Merkblatt

Büfetts und Theken zur Selbstbedienung

Stand: November 2007

Lebensmittel, insbesondere leicht verderbliche Lebensmittel, die zur Selbstbedienung auf Büfetts und in Theken (z.B.: Salatbüfetts, Frühstücksbüfetts, Warmen und Kalten Büfetts) angeboten werden, sind entsprechend den bestehenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften vor nachteiliger Beeinflussung zu schützen. Hierzu ist es erforderlich, dass der Betreiber eine Risikoanalyse im Sinne des HACCP-Konzepts durchführt.Insbesondere sind folgende Hinweise zu beachten

1) Luftströme von „unreinen“ Bereichen in den „reinen“ Bereich der Büfetts/Theken sind zu verhindern. Büffets/Theken dürfen nicht in der Nähe von Garderoben oder in Bereichen vor Toiletten aufgestellt werden.
2) Die Theken müssen eine wirksame Abschirmung haben (z.B. aus Acrylglas), die ein Anhusten, Anniesen und Berühren der offenen Lebensmittel weitgehend verhindert.
3) Die Schüsseln sind so anzuordnen (im allgemeinen in einer Reihe), dass die Möglichkeit zur versehentlichen, nachteiligen Beeinflussung durch den Gast, z.B. durch Berührung von Lebensmitteln während ihrer Entnahme, vermieden wird.
4) Das jeweilige Entnahmebesteck muss so lang sein, dass es nicht in die Schüsseln fallen kann; die Handgriffe müssen die Schüsselränder deutlich überragen.
5) Gerätschaften aus Holz (Schüsseln, Bestecke, Teller) sind im Allgemeinen ungeeignet, da sie sich schon nach kurzer Gebrauchsdauer nicht mehr einwandfrei reinigen lassen.
6) Die Kühlkette von kühlbedürftigen Lebensmitteln (z.B.: Thunfischsalat, Salatsoßen, Dressings, Marinaden) ist stets einzuhalten. Warm zu haltende Speisen (z.B. Suppen, warmer Fleischkäse, Braten) sind immer bei ausreichenden Temperaturen zu halten (siehe auch DIN 10508 „Lebensmittelhygiene Temperaturen für Lebensmittel“).
7) Die Angebotsmengen sollten dem jeweiligen Bedarf angepasst sein. Es wird empfohlen, nur den Bedarf für einige Stunden auf dem Büfett bzw. der Theke auszulegen. Reste von ausgelegten, mikrobiologisch empfindlichen Lebensmitteln (wie Feinkostsalate), die bei Betriebschluss noch vorhanden sind, dürfen nicht noch einmal angeboten werden.
8) Es wird empfohlen, von leicht verderblichen Lebensmitteln (z.B. Thunfischsalat) nach der Herstellung Rückstellproben (ca. 100 g) zu entnehmen und einzufrieren (Vergl. DIN 10526 „Lebensmittelhygiene-Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung“).

9) Ein Mitarbeiter des Betriebes ist zu benennen, der für den einwandfreien Betriebszustand der Theke (wie Kühl- und Warmhaltetemperaturen, Sauberkeit) und die Überwachung der sachgemäßen Entnahme der Lebensmittel verantwortlich ist.

Verantwortlich:

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Stuttgart**, Schaflandstr. 3/2 + 3/3, 70736 Fellbach,
Tel.: 0711 / 957-1234, Fax: 0711 / 58 81 76;
E-Mail: poststelle@cvuas.bwl.de; Internet: http://www.cvua-stuttgart.de

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Karlsruhe**, Weißenburger Str. 3, 76187 Karlsruhe,
Tel.: 0721 / 926-3611, Fax: 0721 / 926-55 39;
E-Mail: poststelle@cvuaka.bwl.de; Internet: http://www.cvua-karlsruhe.de

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Freiburg**, Bissierstr. 5, 79114 Freiburg,
Tel.: 0761 / 88 55-0, Fax: 0761 / 88 55-100;
E-Mail: poststelle@cvuafr.bwl.de; Internet: http://www.cvua-freiburg.de

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Sigmaringen**, Hedinger Str. 2/1, 72488 Sigmaringen,
Tel.: 07571 / 732-0, Fax: 07571 / 732-605;
E-Mail: poststelle@cvuasig.bwl.de; Internet: http://www.cvua-sigmaringen.de