

Anforderungen an ein Büfett oder eine Theke zur Selbstbedienung

Dieses Informationsblatt dient der Orientierung über die Anforderungen an ein Büfett oder eine Theke zur Selbstbedienung. Der Lebensmittelunternehmer bleibt zu einer umfassenden Prüfung und Beurteilung unter Zugrundelegung der jeweils aktuellen Rechtsvorschriften sowie zur Beachtung der maßgeblichen Leitlinien verpflichtet, woraus sich im Einzelfall weitere Anforderungen ergeben können. Er trägt die Hauptverantwortung für die Herstellung und das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel und ist dafür verantwortlich, die Einhaltung der erforderlichen hygienischen Bedingungen sicherzustellen.

Dieses Informationsblatt beschreibt Umstände, die im Regelfall die Herstellung und das Inverkehrbringen von Lebensmitteln unter geeigneten hygienischen Bedingungen ermöglichen. Abweichungen von den Anforderungen sind im Einzelfall möglich, wenn die Sicherheit der Lebensmittel dadurch nicht gefährdet wird.

Lebensmittel, insbesondere leicht verderbliche Lebensmittel, die zur Selbstbedienung auf Büfett und in Theken (z.B. Salatbüfett, Frühstücksbüfett, warme und kalte Büfett, Kuchenbüfett) angeboten werden, sind entsprechend den bestehenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften vor nachteiliger Beeinflussung zu schützen.

Allgemeine Anforderungen

1. Luftströme von „unreinen“ Bereichen in den „reinen“ Bereich der Büfett/Theken sind zu verhindern. Büfett / Theken dürfen nicht in der Nähe von Garderoben oder in Bereichen vor Toiletten aufgestellt werden.
2. „Unreines“ Geschirr vom Büfett oder von den Gästen ist separat abzustellen, um eine Kreuzkontamination zu vermeiden.
3. Die Theken müssen eine wirksame Abschirmung haben (z. B. aus Acrylglas), die ein Anhusen, Anniesen und Berühren der offenen Lebensmittel weitgehend verhindert. Zusätzlich können Schüsseln und Platten mit einer Schutzglocke abgedeckt werden.
4. Die Schüsseln sind so anzuordnen (im Allgemeinen in einer Reihe), dass die Möglichkeit einer versehentlichen, nachteiligen Beeinflussung durch den Gast, z. B. durch Berührung von Lebensmitteln während ihrer Entnahme, vermieden wird.
5. Das jeweilige Entnahmebesteck muss so lang sein, dass es nicht in die Schüsseln fallen kann; die Handgriffe müssen die Schüsselränder deutlich überragen.
6. Gerätschaften aus Holz (Schüsseln, Bestecke, Teller) sind im Allgemeinen ungeeignet, da sie sich schon nach kurzer Gebrauchsdauer nicht mehr einwandfrei reinigen lassen.

7. Die Kühltette von kühlbedürftigen Lebensmitteln (z. B. Thunfischsalat, Salatsoßen, Dressing, Marinaden, Sahnetorten) ist stets einzuhalten (+ 7 °C). Warm zuhaltende Speisen (z. B. Suppen, warmer Fleischkäse, Braten) sind immer bei ausreichender Temperatur $\geq +65$ °C zu halten (siehe auch DIN 10508 „Lebensmittelhygiene Temperaturen für Lebensmittel“). Frühstückseier sind stets so zu behandeln, dass Lebensmittelvergiftungen zuverlässig ausgeschlossen werden. (z.B. durch 10-minütiges Kochen).
8. 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 Feinkostsalat), die bei Betriebschluss noch vorhanden sind, dürfen nicht noch einmal angeboten werden.
9. Es wird empfohlen, von leicht verderblichen Lebensmitteln (z. B. Thunfischsalat) nach der Herstellung Rückstellproben (mindestens 150 g) zu entnehmen und die Proben für mindestens 14 Tage bei -18 °C aufzubewahren (vergl. DIN 10526 „Lebensmittelhygiene Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung“).
10. Eine Person ist zu benennen, die für den einwandfreien Betriebszustand der Theke (wie Kühl- und Warmhaltetemperaturen, Sauberkeit und Retouren-Geschirr) und die Überwachung der sachgemäßen Entnahme der Lebensmittel verantwortlich ist.