

Merkblatt zur Hygiene bei Salatbuffets

Zunehmend werden in Schulmensen Salatbuffets zur Selbstbedienung eingesetzt. Bei der Abgabe von bereits zubereiteten Salaten (z. B. gewaschen, geschnitten) sowie auch fertig zugekauften Salaten, muss gewährleistet sein, dass die Kunden die Waren nicht berühren, anhauchen, anhusten oder in anderer Weise nachteilig beeinflussen können.

Deshalb sind für **eine hygienische Abgabe folgende Anforderungen zu beachten:**

1. Die Theken müssen mit einer Abschirmung (z. B. Spuckschutz bestehend aus Glas- bzw. Plexiglasmaterial) ausgestattet sein. Der Schutz muss leicht zu reinigen sein und die Lebensmittel müssen weitgehend geschützt sein.
2. Salate und Soßen (Dressings, Marinaden) sind stets unter Kühlung (max. +7°C) zu halten.
3. Die Salate und Salatsoßen sollten immer vorgekühlt in die Theke gestellt werden.
4. Die Schüsseln sind derart anzuordnen (möglichst in einer Reihe), dass eine Berührung der Lebensmittel während der Entnahme vermieden wird.
5. Das Entnahme-Besteck muss eine ausreichende Länge haben, so dass es nicht vollständig in den Behälter fallen kann. Der Handgriff muss den Rand des Behältnisses deutlich überragen.
6. Die Oberfläche des Bestecks soll leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Gerätschaften aus Holz (Behältnisse, Bestecke, Teller) sind generell ungeeignet.
7. Die Angebotsmenge muss dem jeweiligen Bedarf, der Art und Haltbarkeit der Erzeugnisse angepasst sein. Es wird empfohlen, nur den Bedarf für max. 2 Stunden bereitzustellen, den Rest im Kühlschrank aufzubewahren und ggf. nachzufüllen.
8. 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**.
9. Grundsätzlich ist eine Person als verantwortlich zu benennen, d. h. Überwachung der Theke / des Buffets, eine regelmäßige Befüllung sowie die Beaufsichtigung einer sachgemäßen Lebensmittelennahme durch die Essensteilnehmer.

Auf die Inhalte der DIN 10519 „Lebensmittelhygiene, Selbstbedienungseinrichtung für unverpackte Lebensmittel“ wird verwiesen.

Beachten Sie, dass auch Salate, Salatsoßen und Toppings mit den vorhandenen Zusatzstoffen und Allergenen gekennzeichnet werden müssen!

Die Ausführungen dieses Informationsblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Weitere und eingehende Informationen erhalten Sie bei Ihrer zuständigen Lebensmittelkontrollbehörde.

© VNS Schulverpflegung RLP		Merkblatt
----------------------------	--	-----------