

Merkblatt

Lebensmittelhygienische Anforderungen an Selbstbedienungseinrichtungen für Brot, Kleingebäck und Feine Backwaren

Unter Berücksichtigung der geltenden lebensmittelhygienischen Rechtsvorschriften sind an Selbstbedienungseinrichtungen für Brot, Kleingebäck und Feine Backwaren folgende Anforderungen zu stellen:

- Der Standort und die Bauart der Einrichtung sind so zu wählen, dass eine nachteilige Beeinflussung durch die Umgebung, wie z.B. Staub, Gerüche, Schädlinge, Mikroorganismen oder sonstige Kontaminanten, verhindert wird und der Kunde nur durch die dafür vorgesehene Entnahmeöffnung an die Backwaren gelangen kann.
- Die Selbstbedienungseinrichtung muss hygienisch einwandfrei und leicht zu reinigen sein.
- Die Abgabe leicht verderblicher Backwaren, z. B. mit nicht durcherhitzten Füllungen oder Auflagen, hat unter sachgerechter Kühlung zu erfolgen.
- Die Entnahmeöffnung muss so konzipiert sein, dass Berührungen der Ware mit den Händen, der Kleidung oder dem Griff des Entnahmebestecks vermieden werden.
- Ein Zurücklegen bereits entnommener Ware muss verhindert werden (z.B. durch Rücklegesperren, andere technische Lösungen oder entsprechende Vorkehrungen und Maßnahmen).
- Die Entnahmeöffnungen müssen mit selbstschließenden Verschlussklappen versehen sein.*
- Für die Entnahme der Ware sind ein geeignetes Entnahmebesteck mit hygienischer Ablage oder andere Vorkehrungen für eine hygienische Entnahme (z.B. Einmalhandschuhe) vorzusehen.*
- Die Anbringung eines für den Kunden deutlich sichtbaren Hinweises, dass die Ware ausschließlich mit dem zur Verfügung gestellten Entnahmehilfsmittel zu entnehmen ist, ist notwendig.*

* sofern nach technischer Ausführung der Selbstbedienungseinrichtung bzw. unter Berücksichtigung sonstiger Schutzmaßnahmen erforderlich

Anmerkung: Die Umsetzung der lebensmittelrechtlichen Vorgaben liegt in der Eigenverantwortung des Lebensmittelunternehmers. Daher bedarf es, insbesondere in Anbetracht der Vielfalt der Selbstbedienungseinrichtungen, immer einer Beurteilung und Entscheidung der zuständigen Vor-Ort-Behörde im Einzelfall, ob die jeweilige Einrichtung in Kombination mit Vorkehrungen und Maßnahmen des Unternehmers den lebensmittelrechtlichen Vorgaben genügt.

DIN 10501-3 Lebensmittelhygiene Verkaufsmöbel - Teil 3: Verkaufsbehälter für Lebensmittel, die bei Umgebungstemperatur feilgeboten werden - Hygieneanforderungen, Prüfung

DIN 10519 Lebensmittelhygiene - Selbstbedienungseinrichtungen für unverpackte Lebensmittel – Hygieneanforderungen

Stand: 10/2012