

## 26. Anforderungen an eine Bäckerei / Konditorei – Verkaufsabteilung oder -filiale

Dieses Informationsblatt dient der Orientierung über die Anforderungen an eine Bäckereifiliale. 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. Vorbereitungsbereich:**

- 1.1. Die Grundfläche muss eine dem Zweck entsprechende ausreichende Größe haben.
- 1.2. Die Bodenbeläge müssen in einwandfreiem Zustand sein. Der Fußboden muss gleitsicher, wasserundurchlässig, fugendicht, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen. 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. Sonstige Wandflächen müssen einen glatten Putz und nicht abblätternden Anstrich haben (keine Tapete). Decken und Deckenstrukturen müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.
- 1.3. 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 nicht-toxischem Material bestehen.
- 1.4. Es muss eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung gewährleistet sein. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem kontaminierten 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. Fenster und Lüftungsöffnungen ins Freie müssen mit zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengittern ausgestattet sein.

- 1.5. Für kühl bzw. 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.
- 1.6. Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten bzw. Ausrüstungen sowie zum Waschen der Lebensmittel müssen vorhanden sein. Diese müssen über Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität verfügen.
- 1.7. Separate Handwaschbecken müssen an geeigneten Standorten in ausreichender Anzahl vorhanden sein. Diese müssen ausgestattet sein mit Warm- und Kaltwasserzufuhr, Einweghandtuch- und Seifenspender.
- 1.8. Es ist für eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung zu sorgen.

## **2. Bäckerei – Verkaufsbereich:**

- 2.1. Es muss eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung gewährleistet sein. Luftströmungen aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich sind zu vermeiden. Ein ausreichender Insektenschutz und eine ausreichende Schädlingsbekämpfung sind sicherzustellen.
- 2.2. Es ist für angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung zu sorgen.
- 2.3. Die Bodenbeläge müssen in einwandfreiem Zustand sein. Der Fußboden muss gleitsicher, wasserundurchlässig, fugendicht, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen. 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. Sonstige Wandflächen müssen einen glatten Putz und nicht abblätternden Anstrich haben (keine Tapete). Decken und Deckenstrukturen müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen vermieden werden.
- 2.4. Für kühl bzw. tiefgefroren zu lagernde Lebensmittel müssen ausreichende, mit Thermometern ausgestattete Kühleinrichtungen vorhanden sein.
- 2.5. Separate Handwaschbecken müssen an geeigneten Standorten in ausreichender Anzahl vorhanden sein. Diese müssen ausgestattet sein mit Warm- und Kaltwasserzufuhr, Einweghandtuch- und Seifenspender.

## **3. Nebenräume:**

- 3.1. Für das Personal ist ein Raum oder Schrank für die separate Aufbewahrung der Arbeits- bzw. Straßenkleidung zur Verfügung zu stellen.
- 3.2. Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Reinigungsgeräte sind gesondert zu lagern, so dass Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden können.

## **4. Personaltoiletten:**

- 4.1. 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 Handwaschbecken mit fließender Warm- und Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität, Seifenspender und Einweghandtüchern ausgestattet sein.

## **5. 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.

- 5.1 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.
- 5.2 Folgende Temperaturkontrollen sind erforderlich:
  - Mindestens 1 x täglich sollte eine fortlaufende Temperaturkontrolle bei allen Gefrier- und Kühleinrichtungen erfolgen.
  - 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.
- 5.3 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).
- 5.4 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.
- 5.5 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. Zusatzstoffkennzeichnung in Bäckereien und Konditoreien**

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

### **6.2 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. Sonstiges**

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

Hilfestellung dazu leisten die

- „Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis im Bäcker- und Konditorenhandwerk“ des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. ([www.baeckerhandwerk.de](http://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](http://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/](http://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/Ernaeh-rung/SichereLebensmittel/Hygiene/GemeinschaftlichesLebensmittelhygienerecht.html>.