

Lebensmittelhygienische Anforderungen an den Verkauf von unverpackten Backwaren bei Umgebungstemperatur aus Selbstbedienungseinrichtungen

Diese Empfehlung ersetzt die bisherige, s. Lebensmittelchemie 53, S. 22-23, 1999.

Beim Verkauf von unverpackten Backwaren (Brot, Kleingebäck und Feine Backwaren) gelangen Selbstbedienungseinrichtungen zur Anwendung. Für die Gestaltung dieser mittlerweile weit verbreiteten Einrichtungen und den Umgang damit sind die Vorschriften der Lebensmittelhygieneverordnung zu berücksichtigen.

Nach Auffassung der Arbeitsgruppe steht einem Verkauf von unverpackten Backwaren durch Selbstbedienung nichts entgegen, wenn folgende Anforderungen beachtet werden:

1. Keine Abgabe von leichtverderblichen Backwaren, wie solche mit nicht durcherhitzten Füllungen oder Auflagen, z.B. Bienenstich, oder von Backwaren mit feuchten schmierenden Oberflächen, z. B. Obstkuchen mit Tortenguss
2. Aufstellen der Einrichtung im Sichtbereich des Personals
3. Bauart und Aufstellung der Einrichtung derart, dass Kunden nur von der dafür vorgesehenen Öffnung her an die Backware gelangen können
4. Größe der Entnahmeöffnung oder der Verschußklappen an den Verkaufsbehältern nur derart, wie es für die Entnahme der Gebäcke erforderlich ist. Verschußklappen müssen selbstschließend ausgeführt sein.
5. Entnahme der Backwaren (ausgenommen bei Brot) mit Hilfe einer geeigneten Greifzange. Das Befestigen einer Greifzange, z.B. mittels Kette an jedem Behälter, wird ausdrücklich empfohlen.
6. Anbringung eines deutlich sichtbaren Hinweises, dass die Backwaren nur mit der vorgesehenen Zange entnommen werden sollen, und dass Gebäckstücke, die angefaßt wurden, gekauft werden müssen.
Der Hinweis kann zum Beispiel folgendermaßen lauten: "Bitte benutzen Sie aus hygienischen Gründen die vorgesehene Zange und fassen Sie nur die Gebäckstücke an, die Sie auch kaufen wollen."
7. Standort der Einrichtung unter weitgehender Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung der Backwaren durch Staub, Gerüche, Ungeziefer, Mikroorganismen und unerwünschte Stoffe

An die Hersteller von Verkaufsmöbeln zur Selbstbedienung solcher Lebensmittel, die bei Umgebungstemperatur angeboten werden, richtet sich die DIN 10501-3. Bei der Beschaffung von Selbstbedienungseinrichtungen sollte daher diese Norm beachtet werden. Außerdem ist die DIN 10519 zu berücksichtigen, die den hygienischen Verkehr mit unverpackten Lebensmitteln im Wege der Selbstbedienung sicherstellen soll.

Diese Empfehlung gilt nicht für die Abgabe von Backwaren aus Verkaufsautomaten. Hier ist die DIN 10527 zu berücksichtigen.