



Informationen über die Mindestanforderungen an den Betrieb von Backstationen mit Selbstbedienung (Bake off, SB-Backstationen)

Infoblatt Nr.: 01 Stand 10.05.2016

Auch beim Umgang mit und beim Fertigbacken von Teigrohlingen werden Sie als Lebensmittelunternehmer tätig und unterliegen damit den Anforderungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung.

Damit eine nachteilige Beeinflussung der Backwaren vermieden wird, sind folgende Grundvoraussetzungen beim Betrieb einer Backstation unbedingt einzuhalten:

- Um eine erhöhte Belastung mit Mikroorganismen, Staub, Schmutz, Gerüchen und einzelnen chemischen Verbindungen zu vermeiden, sollen Backstationen nicht im Hauptstrom der Kunden liegen. Eingangsbereich, Kassenbereich, sowie die unmittelbare Nähe zum Gemüse- bzw. Blumenstand oder dem Verkaufsregal von Zeitschriften sind auszuschließen.
- Die Nähe einer Aufsichtsperson muss gewährleistet sein.
- Der Backofen darf nur vom Bedienungspersonal geöffnet werden können.
- Evtl. vorhandene Vorratsfächer dürfen ebenfalls nicht von Kunden zu öffnen sein.
- Die Rohlinge sind vor nachteiliger Beeinflussung geschützt in geschlossenen Behältnissen anzuliefern bzw. zu transportieren und gem. den Temperaturangaben des Herstellers zwischenzulagern.
- Werden Backbleche bestückt, bzw. Wagen befüllt, sind diese Arbeiten in einem Raum auszuführen, der eine gute Lebensmittelhygienepaxis zum Schutz vor nachteiliger Beeinflussung gewährleistet. Dazu gehört u. U. auch ein leicht zu erreichendes Handwaschbecken. Ein für diverse Zwecke genutzter Lagerraum oder ein Tisch in einem Durchgang entsprechen diesen Anforderungen nicht.
- Der Transport der Rohlinge durch den Markt zur Backstation darf nur in geschlossenen Behältnissen / Wagen erfolgen.
- Bei Abgabe von vorverpackten Backwaren zur Selbstbedienung ist auf die vorgeschriebene Kennzeichnung zu achten.

Einschlägige Hinweise finden Sie in der DIN 10535 „Lebensmittelhygiene – Backstationen im Einzelhandel – Hygieneanforderungen“

Rechtsgrundlagen:

- Verordnung (EG) 178/2002 des Europäischen Parlamentes 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
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTES UND DES RATES vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABI EU L 139, S. 1 ff)
- Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)(BGBl 2007 Teil I Nr. 39)

Die Ausführungen dieses Informationsblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Weitere und eingehende Informationen erhalten Sie:

für Bremen	für Bremerhaven
Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz und Veterinärdienst des Landes Bremen	
Dienststelle Bremen	Dienststelle Bremerhaven
Lötzenener Str. 3	Freiladestr. 1
28207 Bremen	27572 Bremerhaven
☎ 0421/361 15240	☎ 0471/596 15240
Fax 0421/361 15244	Fax 0471/596 13881
e-Mail: office@lmtvet.bremen.de	e-Mail: officebhv@lmtvet.bremen.de
www.lmtvet.bremen.de	