



Informationen über die Anforderungen an öffentliche Buffets in Hotels, Cafés und Gaststätten

Infoblatt Nr.: 02 Stand 10.05.2016

Um die nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln zu vermeiden, müssen besonders bei der Abgabe leicht verderblicher Speisen zur Selbstbedienung in Büfettform bestimmte Mindestanforderungen der Lebensmittelhygiene eingehalten werden.

1. Werden Speisen unverpackt angeboten, so sind sie wirksam gegen Verunreinigungen jeglicher Art zu schützen. Erforderlich sind hierzu wirksame Schutzvorrichtungen (z.B. Abschirmungen, Anhustenschutz) oder die Bereitstellung einer Aufsichtsperson, die ständig den Umgang der Gäste mit den Lebensmitteln überwacht und z.B. durch Abdecken der Speisen sicherstellt, dass eine negative Beeinflussung ausgeschlossen werden kann. Geeignetes Entnahmebesteck muss vorhanden sein.
2. Handelt es sich bei den Lebensmitteln um kühlpflichtige Produkte (z.B. Lachs, Wurst, Käse aber auch Desserts), so sollte es sich von selbst verstehen, dass diese auch gekühlt aufbewahrt und angeboten werden. Das gleiche gilt natürlich für heiß angebotene Speisen (z.B. Fleisch, Suppen), die nicht länger als 3 Stunden heiß gehalten werden sollten und deren Temperatur nicht unter +65°C sinken darf.
3. Die Angebotsmenge muss dem jeweiligen Bedarf, der Art und Haltbarkeit der Erzeugnisse angepasst sein. Es wird daher empfohlen, nur den Bedarf für 1-2 Stunden bereitzustellen und den Rest im Kühlschrank aufzubewahren. Zur Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung sollten die bei Betriebsschluss in der Theke vorhandenen Lebensmittelreste am Folgetag nicht noch einmal – auch nicht mit frischer Ware vermischt - angeboten werden.

Informationen zu den angebotenen Speisen (Verkehrsbezeichnung, kenntlichmachungspflichtige Zusatzstoffe, Allergene etc.) sind in geeigneter Weise anzugeben. Stichwort: Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV). Hinweise siehe Info 24, 38, 40 und 53 auf unserer Webseite.

Wir bitten Sie, diese Mindestanforderungen bei Ihren Buffets einzuhalten und damit einen wesentlichen Beitrag zur Lebensmittelsicherheit zu leisten.

Rechtsgrundlagen:

- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABI EU L 139, S. 1 ff) in der zur Zeit gültigen Fassung
- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), BGBl I 2005, 2618, (3007) vom 1. Sept. 2005 in der zur Zeit gültigen Fassung
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV)
- Vorläufige Verordnung zur Ergänzung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über die Art und Weise der Kennzeichnung von Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, bei unverpackten Lebensmitteln (Vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung - VorLMIEV) vom 28.11.2014

Die Ausführungen dieses Informationsblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Weitere und eingehende Informationen erhalten Sie:

für Bremen	für Bremerhaven
Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz und Veterinärdienst des Landes Bremen	
Dienststelle Bremen	Dienststelle Bremerhaven
Lötzer Str. 3	Freiladestr. 1
28207 Bremen	27572 Bremerhaven
0421/361 15240	0471/596 15240
Fax 0421/361 15244	Fax 0471/596 13881
e-Mail: office@lmtvet.bremen.de	e-Mail: officebhv@lmtvet.bremen.de
www.lmtvet.bremen.de	