

Der Oberbürgermeister

Fachbereich IV
Veterinär- und Lebensmittelaufsicht
Großflecken 23
Postanschrift: Großflecken 63
24534 Neumünster
Tel.: 04321 / 942-2470 und 2454
Fax: 04321 / 942-2082

Merkblatt

Anforderung an das Betreiben von Salatbüffets und –theken zur Selbstbedienung

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, Anniesen 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 erforderliche Produkttemperatur (siehe 2.) 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 Lebensmittellentnahme durch die Kunden zu benennen.

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