



Informationen über Anforderungen an das Betreiben von Salatbüfets und –theken zur Selbstbedienung

Infoblatt Nr.: 17 Stand 01.06.2006

Salate und Soßen sind leicht verderbliche Lebensmittel. Um sie vor einer nachteiligen Beeinflussung zu schützen, ist aufgrund der geltenden Rechtsvorschriften die Beachtung folgender Hinweise erforderlich:

1. Die Theken müssen mit einer Abschirmung (z.B. Spuckschutz bestehend aus Glas- bzw. Plexiglasmaterial) ausgestattet sein, durch die eine nachteilige Beeinflussung der leicht verderblichen Lebensmittel wie durch Anhusten, Annesen und Berühren verhindert wird.
2. Salate und Soßen (Dressings, Marinaden) sind stets unter Kühlung (max. +7°C) zu halten.
3. Die Schüsseln sind derart anzuordnen (im allgemeinen in einer Reihe), dass eine Berührung der Lebensmittel während ihrer Entnahme durch den Gast vermieden wird.
4. Das Entnahme-Besteck muß eine ausreichende Länge haben, so daß es nicht vollständig in das Angebotsbehältnis fallen kann. Der Handgriff muß den Rand des Behältnisses deutlich überragen. Die Oberfläche des Bestecks soll leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.
5. Gerätschaften aus Holz (Behältnisse, Bestecke, Teller) sind **generell ungeeignet**.
6. Die Angebotsmenge muss dem jeweiligen Bedarf, der Art und Haltbarkeit der Erzeugnisse angepasst sein. Es wird daher empfohlen, nur den Bedarf für 2-3 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.
7. Die Salate und Salatsoßen sollten immer auf die Produkttemperatur vorgekühlt in die Verkaufsmöbel eingestellt werden.
8. Grundsätzlich ist Personal des Betriebes als verantwortlich für die Wartung der Thekenausstattung und für die Beaufsichtigung einer sachgemäßen Lebensmittelentnahme durch die Kunden zu benennen.

Auf die Inhalte der DIN 10501-5 (Lebensmittelhygiene/ Verkaufsmöbel) wird hingewiesen.

Rechtsgrundlagen:

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 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

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