



Anforderungen an eine Bäckerei / Konditorei und entsprechende Direktvermarkter

Dieses Informationsblatt dient der Orientierung über die Anforderungen an eine Bäckerei / Konditorei 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, ggf. zu desinfizieren, wasserundurchlässig, Wasser abstoßend, abriebfest und 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) 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.** 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.
- 1.6.** Es ist für eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung zu sorgen.

- 1.7.** 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 muss eine ausreichende Lüftungsanlage vorhanden sein, um über die Luft übertragene Kontaminationen zu vermeiden.
- 1.8.** Fenster, Türen und Lüftungsöffnungen und sonstige Öffnungen ins Freie müssen mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern versehen sein.
- 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.** Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten bzw. Ausrüstungen müssen vorhanden sein. Diese müssen über Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität verfügen. Wasserschläuche (inkl. der Anschlusssysteme), die zum Reinigen der Einrichtungen und Arbeitsgeräte genutzt werden, müssen die Anforderungen der Trinkwasserverordnung erfüllen.
- 1.11.** Für kühl oder tiefgefroren zu lagernde Lebensmittel müssen ausreichende, mit Thermometern ausgestattete Kühleinrichtungen vorhanden sein. Tropf- und Kondenswasser aus Kühleinrichtungen muss direkt in das Abwassersystem oder in ein geschlossenes System eingeleitet werden.
- 1.12.** Für die Lagerung von Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen müssen angemessene Vorrichtungen vorhanden sein (z.B. Abfallbehältnis mit schließbarem Deckel). Die Abfälle dürfen Lebensmittel weder direkt noch indirekt kontaminieren. Sie müssen so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt werden.
- 1.13.** Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Reinigungsgeräte sind gesondert von Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, zu lagern (z.B. in verschließbaren Boxen und hängend).
- 1.14.** Grundsätzlich dürfen nur lebensmittelechte Bedarfsgegenstände für Lebensmittel verwendet werden. Bedarfsgegenstände, die für den Kontakt mit Lebensmitteln vorgesehen sind, müssen entweder mit der Angabe „für Lebensmittelkontakt“ oder mit einer konkreten Verwendungszweckangabe oder dem folgenden Symbol gekennzeichnet sein:



Symbol: Quelle: Anh. II der VO (EG) Nr. 1935/2004

- 1.15.** Der Umgang mit bzw. Einsatz von Sahneaufschlagmaschinen hat hygienisch einwandfrei zu erfolgen. Diesbezüglich wird auf folgendes Infoblatt verwiesen: Infoblatt 24 „Anforderungen an den hygienischen Umgang mit Sahneaufschlagmaschinen“

2. Vorratsraum

- 2.1. Der Fußboden muss wasserundurchlässig, fugendicht, leicht zu reinigen, eventuell zu desinfizieren und 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. Flächen (alle 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.
- 2.7. Behälter mit Lebensmitteln dürfen nicht direkt auf dem Boden gelagert werden.

3. Theken-, Ausgabebereich

- 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.B. Spuckschutz) ist zu gewährleisten.
- 3.3. Leichtverderbliche Lebensmittel wie belegte Brötchen oder Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung sind kühlpflichtig. Sie sollten bei höchstens 7°C gelagert werden.

4. Personal

- 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. Zudem müssen Mittel zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein (z.B. Seife und Einmalpapiertücher in Spendern).
- 4.3. Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.
- 4.4. Für das Personal muss eine Möglichkeit für die getrennte Aufbewahrung der Arbeits- und Straßenkleidung vorhanden sein. (z.B. Spinde oder Schrank). Erforderlichenfalls sind geeignete Umkleieräume bereit zu stellen.

4.5. Im Rahmen von Personalschulungen sind folgende Belehrungen bzw. Schulungen durchzuführen:

- a) Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (alle 2 Jahre) – die Erstbelehrung muss durch das Gesundheitsamt erfolgen!
- b) Lebensmittelhygieneschulung nach VO (EG) Nr. 852/2004 (Jährlich)
 - Erforderlichenfalls zusätzlich über den Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln nach § 4 der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)

Wichtig: Das Personal muss vor Arbeitsantritt die Belehrungen bzw. Schulungen vorweisen bzw. absolvieren.

5. Eigenkontrollen

Die nachfolgenden Aspekte der Eigenkontrollen sind schriftlich so zu dokumentieren, dass aus der Aufzeichnung, die erfolgten Kontrollen, deren Ergebnisse und ggf. ergriffene Maßnahmen hervorgehen. Die Dokumentationen sind über einen angemessenen Zeitraum aufzubewahren und der kontrollierenden Behörde auf Verlangen vorzuweisen.

Hinsichtlich der Eigenkontrollen wird zusätzlich auf das Informationsblatt „Eigenkontrollen“ verwiesen. (s. untenstehenden QR-Code)

5.1. Im Rahmen der Wareneingangskontrolle sind der Zustand (bspw. Frische, Qualität, Sauberkeit, Kennzeichnung von MHD bzw. 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.

5.2. Mindestens 1 x täglich sollte eine fortlaufende Temperaturkontrolle bei allen Gefrier- und Kühleinrichtungen erfolgen.

5.3. Bei der Ausgabe warmer Speisen (z.B. Fleischkäse-, Frikadellen-, Schnitzelbrötchen) sind die Heißhaltetemperaturen ($> 60^{\circ}\text{C}$) täglich zu kontrollieren und zu dokumentieren. Bei Unterschreiten dieser Temperaturen sind entsprechende Maßnahmen wie ggf. eine Nacherhitzung zu ergreifen und zu dokumentieren.

5.4. Bei Verwendung von Frittierfett: 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.

5.5. Ein Reinigungs- und Desinfektionsplan ist zu erstellen. Aus diesem sollte hervorgehen, wer was, wann, wie oft, womit und wie tätig werden soll (Nennung der jeweils Verantwortlichen), und tätig geworden ist (Erledigungsvermerke).

5.6. Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen (Monitoring). Die regelmäßige Kontrolle auf Schädlingsbefall ist zu dokumentieren. Bei Schädlingsbefall sind Nachweise über die Bekämpfung der Schädlinge vorzulegen, z.B. Dokumente einer Schädlingsbekämpfungsfirma, aus denen hervorgeht, dass eine wirksame Bekämpfung von Schädlingen betrieben wurde.

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

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

5.9. Zur betrieblichen Eigenkontrolle gehört auch die Ermittlung kritischer Kontrollpunkte im Herstellungsprozess und die Festlegung geeigneter Methoden zu deren Überwachung (betriebliches HACCP-Konzept).

6. Kennzeichnung

6.1. Bezüglich der Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen bei loser Abgabe von Lebensmitteln wird auf folgendes Infoblatt verwiesen:

Infoblatt 30 „Kenntlichmachung von Zusatzstoffen, Allergenen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln bei loser Abgabe“ (s. auch 7.1)

6.2. Kenntlichmachung von „Ersatzprodukten“

Die Angabe der Verkehrsbezeichnung bzw. des Produktnamens in Verbindung mit der Angabe von Ersatzprodukten ist erforderlich, falls es aus der Verkehrsbezeichnung nicht ersichtlich ist.

Beispiele:

- a. Die Verwendung von Persipan muss gekennzeichnet werden, wenn nach allgemeiner Verkehrsauffassung die Verwendung von Marzipan üblich ist (Kennzeichnung: „mit Persipan“).
- b. Die Verwendung von mit Kakaoerzeugnissen verwechselbaren Fettglasuren muss gekennzeichnet werden („mit kakaohaltiger Fettglasur“ oder „mit Fettglasur“)

Die Leitsätze u.a. für Feine Backwaren sowie für Brot und Kleingebäck sind zu beachten.

7. Weitere wichtige Hinweise

7.1 Infoblätter u.a. zu den Themen

- a) Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen
- b) Lager- und Transporttemperaturen von Lebensmitteln
- c) Eigenkontrollen

finden Sie unter diesem QR-Code:



7.2 Die vorstehenden Angaben basieren überwiegend auf der VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene in der zurzeit gültigen Fassung.

Alle maßgeblichen gemeinschaftlichen und nationalen Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene finden Sie unter:

[BMLEH - Lebensmittel-Hygiene - Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene](#)

7.3 Weitere Auskünfte bzw. Hilfestellungen finden Sie u.a. unter

- a) Beim Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat, u.a.
 - a. zur Lebensmittelsicherheit - [BMLEH - Lebensmittelsicherheit](#)
 - b. Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches - [BMLEH - Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission - Fachausschüsse und Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches](#)

- b) beim Lebensmittelverband Deutschland - [Lebensmittelhygiene: Lebensmittelverband Deutschland](#), u.a. verschiedene Leitlinien
- c) Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V., u.a. die "Leitlinie für eine 'Gute Lebensmittelhygiene-Praxis' im Bäcker- und Konditorenhandwerk" - [Home - Bäckerhandwerk](#)
- d) beim Bäckerinnungsverband Südwest - [Startseite - Bäckerinnungsverband Südwest](#)

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Leider ist es den Kontrollbehörden aufgrund ihrer umfangreichen, staatlich zugewiesenen Aufgaben in aller Regel nicht möglich, umfassend beratend tätig zu werden.

Eine umfassende Beratung kann von privaten Sachverständigen oder Interessenverbänden wahrgenommen werden. Diese orientiert sich dann am konkreten Einzelfall.

Abteilung für Veterinärwesen und Verbraucherschutz

Telefon: 06252 15-5977

Fax: 06252 15-5928

E-Mail: vetamt@kreis-bergstrasse.de (bitte im Betreff immer die Gemeinde mit angeben)