

Anforderungen an eine Bäckerei / Konditorei, ihre Filialen und entsprechende Direktvermarkter

Dieses Informationsblatt dient der Orientierung über die Anforderungen an eine Bäckerei / Konditorei, ihre Filialen und entsprechende Direktvermarkter. Der Lebensmittelunternehmer bleibt zu einer umfassenden Prüfung und Beurteilung unter Zugrundelegung der jeweils aktuellen Rechtsvorschriften sowie zur Beachtung der maßgeblichen Leitlinien verpflichtet, woraus sich im Einzelfall weitere Anforderungen ergeben können. Er trägt die Hauptverantwortung für die Herstellung und das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel und ist dafür verantwortlich, die Einhaltung der erforderlichen hygienischen Bedingungen sicherzustellen.

Dieses Informationsblatt beschreibt Umstände, die im Regelfall die Herstellung und das Inverkehrbringen von Lebensmitteln unter geeigneten hygienischen Bedingungen ermöglichen. Abweichungen von den Anforderungen sind im Einzelfall möglich, wenn die Sicherheit der Lebensmittel dadurch nicht gefährdet wird.

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so konzipiert sein, dass hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge möglich sind und Kontaminationen sowie nachteilige Beeinflussung vermieden werden (z.B. Trennung von reinem und unreinem Bereich, Gewährleistung der Schädlingsbekämpfung).

1 Backstube

- 1.1 Die Grundfläche der Backstube muss eine dem Zweck entsprechende ausreichende Größe haben.
- 1.2 Die Bodenbeläge müssen in einwandfreiem Zustand sein. Sie müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren, wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein. Sie sollten auch gleitsicher sein. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen.
- 1.3 Die Wände sind bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe mit einem abriebfesten, wasserundurchlässigen, glatten Belag (z.B. Fliesen - keine Tapete) oder Anstrich auf glattem Zement oder gleichwertigem Putz auszustatten. Sie müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein.
- 1.4 Decken und Deckenstrukturen / Dachinnenseiten müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.
- 1.5 Es muss eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung gewährleistet sein. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem unreinen in einen reinen Bereich sind zu vermeiden. Über sämtlichen Koch-, Brat- und Frittierstellen sollte eine ausreichende Lüftungsanlage vorhanden sein, um über die Luft übertragene Kontaminationen zu vermeiden.
- 1.6 Flächen (Türen, Fenster, Ausrüstung, Arbeitsflächen etc.) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfreiem und nichttoxischem Material bestehen. Fenster und Lüftungsöffnungen ins Freie müssen mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern versehen sein.

- 1.7 Für kühl oder tiefgefroren zu lagernde Lebensmittel müssen ausreichende, mit Thermometern ausgestattete Kühleinrichtungen vorhanden sein. Tropfwasser aus Kühleinrichtungen muss im geschlossenen System direkt in das Abwassersystem eingeleitet werden.
- 1.8 Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten bzw. Ausrüstungen müssen vorhanden sein. Diese müssen über Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität verfügen.
- 1.9 Separate Handwaschbecken müssen an geeigneten Standorten in ausreichender Anzahl vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben. Darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein. Die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel (bspw. zusätzliches Waschbecken) müssen von den Handwaschbecken getrennt sein.
- 1.10 Es ist für eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung zu sorgen.

2 Vorratsraum

- 2.1 Der Fußboden muss wasserundurchlässig, fugendicht, leicht zu reinigen und eventuell zu desinfizieren sein. Er sollte gleitsicher sein.
- 2.2 Die Wände sind mit einem glatten Anstrich auf glattem Zement oder gleichwertigem Putz zu versehen. Sie müssen leicht zu reinigen und eventuell zu desinfizieren sein.
- 2.3 Decken und Deckenstrukturen / Dachinnenseiten müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.
- 2.4 Fenster und Lüftungsöffnungen ins Freie müssen mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern ausgestattet sein.
- 2.5 Einrichtungen, Türen und Fenster müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfreiem, leicht zu reinigendem Material bestehen.
- 2.6 Lebensmittel dürfen sich bei ihrer Lagerung nicht gegenseitig nachteilig beeinflussen. Behälter mit Lebensmitteln dürfen nicht direkt auf dem Boden stehen.

3 Thekenbereich/ Speisenausgabe

- 3.1 Im Theken- bzw. Ausgabebereich ist ein separates Handwaschbecken in leicht erreichbarer Nähe zum Arbeitsplatz mit Warm- und Kaltwasserzufuhr und Mitteln zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen erforderlich.
- 3.2 Ein Schutz der Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung (z. Bsp. Spuck- und Hustenschutz) ist zu gewährleisten.

4 Personaltoiletten

- 4.1 Eine separate Personaltoilette ist erforderlich. Alle sanitären Anlagen müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
- 4.2 Toiletten oder deren Vorräume müssen mit einem Handwaschbecken mit fließender Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität ausgestattet sein; darüber hinaus

müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein.

5 Nebenräume

- 5.1 Für das Personal muss eine Möglichkeit für die getrennte Aufbewahrung der Arbeits- und Straßenkleidung vorhanden sein.
- 5.2 Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Reinigungsgeräte sind gesondert zu lagern.
- 5.3 Soweit erforderlich, sind angemessene Umkleieräume für das Personal bereit zu stellen.

6 Eigenkontrollen

Die nachfolgenden Aspekte der Eigenkontrollen sind laut VO (EG) Nr. 852/2004 zu dokumentieren. Die Dokumentationen sind über einen angemessenen Zeitraum aufzubewahren. Empfohlen wird in Abhängigkeit vom hergestellten Produkt eine Aufbewahrungszeit von mindestens 12 Monaten.

- 6.1 im Rahmen der Wareneingangskontrolle sind der Zustand (bspw. Frische, Qualität, Sauberkeit, Kennzeichnung von MHD / Verbrauchsdatum) und die Temperatur der angelieferten Waren zu kontrollieren. Ergriffene Maßnahmen bei Normabweichungen sind zu dokumentieren. Bei Eigenbeschaffungen hat eine Temperaturkontrolle beim Entladen zu erfolgen.
- 6.2 Folgende Temperaturkontrollen sind erforderlich:
 - Mindestens 1 x täglich sollte eine fortlaufende Temperaturkontrolle bei allen Gefrier- und Kühleinrichtungen erfolgen.
 - Beim Erhitzen von Geflügel, Hackfleisch, Fisch und anderen leichtverderblichen Lebensmitteln im Rahmen des Betriebs einer „warmen Küche“ haben Kerntemperaturkontrollen zu erfolgen. Eine Kontrolle der Durcherhitzung ist ggf. auch visuell möglich (Anschneiden).
 - Bei der Speisenausgabe sind die Heißhaltetemperaturen (> 65° C) täglich zu kontrollieren, die Kontrollen sind zu dokumentieren. Bei Unterschreiten dieser Temperaturen ist ggf. eine Nacherhitzung durchzuführen.
 - Die Kühltemperaturen bei Dressings, Soßen, Desserts, Salaten u.a. leichtverderblichen Lebensmitteln sind zu kontrollieren.
- 6.3 Die Kontrolle des Frittierfetts hat täglich durch eine sensorische Qualitätsprüfung (Geruch, Farbe) oder mit einem geeigneten Testsystem zu erfolgen. Der Zeitpunkt des Austauschs ist zu dokumentieren.
- 6.4 Ein Reinigungs- und Desinfektionsplan ist zu erstellen. Aus diesem sollte hervorgehen, wer (Nennung der jeweils Verantwortlichen), was, wann, wie oft, womit und wie tätig werden soll und tätig geworden ist (Erledigungsvermerke).
- 6.5 Im Rahmen der Kontrolle des Schädlingsbefalls sind entweder Aufzeichnungen über eigene Kontrollmaßnahmen (gelten i.d.R. nur als ausreichend, wenn kein Schädlingsbefall vorliegt) zu führen oder es sind Dokumente einer Schädlingsbekämpfungsfirma, aus denen hervorgeht, dass eine wirksame Bekämpfung von Schädlingen betrieben wird, aufzubewahren.

6.6 Im Rahmen von Personalschulungen sind folgende Belehrungen durchzuführen:

- Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz alle 2 Jahre
- Hygieneschulung
 - nach VO (EG) 852/2004 (1x jährlich)
 - erforderlichenfalls über den Umgang mit leichtverderblichen Lebensmitteln nach § 4 der Lebensmittelhygieneverordnung.

6.7 Die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln, Zutaten und Verpackungsmaterial ist in allen Produktions- Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sicherzustellen.

6.8 Die Anforderungen der VO (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel sind einzuhalten.

7 Zusatzstoffkennzeichnung in Bäckereien und Konditoreien

7.1 Die Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Abgabe von Lebensmitteln erfolgt gut sichtbar leicht lesbar und unverwischbar auf einem Schild auf oder neben der Ware.

7.2 Erleichterung für Verkaufsabteilung – Bäckerei

Es ist auch möglich, dass die Kenntlichmachung in Form eines Sammelaushangs oder einer anderen schriftlichen Aufzeichnung (Mappe) erfolgen kann, wenn diese dem Verbraucher unmittelbar zugänglich sind. Hierbei müssen jedoch sämtliche Zusatzstoffe des entsprechenden Lebensmittels in solchen Listen aufgeführt werden. Auf diese Aufzeichnung muss bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang hingewiesen werden.

7.3 Kenntlichmachung aufgrund spezieller Vorschriften

Die Verkehrsbezeichnung/der Produktname (Leitsätze beachten) in Verbindung mit der Angabe von Ersatzprodukten, falls es aus der Verkehrsbezeichnung nicht ersichtlich ist; zum Beispiel

- statt Marzipan → „mit Persipan“
- statt Kuvertüre → „mit kakaohaltiger Fettglasur“

7.4 Kenntlichmachung bestimmter Lebensmittelfarbstoffe gem. Art. 24 und Anhang V der VO (EG) Nr. 1333/2008

Anforderungen an die Kennzeichnung von Lebensmitteln, die bestimmte Lebensmittelfarbstoffe enthalten.

- Gelborange S (E 110)
- Chiolingelb (E 104)
- Azorubin (E 122)
- Allurarot AC (E 129)
- Tartrazin (E 102)
- Cochenillerot A (E 124)

Die „Bezeichnung oder E- Nummer des Farbstoffs/Farbstoffe“ ist anzugeben, sowie die Angabe:

„Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.“

7.5 Beispiel – Zusatzstoffkennzeichnung

Art des Zusatzstoffes (Klassenname) E Nummer	Kenntlichmachung	Beispiele für Zutaten, die diese Zusatzstoffe enthalten können
1) Farbstoffe Bspw. E 100, E 180, Beta-carotin, Riboflavin,	„mit Farbstoff“	Back- und Grundmischungen für feine Backwaren, für Füllmassen und sonstige Cremes, Dekorkirschen, Tortenguss,
2) Konservierungsstoff E200, E219, E230, E235, E249, E280, E285, E1105	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“	Margarine, Flüssigei, Trockenfrüchte, Käse, Wurst, Schinken, Fleischsalat, Toastbrotbackmittel
3) Antioxidationsmittel E310, E321,	„mit Antioxidationsmittel“	Fertigfüllungen, Sahnefond, verarbeitete Nüsse, Schinken,
4) Geschmacksverstärker E620,E635,	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Fertigfüllungen, Aromazubereitungen,
5) Schwefeldioxid/Sulfite E220, E228,	„geschwefelt“	Obst (z.B. zerkleinerte Äpfel für Füllungen u. Auflagen), Trockenfrüchte,
6) Eisensalze (kein Klassenname) E579, E228,	„geschwärzt“	Schwarze Oliven
7) Süßstoffe E950,E952,E954, E957, E959	„mit Süßungsmittel(n)“ bei Aspartam (E951) zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle“	Süßungsmittel für Diabetikerbackwaren
8) Phosphate (Stabilisator) E338-E341, E450-E452	„mit Phosphat“	Brühwürste, Kochschinken

8 Sonstiges

Der Lebensmittelunternehmer hat nach dem Infektionsschutzgesetz Unterlagen über Unterweisungen und vorliegende Nachweise über Erstbelehrung / Gesundheitszeugnis und Folgebelehrungen aufzubewahren.

Abhängig von der Größe des Betriebs und einer möglichen Zulassungspflicht wird dem Lebensmittelunternehmer empfohlen, folgende Dokumente seines Betriebes bereit zu halten:

- Grundrissplan des Betriebes mit Beschriftung der Räume und ihrer Funktionen
- Produktionsmenge (Zahl der Speisen)
- Produktpalette
- Liste der Mitarbeiter mit Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten

- Entsorgungsplan für tierische Nebenprodukte (bspw. Speisereste, Frittierfette, Abfälle von Fleisch und Fleischerzeugnissen) einschließlich Nachweis über die Beauftragung eines Entsorgungsunternehmens
- Arbeitsanweisungen über den Umgang mit Lebensmitteln und die persönliche Hygiene
- Unterlagen über Arbeitskleidung (Ausstattung, Wechselintervalle usw.)

Ebenso kann es für die betrieblichen Abläufe wichtig sein, im Rahmen einer Risikoanalyse die kritischen Kontrollpunkte (CCPs) zu ermitteln.

Hilfestellung dazu leisten die

- „Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis im Bäcker- und Konditorenhandwerk“ des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. (www.baeckerhandwerk.de) und die
- „HDE-Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis gemäß der Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene“ vom Hauptverband des Deutschen Einzelhandels e.V. (www.einzelhandel.de).

Diese enthalten auch Hinweise zur Sicherstellung einer Guten Herstellungspraxis. Auskünfte über Ansprechpartner, weitere Leitlinien und als Leitlinien geltende DIN-Normen gibt Ihnen der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (www.bll.de/themen/hygiene/).

Die vorstehenden Angaben basieren auf der VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene und der VO (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel in den zurzeit gültigen Fassungen. Alle maßgeblichen gemeinschaftlichen und nationalen Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene finden Sie unter <http://www.bmelv.de/SharedDocs/Standardartikel/Ernaehrung/SichereLebensmittel/Hygiene/Rechtsgrundlagen.html>.