

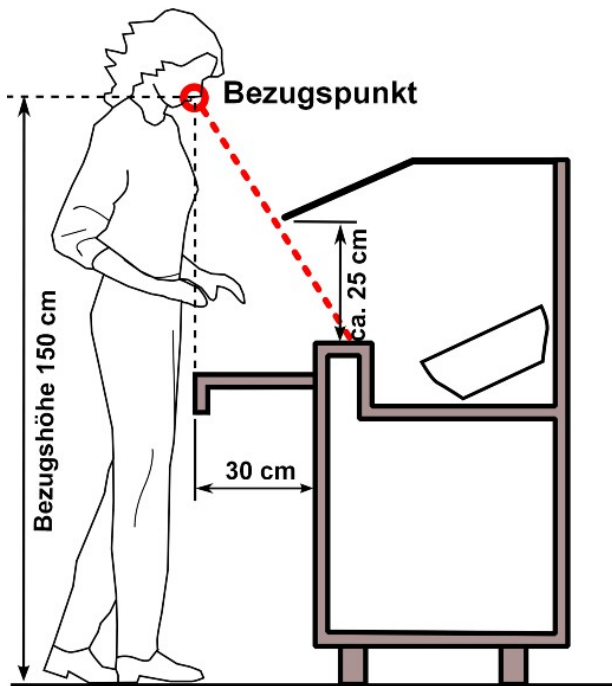
Arbeitshilfe "Spuckschutz"

Offene angebotene Lebensmittel müssen gegen nachteilige Beeinflussung (z.B. Husten, Niesen) geschützt werden. Die Schutzvorrichtung (Blende, Scheibe, Aufsatz etc.) muss so beschaffen sein, dass die direkte Linie Mund des Kunden zum Lebensmittel unterbrochen wird. Der Bezugspunkt ergibt sich aus einer Höhe von 150 cm und dem Abstand von 30 cm Vorderkante des Korpus.

Auf der Ablage des Spuckschutzes dürfen nur zugedeckte oder verpackte Lebensmittel angeboten werden.

Die genannten Maße sind Empfehlungen von Kontrollbehörden und Verbänden.

Offene Lebensmittel in Selbstbedienung



Weitere Hinweise:

- Buffets/Theken dürfen nicht in der Nähe von Garderoben oder in Bereichen vor Toiletten aufgestellt werden.
- Die Schüsseln sind so anzuordnen, dass die Möglichkeit zur versehentlichen, nachteiligen Beeinflussung durch den Gast, z.B. durch Berührung von Lebensmitteln während ihrer Entnahme, vermieden wird.
- Das jeweilige Entnahmebesteck muss so lang sein, dass es nicht in die Schüsseln fallen kann; die Handgriffe müssen die Schüsselränder deutlich überragen.
- Gerätschaften aus Holz (Schüsseln, Bestecke, Teller) sind im Allgemeinen ungeeignet.
- Die Angebotsmengen dem jeweiligen Bedarf anpassen!

Bei kritischen, offenen Lebensmitteln in Bedienung gilt ebenfalls eine Bezugshöhe von 150 cm. Bei der Zubereitung oder dem bedienten Angebot offener Lebensmittel ohne Spuckschutz zum Publikum wird ein Schutzabstand von 150 cm in der Regel als ausreichend erachtet.

Offene Lebensmittel in Bedienung / Zubereitung

