) vorhanden		
9.2	Nicht brennbare oder zumindest schwer entflammbare Ausführung des Fußbodens im Innenraum gewährleistet		
9.3	Ausreichender Abstand des Grills zu Brandlasten (z. B. Fett/Öl, Verpackungsmaterial) mit Beachtung Funkenflug vorhanden		
9.4	Ausreichend Zuluft und Abluft gewährleistet: z. B. großflächige Dachluke, Abluftanlage		
9.5	Geeignete Hilfsmittel werden benutzt: z. B. Grillhandschuhe, Zange, Anzündhilfen (niemals Brennspritus)		

9.6	Sichere Entsorgung der glühenden Kohle direkt nach Arbeitsende und immer vor Verfahren des Fahrzeuges gewährleistet: z. B. in einem mit Wasser gefüllten Metalleimer mit dicht schließendem Deckel		
9.7	Aufsicht während des Betriebs gewährleistet		
10. Ausschankwagen mit Getränkeschankanlage			
10.1	Organisatorische Anforderungen eingehalten: z. B. Gefährdungsbeurteilung, Betriebsanweisung, Unterweisung, Warnhinweis an Kühlraumtür außen, wiederkehrende Prüfung (Empfehlung mind. alle 2 Jahre), jeweils mit Dokumentation sowie arbeitstägl. Sichtkontrollen auf augenscheinliche Mängel		
11. Sonstiges			
11.1	Kabelbrücken für Anschlussleitungen zum Fahrzeug verwendet		
11.2	Fritteuse: z. B. Ablassen Fett / Öl in geeignete Behälter vor dem Verfahren des Fahrzeuges oder Benutzen dicht schließender, schwerer Deckel oder Deckel mit Spannverschlüssen		

Bemerkungen

Weitere Informationen

- Beratungshilfe „Verkaufsfahrzeuge“ ([Beratungshilfe Fahrzeuge](#))
- Regel „Branche Küchenbetriebe“ (DGUV Regel 110-003) ([DGUV Regel 110-003 „Branche Küchenbetriebe“](#))
- Leitlinie „Gute Lebensmittelhygienepaxis in ortsveränderlichen Betriebsstätten“ ([Lebensmittelhygiene DRUCK v3.indd](#))
- Branchenwissen Gastgewerbe unter www.bgn.de ([Gastgewerbe | BGN Branchenwissen](#))
- Themenseite „Catering, Events und Festivals“ ([Catering, Events und Festivals | BGN | BGN Branchenwissen](#))
- Prüfer-Datenbank „Flüssiggasanlagen in oder an Fahrzeugen“ ([Kontrolle und Prüfung von Flüssiggasanlagen | BGN | BGN Branchenwissen](#))