



Informationen zum Warenschutz bei Selbstbedienungseinrichtungen

Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt einer Gefahr der Kontamination nicht ausgesetzt sind. Bei der Abgabe von bereits zubereiteten Salaten (zum Beispiel gewaschen, geschnitten) sowie anderen unverpackten Lebensmitteln muss der Warenschutz in der Form gestaltet sein, dass Kunden bzw. Gäste die ausgestellten Waren nicht berühren, anhauchen, anhusten oder in einer anderen Weise nachteilig beeinflussen können.

Zur Gewährleistung einer hygienischen Abgabe sind folgende Anforderungen zu beachten:

1. Die Selbstbedienungseinrichtungen müssen einen Husten- bzw. Spuckschutz aus Glas, Plexiglas oder ähnliches aufweisen, der leicht zu reinigen ist und die ausgestellten Lebensmittel vor Anhusten, Berühren weitgehend schützt.
2. Leicht verderbliche Lebensmittel (zum Beispiel Wurstwaren, Milchprodukte, Soßen, Dressings) und angebotene Salate sind ausreichend kühl aufzubewahren.
3. Die Schüsseln, Tablett etc. sind so zu platzieren, dass ein Berühren der Lebensmittel während der Entnahme (zum Beispiel durch Kleidung) ausgeschlossen wird. Bei mehreren Reihen sind die Behältnisse zum Beispiel versetzt aufzustellen.
4. Das Besteck zur Entnahme (Löffel, Gabeln oder ähnliches) sollte so gestaltet sein, dass die Handgriffe deutlich über den Rand der Gefäße hinausragen und ein Hineinfallen in diese ausgeschlossen wird.
5. Die verwendete Gegenstände und Ausrüstungen (zum Beispiel Schüsseln, Gefäße, Tablett) müssen sauber und instand gehalten werden. Gegenstände aus Holz sind auch wegen ihrer kurzen Gebrauchsdauer hierfür nicht geeignet.
6. Der Umfang der angebotenen Waren sollte der zu erwartenden Nachfrage entsprechen, um deren Lagerung über einen längeren Zeitraum auszuschließen und somit einen Qualitätsverlust der angebotenen Lebensmittel zu verhindern.
7. Bereits zur Selbstbedienung unverpackt ausgestellte und leicht verderbliche Lebensmittel dürfen nach Betriebsende nicht nochmals angeboten werden.
8. Während der Inbetriebnahme sind die Selbstbedienungseinrichtungen ständig von einer hierfür verantwortlichen Person zu überwachen, die auf eine hygienische Entnahme der Lebensmittel und die Sauberkeit der Gerätschaften achtet.

In diesem Zusammenhang wird auf die DIN-Norm 10519 Lebensmittelhygiene, Selbstbedienungseinrichtung für unverpackte Lebensmittel verwiesen.

Wegen weiterer Fragen wenden Sie sich bitte an die für Ihr Lebensmittelunternehmen
zuständige Lebensmittelüberwachung (Bezirksinspektion).

BI Mitte	☎ 233-32401	BI Süd	☎ 233-39888
BI Nord	☎ 233-38611	BI West	☎ 233-46570
BI Ost	☎ 233-63508		