

## Merkblatt

### Lebensmittelhygienische Anforderungen an die Abgabe von Brot, Kleingebäck und Feinen Backwaren in Selbstbedienung

Beim Betrieb von Selbstbedienungseinrichtungen für Brot, Kleingebäck und Feine Backwaren sind grundlegende lebensmittelrechtliche Vorgaben zu erfüllen (u.a. VO (EG) Nr. 852/2004). Die konkrete Umsetzung dieser Vorgaben liegt in der Eigenverantwortung jedes Lebensmittelunternehmers.

Das vorliegende Merkblatt soll den Lebensmittelunternehmer bei der Umsetzung unterstützen. Zusätzlich erteilen die jeweils zuständigen Kreisverwaltungsbehörden nähere Auskünfte.

Insbesondere folgende lebensmittelhygienische Grundsätze sind einzuhalten:

- Der Standort der Einrichtung ist so zu wählen, dass eine nachteilige Beeinflussung durch die Umgebung, wie z.B. Staub, Gerüche, Schädlinge, Mikroorganismen oder sonstige Kontaminationen verhindert wird.
- 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 geeigneter Kühlung oder anderen sachgerechten Maßnahmen zu erfolgen.

Zur Vermeidung von Kontaminationen der Backwaren durch unhygienische Handhabung und Entnahme werden folgende Maßnahmen empfohlen:

- Die technische Ausführung der SB-Einrichtung bzw. sonstige Schutzmaßnahmen verhindern, dass Backwaren ungeschützt in den Ausgabefächern liegen und gewährleisten, dass der Kunde nur durch die dafür vorgesehene Entnahmeöffnung an die Backwaren gelangt.
- Für die hygienische Entnahme der Ware werden geeignete Hilfsmittel zur Verfügung gestellt (z.B. Einmalhandschuhe oder Entnahmebesteck mit hygienischer Ablage).
- Ein Zurücklegen bereits entnommener Ware wird verhindert (z.B. durch Rücklegesperren, andere technische Lösungen oder entsprechende Vorkehrungen und Maßnahmen).
- Ein deutlich sichtbarer Hinweis informiert den Kunden über die hygienische Nutzung der Selbstbedienungseinrichtung

#### Literatur:

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: 04/2013