

Merkblatt über

die lebensmittelhygienischen Anforderungen an die Abgabe von Backwaren in Selbstbedienung

1. Einleitung/ Ziel

Das vorliegende Merkblatt informiert über die lebensmittelhygienischen Anforderungen an die Abgabe von Brot, Kleingebäck und Feinen Backwaren in Selbstbedienung.

2. Inhalt und spezielle Anforderungen

2.1. Allgemeine Anforderungen

- Beim Betrieb von Selbstbedienungseinrichtungen für Brot, Kleingebäck und Feine Backwaren sind die grundlegenden lebensmittelrechtlichen Vorgaben, v.a. der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 zu erfüllen. Die konkrete Umsetzung dieser Vorgaben liegt in der Eigenverantwortung jedes Lebensmittelunternehmers.
- Lebensmittel, insbesondere unverpackte Lebensmittel, müssen so behandelt und angeboten werden, dass eine nachteilige Beeinflussung vermieden wird.
Das heisst, dass eine Ekel erregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, durch nachteilige Beeinflussungen, wie zum Beispiel durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, menschliche Ausscheidungen (z.B. hervorgerufen durch Anfassen der Ware mit verschmutzten Händen, Anhusten und Anniesen), Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, tierische Schädlinge und deren Ausscheidungen etc. sowie durch ungeeignete Behandlungsverfahren durch geeignete Maßnahmen auszuschließen sind.
- Die zur Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln verwendeten Behältnisse, Gerätschaften und Arbeitsflächen sind sauber und instand zu halten.

2.2. Anforderungen an den Standort

- Der Standort der Einrichtung ist so zu wählen, dass eine nachteilige Beeinflussung durch die Umgebung, wie z.B. Staub, Gerüche, Schädlinge, Mikroorganismen oder sonstige Kontaminationen verhindert wird.
- Die Selbstbedienungseinrichtung muss hygienisch einwandfrei und leicht zu reinigen sein.

2.3. Anforderungen an die Verkaufseinrichtung

- Die Abgabe leicht verderblicher Backwaren, z. B. mit nicht durcherhitzten Füllungen oder Auflagen, hat unter geeigneter Kühlung zu erfolgen. Hierfür sind ausreichend Kühlgeräte vorhanden, deren Temperatur kontrolliert und dokumentiert wird.
- Die technische Ausführung der SB-Einrichtung bzw. sonstige Schutzmaßnahmen verhindern, dass Backwaren ungeschützt in den Ausgabefächern liegen und gewährleisten, dass der Kunde nur durch die dafür vorgesehene Entnahmeöffnung an die Backwaren gelangt.
- Für die hygienische Entnahme der Ware werden geeignete Hilfsmittel zur Verfügung gestellt (z.B. Einmalhandschuhe oder Entnahmebesteck mit hygienischer Ablage).

- Ein Zurücklegen bereits entnommener Ware wird verhindert (z.B. durch Rücklegesperren, andere technische Lösungen oder entsprechende Vorkehrungen und Maßnahmen). Die Bereitstellung eines Sammelbehälters, in die der Verbraucher diese Ware zurücklegen kann, ist empfehlenswert.
- Ein deutlich sichtbarer Hinweis informiert den Kunden über die hygienische Nutzung der Selbstbedienungseinrichtung (Empfehlung).
- Entsprechende Hinweise an gut sichtbarer Stelle informieren den Kunden über enthaltene allergene Zutaten und Zusatzstoffe in den Backwaren.

3. Allgemeine Gesetzliche Grundlagen (Auszug)

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV)
- Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV)
- Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV)
- DIN 10501-3 Lebensmittelhygiene Verkaufsmöbel -Teil 3: Verkaufsbehälter für Lebensmittel, die bei Umgebungstemperatur feilgeboten werden -Hygieneanforderungen, Prüfung
- DIN 10519 Lebensmittelhygiene -Selbstbedienungseinrichtungen für unverpackte Lebensmittel -Hygieneanforderungen

Die gesetzlichen Grundlagen können auch unter folgenden Links erhalten werden:

Zugang zum EU-Recht: <http://eur-lex.europa.eu/de/index.htm>

Bundesministerium für Justiz: <http://www.gesetze-im-internet.de/>

4. Hinweis

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden.

Die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Gewerbetreibenden wird vorausgesetzt.

Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde behält sich weitere Auflagen vor.

Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt Meißen

Remonteplatz 8 und 10

01558 Großenhain

Tel.: 03521 – 725 3502 / 3504

E-Mail: lueva@kreis-meissen.de

i.A. gez.

Klaue

Amtsleiter

Impressum bezüglich Erstellung und Inkraftsetzung des sachseineinheitlichen Merkblattes, das die Vorlage zu vorliegendem und aktualisierten Merkblatt des LÜVA Meißen darstellt:

Ersteller der Vorlage zu diesem Merkblatt: Lebensmittelüberwachung im Freistaat Bayern;

Vorlage zur Anwendung freigeben: Sächsisches Staatsministerium für Soziales und Verbraucherschutz