

Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt

Anforderungen an das Betreiben von Büfets und sonstigen Selbstbedienungseinrichtungen in Gastronomie und Beherbergungsgewerbe

In Selbstbedienungseinrichtungen wie Theken aber auch in einfachen Auslagen und auf dem Tisch gestellten Tellern werden leicht verderbliche Lebensmittel in teilweise erheblicher Vielfalt angeboten. Um sie vor einer nachteiligen Beeinflussung zu schützen, ist die Beachtung folgender lebensmittelhygienischer Hinweise erforderlich:

1. Generell sind kühlpflichtige Lebensmittel auch bei der Abgabe in einer Selbstbedienungseinrichtung zu kühlen. Hiervon kann aus Gründen der sensorischen Akzeptanz oder der Praktikabilität für den Zeitraum von maximal etwa einer Stunde auch nach oben abgewichen werden. Dies gilt nicht für hochverderbliche Lebensmittel wie zum Beispiel rohes Hackfleisch, Roheiprodukte oder zerkleinerter Thunfisch. Durch Maßnahmen der Eigenkontrolle ist abzusichern, dass der genannte Zeitraum nicht überschritten wird. Punkt 8 dieses Merkblattes ist besonders zu beachten.
2. Soweit eine längere Lagerung erfolgen soll, müssen die Selbstbedienungseinrichtungen insbesondere hinsichtlich ihres Kühl- und Aufnahmevermögens für die angebotenen Lebensmittel geeignet sein. Soweit Eis zur Kühlung Verwendung findet, muss das verwendete Wasser Trinkwasserqualität haben und eine Ableitungs- und Auffangvorrichtung für Schmelzwasser vorhanden sein. Ein unmittelbarer Kontakt zwischen Lebensmittel und Eis muss außer bei Frischfisch unbedingt vermieden werden.
3. Die Selbstbedienungseinrichtungen müssen mit ausreichend genauen und funktionstüchtigen Temperaturmess- und erforderlichenfalls Temperaturregulierungseinrichtungen ausgestattet sein. Die Temperaturen sind während des Betriebes laufend zu überwachen.
4. Eine regelmäßige Wartung nach den Vorgaben des Herstellers ist zwingend erforderlich.
5. Eine Reinigung und gegebenenfalls Desinfektion der Selbstbedienungseinrichtung sowie des Bestecks und der Behältnisse muss leicht möglich sein. Materialien aus Holz sind daher generell ungeeignet. Entsprechende hygienische Anforderungen müssen auch von Dekorationsmaterialien erfüllt werden, die unmittelbar oder unmittelbar mit den Lebensmitteln in Berührung kommen.
6. Alle kühlpflichtigen Erzeugnisse sind vor dem Einbringen in die Selbstbedienungseinrichtungen ausreichend vor zu kühlen. Dies gilt insbesondere auch für geöffnete Konserven mit verderblichen Lebensmitteln wie zum Beispiel zerkleinertem Thunfisch.
7. Die Angebotsmenge muss dem jeweiligen Bedarf sowie der Art und Haltbarkeit der Erzeugnisse angepasst sein. In der Regel sollte nur der Bedarf für maximal zwei Stunden bereitgestellt werden. Der Rest ist in den Kühllagervorrichtungen aufzubewahren.
8. In der Theke noch vorhandene Lebensmittel sind gewissenhaft zu prüfen und gegebenenfalls zu verwerten. Ein Anbieten von bereits angebotenen, verderblichen Lebensmitteln am Folgetag sollte ausgeschlossen werden.
9. Selbstbedienungseinrichtungen müssen über eine geeignete Abschirmung verfügen zum Beispiel Spuckschutz aus Glas oder Plexiglas, die eine nachteilige Beeinflussung durch Anhusten, Anniesen und Berühren der Lebensmittel soweit wie möglich verhindert. Gefäße, Teller und ähnliches sind so anzuordnen (im Allgemeinen in einer Reihe), dass eine Berührung der enthaltenen Lebensmittel während ihrer Entnahme

durch den Kunden vermieden wird. Das Entnahmebesteck ist ausreichend lang zu wählen, damit es nicht in die Gefäße fallen kann. Der Handgriff muss den Schüsselrand deutlich überragen.

10. Ein Betriebsangehöriger muss für die Wartung und Reinigung der Thekenausstattung sowie die Überwachung der sachgemäßen Entnahme verantwortlich festgelegt werden.

11. Die oben genannten Anforderungen gelten sinngemäß für heiß zu haltende Lebensmittel und Einrichtungen zur Heißhaltung. Solche Lebensmittel sind bei einer Temperatur von mindestens sechzig bis fünfundsechzig Grad Celsius in eine Heißhaltevorrichtung zum Beispiel Wasserbad einzubringen und dort auf dieser Temperatur zu halten. Keinesfalls ist eine Erwärmung in diesen Vorrichtungen möglich.

Stand: 16. Oktober 2019

Unsere Kontaktangaben

Sie erreichen uns: Telefon: 0361 655-1380, Fax: 0361 655-1399

Hausanschrift: Johannesstraße 171 - 173,
99084 Erfurt

Stadtbahn: Linien 1, 5

Haltestelle: Stadtmuseum/Kaisersaal

Postanschrift: Stadtverwaltung Erfurt
Amt 39
99111 Erfurt

Online: E-Mail: veterinaeramt@erfurt.de

Internet: www.erfurt.de/ef114390

Unsere Sprechzeiten

nach Terminvereinbarung