

# Hygienevorschriften beim Verkauf von Backwaren

Sabine Botterbrodt, Detmold

## 1. Rechtliche Situation

Ein wichtiger Punkt der **Lebensmittelsicherheit** ist die **Lebensmittelhygiene** und alle damit verbundenen Aufgaben und Verantwortlichkeiten, die von Betrieben, die Lebensmittel herstellen, verarbeiten und vertreiben, erfüllt werden müssen.

Aufgrund der veränderten Gesetzeslage, insbesondere durch die Veröffentlichung der europäischen **Basis-Verordnung zur Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit (Verordnung (EG) Nr. 178/2002)** (9), wurde auch eine Anpassung der Lebensmittelhygiene-Verordnung notwendig. Im April 2004 wurde das neue „Hygienepaket“ veröffentlicht, und seit dem 1.1.2006 gilt die „**Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene**“ (10). Mit dieser Verordnung sollen die in der Europäischen Union geltenden Hygienevorschriften harmonisiert und die Anforderungen der Basis-Verordnung umgesetzt werden. Damit wurde ein jahrelanger Reformprozess abgeschlossen, der das etablierte Hygienerecht in seiner Konzeption grundlegend verändert hat und in einen neuen Rechtsrahmen bringt. Das erklärte Ziel, das gesamte gemeinschaftliche Hygiene- und Veterinärrecht zusammenzufassen, es übersichtlicher, einfacher und schlüssiger zu gestalten, soll somit erreicht werden. Gleichzeitig wird durch Einbezug der Landwirtschaft zeitgemäß der "Farm-to-Fork-Ansatz" unter Berücksichtigung der Grundsätze und Grundbegriffe der EU-Basis-Verordnung 178/2002 verwirklicht. In der Tabelle 1 ist die alte und neue Rechtssystematik dargestellt. Die Rechtsprechung auf europäischer Ebene ist, insbesondere wenn es sich um Verordnungen handelt, direkt in den Mitgliedstaaten umzusetzen bzw. anzuwenden. In der Abbildung 1 ist eine Übersicht der drei wichtigen Verordnungen zum Lebensmittelrecht (inklusive Hygienerecht) enthalten und die daraus auf nationaler Ebene erfolgte Anpassung und Konkretisierung der EU-Vorschriften dargestellt. Die primäre rechtliche Verantwortung für die Erfüllung des Lebensmittelrechts trägt der Lebensmittelunternehmer. Er hat sowohl nach der Basisverordnung (Art. 17, 21 VO (EG) 178/2002) als auch nach der Lebensmittelhygieneverordnung (Art. 1 VO (EG) 852/2004) die Pflicht,

- die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten,
- die Anwendung des EU Rechts sicherzustellen und
- die Haftung für fehlerhafte Produkte zu übernehmen.

Bei der Anwendung des EU Rechts erstrecken sich die Pflichten der Lebensmittelunternehmer auf folgende Bereiche:

- Eigenkontrollen entlang der Lebensmittelkette durchführen,
- Gute Hygienepaxis umsetzen,
- HACCP Konzepte verwirklichen,
- Weitergabe von Informationen zur Rückverfolgbarkeit,
- Rücknahme unsicherer Lebensmittel,
- Informationspflicht (Behörden/Verbraucher),
- Zusammenarbeit mit Behörden,
- Produkthaftung.

## 2. Lebensmittelhygiene Verordnung (VO (EG) 852/2004)

Die europäische Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) gilt für alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln (LM). Demnach ist nicht nur die Produktion der Backwaren aus hygienischer Sicht entscheidend, sondern auch die Kommissionierung, der Versand/Transport und nicht zuletzt der Verkauf der hergestellten Produkte. Zur Lebensmittelhygiene zählen „*die Maßnahmen und Vorkehrungen, die notwendig sind, um Gefahren unter Kontrolle zu bringen und zu gewährleisten, dass ein Lebensmittel unter Berücksichtigung seines Verwendungszwecks für*

den menschlichen Verzehr tauglich ist“. Damit ist nicht nur die Vermeidung von gesundheitsschädigenden Mikroorganismen angesprochen, sondern auch die Vermeidung von Fremdkörpern oder chemischen Verunreinigungen. Die LMHV fordert, dass die Zubereitung, Herstellung, Verpackung usw. bis hin zum Verkauf von Lebensmitteln unter hygienisch einwandfreien Bedingungen zu erfolgen hat. Weiterhin wird verlangt, dass die Lebensmittelhersteller die für die Lebensmittelsicherheit kritischen Punkte im Prozessablauf identifizieren müssen und diesbezügliche Sicherheitsvorkehrungen zu treffen haben. Dies erfolgt durch ein Konzept, das der Gefahrenidentifizierung und -bewertung dient und zu deren Beherrschung beiträgt, dem sogenannten HACCP-Konzept (2, 10).

## 2.1 Aufbau der LMHV

Getrennt für die Urproduktion und die Weiterverarbeitung gelten die Anhänge 1 und 2 der Verordnung (10). Der Anhang 1 beschreibt die allgemeinen Hygienevorschriften und die Empfehlungen für Leitlinien für die Gute Hygienepraxis (GHP) innerhalb der Urproduktion (Landwirtschaft).

Maßgebliche Anforderungen an alle Lebensmittelunternehmer (ausgenommen: Urproduktion) und demnach auch an Backbetriebe stellt der Anhang 2 dar. Hierbei werden die allgemeinen Hygienevorschriften für alle Lebensmittelunternehmer innerhalb von 12 Kapiteln aufgeführt. Diese Kapitel umfassen die gesamte Lebensmittelherstellung von den Anforderungen an die Betriebsstätten, in denen Lebensmittel hergestellt werden, bis hin zur Abfallentsorgung, Personalhygiene und Schulungspflicht der Mitarbeiter. Die Auslegung der Anforderungen der LMHV sollte auf einer **risikobasierten Betrachtungsweise** beruhen. Zum einen steht die Produktionstechnik (handwerklich/industriell) und zum anderen die Frage, welche Backwaren hergestellt werden, im Vordergrund, d.h. die unterschiedlichen Produktgruppen (durchgebackene Produkte wie Brot/Brötchen, Konditoreierzeugnisse, Snackprodukte etc.) mit ihren spezifischen Risiken sollten berücksichtigt werden (4).

Mögliche Risiken lassen sich grob in vier Gruppen einteilen.

- physikalische Risiken,
- chemische Risiken,
- biologische/mikrobiologische Risiken und
- Risiken durch die Mitarbeiter.

Ebenso sind im Verkaufsbereich auch die unterschiedlichen Verkaufsstellentypen (Café/Snackbereich, Vorkassenzone, SB-Bereich, Bake-Off-Stationen etc.) bei den umzusetzenden LMHV-Anforderungen spezifisch zu betrachten.

Die 12 Kapitel des Anhangs 2 der LMHV sind mit kurzen Erläuterungen und Beispielen in der Tabelle 2 übersichtlich aufgeführt. Im folgenden werden diese 12 Kapitel mit den entsprechenden Anforderungen für den Verkaufsbereich von Backwaren näher erläutert.

### 2.1.1 Allg. Vorschriften für Betriebsstätten in denen mit LM umgegangen wird – Kapitel 1

Im Kapitel 1 wird auf die allgemeine Sauberkeit und Instandhaltung der Betriebsstätte, also der Verkaufsstelle und deren Nebenräume, in denen mit Lebensmitteln/Backwaren umgegangen wird hingewiesen. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein. Es müssen geeignete Bearbeitungs- und Lagerräume sowie Möglichkeiten zur Temperatur-Überwachung, z.B. der Kühlschränke und Kühltheken, gegeben sein. Das Vorhandensein von Handwaschbecken (mit Warm- und Kaltwasserzufuhr und entsprechenden Handreinigungsmitteln (Flüssigseife und Papierhandtücher evtl. Desinfektionsmittel)), die u.U. getrennt von Spülbecken, in denen Lebensmittel gewaschen werden, installiert sein müssen, ist ein weiterer Punkt, der im Kapitel 1 aufgeführt ist. Die Belüftung und die Beleuchtung müssen der Verkaufsstelle angemessen sein. Ferner dürfen sich Toilettenräume auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln

umgegangen wird; sie müssen demnach über einem Vorraum verfügen. Soweit erforderlich, müssen angemessene Umkleieräume für das Personal vorhanden sein oder zumindest Bereiche existieren, in denen sich die Mitarbeiter umkleiden. Des Weiteren dürfen Reinigungs- und Desinfektionsmittel nicht in Bereichen gelagert werden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird; sie müssen also getrennt (evtl. in einem Schrank unter dem Spülbecken) aufbewahrt werden. Die Gute Hygiene-/Herstellungspraxis (GHP), die den größtmöglichen Schutz vor Kontaminationen und Verunreinigungen sicherstellen soll, ist anzuwenden. In diesem Zusammenhang wird auch auf das Vorhandensein einer funktionierenden Schädlingsbekämpfung hingewiesen

### **2.1.2 Besondere Vorschriften für Räume in den LM zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden – Kapitel 2**

Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden (ausgenommen Essbereiche, jedoch einschließlich Räume in Transportmitteln), müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen zwischen und während Arbeitsgängen vermieden werden. Sie müssen insbesondere folgende Anforderungen erfüllen:

- Fußböden und Wände müssen in einem hellen Farbton gehalten und leicht zu reinigen sein; empfohlen werden Fliesen.
- Sämtliche Einrichtungsgegenstände müssen leicht zu reinigen sein; empfohlen wird Edelstahl.
- Decken: Schmutzansammlungen, Kondensation und Ablösen von Materialteilen sind zu vermeiden;
- Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten müssen vorhanden sein (u.U. getrennt von Spülbecken, in denen LM gewaschen werden).

### **2.1.3 Vorschriften für ortsveränderliche und/oder nichtständige Betriebsstätten – Kapitel 3**

Im Kapitel 3 werden Vorschriften für ortsveränderliche und/oder nichtständige Betriebsstätten, wie Verkaufszelte, Marktstände und mobile Verkaufsfahrzeuge, vorrangig als private Wohngebäude genutzte Betriebsstätten, in denen jedoch Lebensmittel regelmäßig für das Inverkehrbringen zubereitet werden, sowie für Verkaufsautomaten dargestellt. Diese Kapitel werden hier nur erwähnt, aber aufgrund der geringen Bedeutung für den Verkauf von Backwaren nicht weiter ausgeführt.

### **2.1.4 Beförderung – Kapitel 4**

Der Schutz vor Kontaminationen während der Beförderung bzw. während des Transportes von Lebensmitteln steht im Vordergrund des Kapitels 4. So muss die Kontaminationsgefahr während dieser Vorgänge möglichst gering gehalten werden. Kontaminationen oder Verunreinigungen können physikalischer, chemischer und/oder biologischer/mikrobiologischer Natur sein. Auch das Personal kann die Backwaren kontaminieren. Damit dieses möglichst ausgeschlossen wird, werden im Kapitel 2.1.8 wichtige Punkte zur „Persönlichen Hygiene“ aufgezeigt. Für den Transportbereich bedeutet eine Verringerung der Kontaminationsgefahr, dass z.B. beim wechselseitigen Transport (Restmüll / Retouren aus den Verkaufsstellen zur Produktionsstätte) das Transportmittel (Kiste, Korb, Fahrzeug) zwischendurch zu reinigen ist. Zudem ist zu beachten, dass, wenn Handelswaren, Reinigungs- u./od. Desinfektionsmittel zusammen mit Backwaren (warm und kalt) transportiert werden, u.U. eine strikte Trennung erforderlich ist, je nach „Empfindlichkeitsgrad“ der zu transportierenden Lebensmittel. Prinzipiell müssen Transportmittel und Behälter zur Beförderung von Lebensmitteln (Fahrzeuge, Körbe, Bleche etc.) sauber und instand gehalten werden, was durch eine regelmäßige Nassreinigung von Blechen, Körben erreicht wird und zur Basishygiene in einem Betrieb gehört. Des Weiteren dürfen Körbe (unten offen), so sie denn mit Backwaren befüllt sind, nicht direkt mit dem Boden in Kontakt kommen; es müssen also Rollwagen o. ä. verwendet werden. Wo es erforderlich ist, müssen Kühltemperaturen während des Transportvorganges eingehalten werden und gegebenenfalls eine Temperaturkontrolle z.B. bei empfindlichen Feinen Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung u./od. Auflage und auch bei Snackprodukten erfolgen. Diese sollte mindestens zu Beginn des Transportvorganges und bei der Übergabe in die Verkaufsstelle durchgeführt werden, um

sicherzustellen, dass die Kerntemperatur 7°C nicht übersteigt (7). Evtl. müssen sensible Produkte in Kühlboxen etc. transportiert werden.

### **2.1.5 Vorschriften für Ausrüstungen – Kapitel 5**

Gegenstände (z.B. Messer, Schneidebretter), Armaturen und Ausrüstungen (Kühlmöbel, Sahneautomaten etc.) die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen:

- gründlich gereinigt (evtl. desinfiziert) werden,
- so gebaut und instand gehalten werden, dass eine Kontamination möglichst vermieden wird und
- Temperaturkontrollen ermöglichen.

An den jeweiligen Kühleinrichtungen (Kühlschrank, Theke etc.) müssen also in regelmäßigen Abständen Temperaturen überprüft und dokumentiert werden.

### **2.1.6 Lebensmittelabfälle – Kapitel 6**

Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse und andere Abfälle müssen so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt werden, damit eine Anhäufung dieser Abfälle vermieden wird. Abfallbehälter sind mindestens bei Betriebsschluss zu entleeren. Auf jeden Fall müssen Abfälle in verschließbaren Behältern gelagert werden, und auch die regelmäßige Reinigung (evtl. sogar Desinfektion) dieser Behälter (innen und außen) ist erforderlich, um eine Kontamination von Lebensmitteln bzw. Backwaren auszuschließen. Abfalllager müssen sauber und frei von tierischen Schädlingen gehalten werden können, und nachteilige Beeinflussungen von Lebensmitteln müssen vermieden werden. Abfallcontainer sollten möglichst weit entfernt von ins Freie führenden Türen, offenen Fenstern und Anlieferungszonen aufgestellt werden.

### **2.1.7 Wasserversorgung – Kapitel 7**

Sowohl in Lebensmittelproduktionsbetrieben als auch in den Verkaufsstellen darf zur Herstellung von Lebensmitteln (z.B. Teigbereitung) oder bei der Verarbeitung (z.B. Waschen von Früchten, Salaten etc.) nur Trinkwasser eingesetzt werden. Es muss den Trinkwassernormen (Trinkwasserverordnung) (8) entsprechen. Aufbereitetes Wasser, das zur Verarbeitung oder als Zutat verwendet wird, darf demnach kein Kontaminationsrisiko darstellen.

### **2.1.8 Persönliche Hygiene – Kapitel 8**

Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten. Sie müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung tragen und sollten auch im Verkaufsbereich auf das Tragen von Schmuck wie z.B. Ringe, Armbänder oder Armbanduhrn verzichten. Kurze, saubere, unlackierte Fingernägel sollten in der betrieblichen Hygieneordnung festgeschrieben werden, genauso wie das regelmäßige Reinigen und ggf. Desinfizieren der Hände, insbesondere beim Wechseln der verschiedenen Arbeitsbereiche (z.B. Belegen von Brötchen, Beschicken des Ladenbackofens, Reinigung des Arbeitsplatzes, Entsorgung von Abfällen).

Mitarbeiter müssen bei der ersten Beschäftigungsaufnahme in einem Lebensmittelbetrieb (Produktion, Versand, Verkauf etc.), in dem z.B. empfindliche Feine Backwaren hergestellt, transportiert oder verkauft werden, eine Bescheinigung über die Erstbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG) (3), die nicht älter sein darf als 3 Monate, vorlegen. Wenn ein neuer Mitarbeiter eingestellt wird, der zuvor schon in einem Lebensmittelbetrieb tätig war, sollte diese Bescheinigung (die durchaus älter sein darf als 3 Monate) ebenfalls eingesehen werden. Bei den üblicherweise jährlich stattfindenden Folgebelehrungen nach IfSG werden dann von einem Betriebsverantwortlichen diese „neuen“ Mitarbeiter ebenfalls geschult (siehe auch Kapitel 2.1.12 – Schulung)

Im Kapitel 8 der LMHV heißt es bezüglich der gesundheitlichen Anforderungen an das Personal, dass Personen, die an einer Krankheit leiden, die durch Lebensmittel übertragen werden kann oder die Träger einer solchen Krankheit sind (z.B. Salmonellen), nicht mit Lebensmitteln in Kontakt gelangen dürfen bzw. dass diesen Personen generell verboten ist, in einem Lebensmittelbetrieb zu arbeiten. Das gleiche gilt beispielsweise für Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen oder -verletzungen oder Diarrhöe. Betroffene Personen, die in einem Lebensmittelunternehmen beschäftigt sind und mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, haben dem Lebensmittelunternehmer **Krankheiten und Symptome** sowie, wenn möglich, deren Ursachen **unverzüglich zu melden**.

Letztendlich sollte im Verkaufsbereich das Anfassen der Backwaren mit der bloßen Hand auf ein Minimum beschränkt werden. Backwaren sollten möglichst mit einer Tüte oder Papier bzw. mit einer Zange oder mittels eines Handschuhs angefasst werden.

### **2.1.9 Vorschriften für Lebensmittel – Kapitel 9**

Dieses Kapitel ist relativ umfangreich dargestellt und reicht von den Wareneingangsprüfungen über die Lagerung von Rohstoffen und Zutaten bis hin zur Schädlingsbekämpfung und zu den erforderlichen Kühleinrichtungen. Im Folgenden werden einige wichtige Punkte bezüglich der Verkaufsstellen von Backwaren erläutert (4).

Grundsätzlich sind alle Produkte/Backwaren vor Kontamination zu schützen. Das heißt, auch in beengten Verkaufsstellen sollten möglichst **reine von unreinen Bereichen** getrennt werden, so dass eine Kreuzkontamination ausgeschlossen wird. Z.B. können frisches, ungewaschenes Obst, Gemüse (Erdanhaftungen) sowie Eier, Fisch, rohes Fleisch und Geflügel hoch mit Keimen belastet sein. Diese Waren dürfen nicht direkt mit anderen Fertigprodukten in Berührung kommen (z.B. im Kühlschrank) und diese verunreinigen. Es sollten möglichst getrennte Lagerungsmöglichkeiten für Rohstoffe (z.B. Wurst- und Fleischwaren, ungewaschene Salate, Rohsahne) und Fertigprodukte (z.B. bestellte oder auf Vorrat hergestellte Waren, die kühl gelagert werden müssen) vorhanden sein. Rohwaren sind möglichst in verschließbaren Behältern aufzubewahren. Gerätschaften (z.B. Schneidebretter, Messer) müssen nach Gebrauch unverzüglich gereinigt und ggf. desinfiziert werden. Es empfiehlt sich, für sensible Bereiche, wie z.B. für die Snackherstellung, bei unterschiedlichen Waren Schneidebretter, Messer etc. mit unterschiedlichen Farben zu verwenden. Ebenso müssen die Mitarbeiter peinlichst auf die Handhygiene achten, um eine Kreuzkontamination auszuschließen. Zudem müssen ausreichende Warmhalte- und Kühleinrichtungen (Café, Snacks...) in den Verkaufsräumen (mit Nebenräumen) vorhanden sein.

Um chemische Kontaminationen mit Reinigungs- und/oder Desinfektionsmitteln, Trennfetten etc. zu vermeiden, sind diese zu beschriften und separat in verschlossenen Behältnissen zu lagern. Ggf. sollten auch Dosierhinweise oder Sicherheitsbestimmungen für den Umgang mit Reinigungs- und/oder Desinfektionsmitteln vorhanden sein, damit die Mitarbeiter diese sachgerecht einsetzen können.

Ferner ist eine regelmäßige Schädlingsvorbeugung und -bekämpfung erforderlich (mit Dokumentation). Darüber hinaus ist es sinnvoll, z.B. bei Verkaufsstellen in Vorkassenzonen diesbezüglich auch die „Marktpartner“ (evtl. Metzgerei nebenan) einzubinden.

### **2.1.10 Vorschriften für das Umhüllen und Verpacken von Lebensmitteln – Kapitel 10**

Sämtliche Verpackungsmaterialien müssen lebensmitteltauglich sein. Hiermit wird sichergestellt, dass z.B. keine Druckfarbe auf die Backwaren übergeht. Des Weiteren muss das Verpackungsmaterial so gelagert werden, dass es nicht verunreinigt wird. Üblicherweise reicht eine saubere Plastikfolie zur Abdeckung von z.B. Papiertütenstapeln aus. Folgende Forderungen werden von der LMHV für diesen Bereich erhoben:

- Material, das der Umhüllung und Verpackung dient, darf keine Kontaminationsquelle für Lebensmittel darstellen.
- Umhüllungen müssen so gelagert werden, dass sie nicht kontaminiert werden können.
- Die Umhüllung und Verpackung der Erzeugnisse muss so erfolgen, dass diese nicht kontaminiert werden.

### 2.1.11 Wärmebehandlung – Kapitel 11

Die Anforderungen der LMHV innerhalb des Kapitels 11 gelten nur für Lebensmittel, die in hermetisch verschlossenen Behältern in Verkehr gebracht werden, also für Konserven. Da dieser Bereich nicht für den Verkaufsbereich von Backwaren relevant ist, wird er an dieser Stelle nicht weiter ausgeführt.

### 2.1.12 Schulung – Kapitel 12

Lebensmittelunternehmer sind bereits seit 1998 (12) verpflichtet, regelmäßig ihre Mitarbeiter in Fragen der Hygiene zu unterrichten und zu schulen. Auch nach der neuen Verordnung haben die Lebensmittelunternehmer zu gewährleisten, dass

- Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden,
- die Personen, die für die Entwicklung und Anwendung des HACCP-Konzeptes oder für die Umsetzung einschlägiger Leitfäden zuständig sind, in allen Fragen der Anwendung der HACCP-Grundsätze (2, 10) angemessen geschult werden,
- alle Anforderungen der einzelstaatlichen Rechtsvorschriften über Schulungsprogramme für die Beschäftigten bestimmter Lebensmittelsektoren eingehalten werden.

Im Klartext bedeutet dies, dass alle Mitarbeiter (auch Aushilfen), die mit Lebensmitteln umgehen, jährlich bezüglich Lebensmittelhygiene geschult werden müssen. Diese Schulungen, ebenso wie die Folgebelehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG), können vom Unternehmer selbst oder von einer von ihm beauftragten Person bzw. von externen Schulungsleitern durchgeführt werden. Die Teilnahme an den Schulungen sowie die Schulungsinhalte sind innerhalb eines Schulungsnachweises zu dokumentieren. Evtl. kann eine Kopie des Schulungsnachweises auch in der Verkaufsstelle aufbewahrt werden, damit im Falle einer Kontrolle durch die Lebensmittelüberwachung schnell darauf zugegriffen werden kann.

Eine intensivere bzw. speziellere Schulung benötigen diejenigen Mitarbeiter, die für die Erstellung und Anwendung des HACCP-Konzeptes verantwortlich sind. Diese Mitarbeiter sollten nach Möglichkeit Fortbildungsveranstaltungen besuchen oder sich durch externe Fachleute beraten lassen.

Innerhalb der Hygieneschulungen muss ein Hygienebewusstsein bei den Mitarbeitern geschaffen werden, damit gesundheitliche Risiken, die durch Unwissenheit oder Nachlässigkeit entstehen können, vermieden werden. Das Mitarbeiterverhalten am Arbeitsplatz ist ein wichtiger Beitrag zur Lebensmittelsicherheit. Gute Hinweise zum Aufbau und zur Gestaltung der Lebensmittelhygieneschulung finden sich in der DIN 10514 „Lebensmittelhygiene – Hygieneschulung“ (5)

In der Abbildung 2 ist beispielhaft ein Hygienemerkbblatt zum Thema **Verhalten im Verkauf** dargestellt. Dies kann z.B. den Verkäuferinnen bei einer Schulung ausgehändigt werden oder direkt in den Verkaufsstellen ausgehängt werden. Weitere Merkblätter zur Umsetzung und Anwendung der LMHV wurden erstellt und können unter der Anschrift der Verfasserin bezogen werden.

### 3. Lebensmittelüberwachung

Auch die amtliche Lebensmittelüberwachung unterliegt einem Reformprozess. Grundlegende Änderungen ergeben sich durch die neue EU-weit gültigen VO (EG) 882/2004 (VO über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz) (11), der sogenannten **Kontrollverordnung**, und durch die deutsche **AVV Rahmen-Überwachung** (Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung lebensmittelrechtlicher und weinrechtlicher Vorschriften (AVV-RÜb)) (1). Hierbei wird u.a. geregelt, nach welchen Kriterien und in welchen Intervallen Lebensmittelbetriebe, und somit auch Backbetriebe, durch die amtliche Lebensmittelüberwachung (LMÜ) kontrolliert werden. Die Ausführung und Organisation der amtlichen LMÜ liegt in Deutschland in der Hoheit der einzelnen Bundesländer. Auch weiterhin soll die amtliche LMÜ anhand einer Risikoanalyse, welche das Gefährdungspotential und auch den Status der Eigenkontrollmaßnahmen der einzelnen Betriebe berücksichtigt, Kontrollen durchführen.

Es gibt vier obligatorische Haupt-Beurteilungsmerkmale zur risikoorientierten Überwachung, die sich zu einem Teil aus den sogenannten **Betriebskenndaten** und zu drei Teilen aus **Betriebmanagement-Daten** zusammensetzen (6).

Bei den Betriebskenndaten werden die Betriebe zuerst in sechs Risikokategorien eingestuft, die

- die Produktionsstufe,
- den Umgang mit dem Produkt,
- den Ort der Abgabe,
- das Kontaminationsrisiko und
- das Produktrisiko

berücksichtigen. Diese Betriebskenndaten sind **statische Merkmale**, welche vom Betrieb nicht zu beeinflussen sind.

Backbetriebe (Produktion) fallen nach diesem Modell in die **Risikokategorie (RKAT) 3** und Verkaufsstellen in die RKAT 4. Geht man von einer mittleren Einstufung der Betriebe aus, resultieren folgende Risikoklassen: für Backbetriebe die **Risikoklasse (RK) 5** und für Verkaufsstellen die RK 6. In RK 5 sollen die Betriebe halbjährlich und in RK 6 jährlich kontrolliert werden. Dies sind mittlere Kontrollfrequenzen, soll heißen, dass Unternehmen aufgrund guter Einstufung innerhalb der beeinflussbaren Betriebsmanagement-Daten durchaus auch mit geringeren Kontrollfrequenzen, evtl. 1 ½ jährlich, rechnen können und im Gegensatz dazu bei schlechter Einstufung auch öfter als halbjährlich kontrolliert werden.

Im Gegensatz zu den Betriebskenndaten sind also die Betriebsmanagement-Daten **variable Beurteilungsmerkmale**, die vom jeweiligen Betrieb beeinflussbar sind. Sie werden folgendermaßen unterteilt:

- **Bisheriges Verhalten des LM-Unternehmers**
  - Einhaltung rechtlicher Bestimmungen
  - Rückverfolgbarkeit
  - Mitarbeiterschulung
- **Verlässlichkeit der betrieblichen Eigenkontrollen**
  - HACCP-Verfahren
  - Untersuchung von Produkten
  - Temperatureinhaltung (Kühlung)
- **Hygienemanagement**
  - Bauliche Beschaffenheit (Instandsetzung)
  - Reinigung und Desinfektion
  - Personalhygiene
  - Produkthygiene
  - Schädlingsbekämpfung

Die Kontrollen durch die amtliche Lebensmittelüberwachung sollen entsprechend der VO (EG) 882/2004 auf der Grundlage der vorgestellten, dokumentierten Verfahren umgesetzt werden, damit gewährleistet ist, dass diese Kontrollen bundes- und europaweit einheitlich und auf einem konstant hohen Niveau durchgeführt werden und die Lebensmittelsicherheit gewährleistet ist. Die Kontrollen in den Betrieben und Probenahmen auf allen Handelsstufen erfolgen durch speziell ausgebildete Beamte.

## 4. Zusammenfassung

Hygiene ist eine grundlegende Voraussetzung für jeden Backbetrieb. Der Kunde erwartet eine einwandfreie Produktqualität. Ein Bestandteil der Produktqualität ist die Einhaltung der lebensmittelgerechten, hygienischen Produktion. Aber nicht nur die Produktion der Backwaren ist aus hygienischer Sicht entscheidend, sondern auch die Kommissionierung, der Versand/Transport und nicht zuletzt der Verkauf der hergestellten Produkte.

Alles in allem haben die Backbetriebe die Aufgabe, die Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre (Stichwort: „Ekeleregung“). D.h., dass jegliches **Kontaminationsrisiko** in Hinblick auf eine Gesundheitsgefährdung des Verbrauchers auszuschließen bzw. auf ein akzeptables Maß zu reduzieren ist.

Aufgrund der VO (EG) Nr. 852/2004 sind ebenfalls alle Backbetriebe zur **Dokumentation** des **HACCP-Konzeptes** verpflichtet, welches auch den Verkauf der Backwaren mit einschließen muss. Die Dokumentation soll in Art und Umfang den Lebensmittelunternehmen angemessen sein und bietet somit allen Unternehmensformen (wie auch unterschiedlichen Verkaufsstellenarten) genügend Freiraum zur Interpretation und Umsetzung.

Die durch die amtliche Lebensmittelüberwachung aufgenommenen Beanstandungen im Bäckereibereich (Verkaufsstellen, Produktion) zeigen neben Verstößen bei der Umsetzung und Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen nach HACCP-Grundsätzen auch immer wieder, dass die allgemeine Hygiene bzw. der allgemeine Hygienestatus noch verbesserungswürdig ist. Die Betriebe können oft durch einfache Basishygienemaßnahmen diesen Status verbessern. Die Anwendung der Guten Herstellungs-/Hygiene-Praxis (GHP) in Kombination mit einem HACCP-Konzept stellt somit die Grundlage einer hygienisch einwandfreien Produktion und daraus resultierenden sicheren Backwaren dar. Dies sollte nicht bei der Kommissionierung enden, sondern auch den Verkaufsbereich mit umfassen.

## Literatur

1. Allgemeine Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung lebensmittelrechtlicher und weinrechtlicher Vorschriften AVV RÜb - AVV Rahmen-Überwachung, vom 21. Dezember 2004, GMBI. Nr. 58 vom 29.12.2004 S. 1169
2. General Principles of Food Hygiene, including Annex on Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System, FAO/WHO - CAC/RCP 1-1969, Rev.4- 2003
3. Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz-IfSG) vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045) zuletzt geändert durch Art. 11 § 3 vom 6. August 2002 (BGBl. I S. 3082)
4. Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V./AGF (Hrsg.): HACCP Leitfadens für Backbetriebe.- Detmold: AGF (überarb. 2006)
5. Kolb, H.: Hygieneschulung. Kommentar zu DIN 10514:2004-05. 2. Aufl.- Berlin: Beuth Verlag (2005)
6. Lenz, F.-C.: Modell zur risikoorientierten Überwachung von Lebensmittelbetrieben. Vortrag anlässlich des GIQS Fachgespräches am 24.01.06, StAFGJS Bremen, [www.giqs.de](http://www.giqs.de)



7. Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BgVV jetzt BfR): Temperaturanforderungen und -empfehlungen für Lebensmittel.- Berlin
8. Trinkwasserverordnung vom 21. Mai 2001, BGBl. I S. 959, geändert durch Artikel 363 der Verordnung vom 31. Oktober 2006, BGBl. I S. 2407
9. Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit, Amtsblatt L 31 vom 1.2.2002
10. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene; Amtsblatt der EU Nr. L 139/1 vom 30.04.2004
11. Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechtssowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz; Amtsblatt der EU Nr. L 165 vom 30.04.2004
12. Verordnung über Lebensmittelhygiene und zur Änderung der Lebensmitteltransportbehälter-Verordnung (LMHV) vom 05. August 1997, BGBl I 1997, S. 2008

**Engl. Titel:**

Hygiene regulations for the sale of baker's ware

**Anschrift der Verfasserin:**

Dipl.-Ing. Sabine Botterbrodt,  
Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V.,  
Postfach 1354,  
D-32703 Detmold

**Tabelle 1: Alte und neue Rechtssystematik**

<b>Alte Rechtssystematik</b>	<b>Neue Rechtssystematik</b>
produktspezifische horizontale und vertikale Richtlinien	produktübergreifende horizontale Verordnungen
allmähliche Entwicklung (1964 – 2000)	kurzer Entwicklungszeitraum (ab 2000)
Detailvorschriften	allgemeine Zielformulierungen (weniger Details)
	Vielzahl unbestimmter Rechtsbegriffe
unzureichende Ausrichtung an der gesamten LM-Kette	Ausrichtung an der gesamten LM-Kette
	durchgehende Rückverfolgbarkeit
nationale Umsetzung der Richtlinien	keine Umsetzung, da Verordnung
mittelbare Geltung in jedem Mitgliedstaat	unmittelbare Geltung in jedem Mitgliedstaat

**Tabelle 2: Gliederung der LMHV (VO (EG) 852/2004 – Anhang 2**

<b>Kapitel</b>	<b>Titel</b>	<b>Erläuterungen/Beispiele</b>
I.	Allg. Vorschriften für Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird	Instandhaltung, geeignete Bearbeitungs- und Lagerräume, Handwaschbecken, Toiletten mit Vorraum
II.	Besondere Vorschriften für Räume, in den Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden	Beschaffenheit der Böden, Wandflächen und Decken, Fenster, Türen, Reinigungsanlagen (Spülen etc.)
III.	Vorschriften an ortsveränderliche und/oder nichtständige Betriebsstätten	Verkaufsstände, Aktionszelte...
IV.	Vorschriften an Beförderung	Transportbehälter wie z.B. Körbe, Kisten und Transportfahrzeuge, Temperaturanforderungen
V.	Vorschriften für Ausrüstungen	Gegenstände, Ausrüstungen und Armaturen, die mit Lebensmittel in Berührung kommen
VI.	Lebensmittelabfälle	verschießbare Behälter, regelmäßiges Entleeren, Schädlingsvermeidung und -bekämpfung.
VII.	Wasserversorgung	Zur Lebensmittelherstellung darf nur Trinkwasser eingesetzt werden
VIII.	Persönliche Hygiene	Arbeitskleidung, Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG); Berührung von Lebensmittel mit bloßer Hand, Wechsel mit Geldannahme
IX.	Vorschriften für Lebensmittel	Warenannahme und Überprüfung, Lagerhaltung, Schädlingsbekämpfung, Temperaturanforderungen, getrennte Lagerung von z.B. Reinigungsmitteln
X.	Vorschriften für das Umhüllen und Verpacken von Lebensmitteln	sauberes, lebensmitteltaugliches Verpackungsmaterial (geschützte Lagerung)
XI.	Wärmebehandlung	Gilt nur für Lebensmittel in hermetisch verschlossenen Behältern (Konserven)
XII.	Schulung	Hygieneschulungen für alle Mitarbeiter und Schulungen für das HACCP-Team

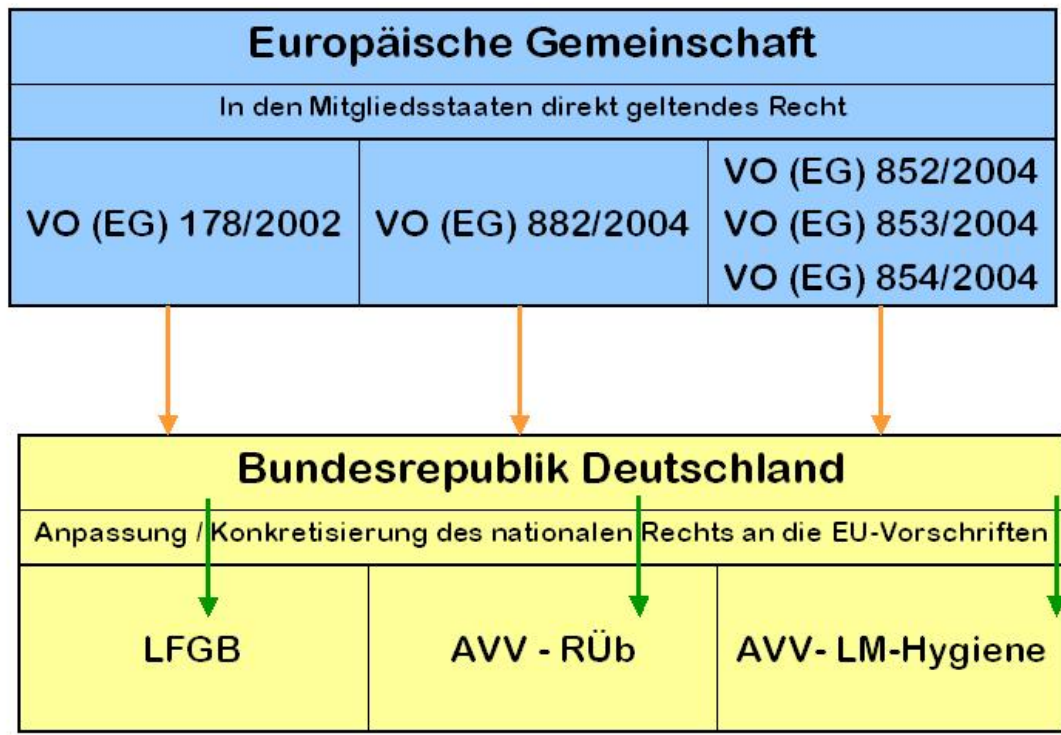


Abbildung 1: Umsetzung der europäischen Verordnungen

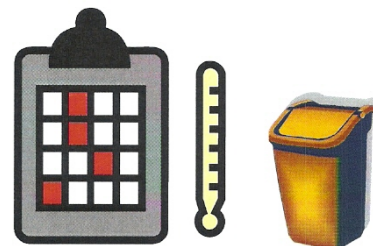
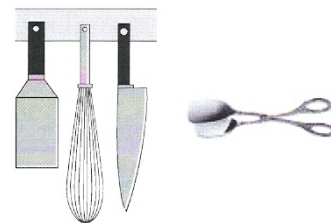
### Persönliche Sauberkeit

- Regelmäßig insbesondere nach WC-Benutzung und nach dem Hantieren mit Müll Hände gründlich reinigen u. desinfizieren!
- Haare und Fingernägel sauber und gepflegt halten!
- Arbeitskleidung sauber halten!
- Erkrankungen sofort melden! Offene Wunden durch wasserdichten Verband abdecken!
- Nicht auf Lebensmittel husten oder niesen!
- Ringe und Armbanduhr ablegen!



### Hygienische Arbeitsweise

- Unverpackte Backwaren hygienisch sicher handhaben und nach Möglichkeit nicht mit den Händen anfassen (Zange, Handschuh etc. verwenden)!
- Verpackungsmaterial wie z.B. Tüten und Tablettts sauber halten und vor Verstaubung schützen!
- Geräte und Werkzeuge (Zangen, Messer etc.) sauber und in Ordnung halten (Reinigungsanweisungen beachten)!
- Verkaufsbereich/-theke sauber und in Ordnung halten (keine persönlichen Gegenstände herumliegen lassen)!
- Abfälle sofort in verschließbaren Mülleimer geben, regelmäßig - spätestens bei Arbeitsende - entsorgen!
- Auf Soll-Temperaturen in Kühleinrichtungen achten, Temperaturen dokumentieren und Störungen sofort melden!
- Ware vor Abgabe an Kunden auf einwandfreien Zustand kontrollieren!
- Im direkten Verkaufsbereich keine Mahlzeiten einnehmen!



**PERSÖNLICHE SAUBERKEIT –  
DER SCHLÜSSEL ZUM KUNDEN**

