

Merkblatt

Lebensmittelsicherheit in Bäckereien und Konditoreien

Seit dem 01. Januar 2006 ist die **EU-Verordnung Nr. 852/2004** in Kraft. Sie enthält Anforderungen

- an Betriebsstätten, Räume, Gegenstände und Ausrüstungen
- an den Umgang mit Lebensmitteln
- an das Personal
- im Hinblick auf betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen zur Lebensmittelsicherheit ("HACCP")
- an Schulungsverpflichtungen.

Die Anforderungen zu HACCP und den Schulungen finden sich in Artikel 5 der Verordnung (Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte) und in Kapitel XII des Anhangs II (Schulung) zur Verordnung.

HACCP ist die Abkürzung für

- H**azard = Gefahr
- A**nalysis = Analyse/Ermittlung
- C**ritical = kritisch
- C**ontrol **P**oint = Kontroll-/Lenkungspunkt

Jeder Lebensmittelbetrieb muss über ein HACCP-Konzept verfügen. Darunter ist ein schriftliches Konzept zu verstehen, aus dem erkennbar ist, welche gesundheitlichen Gefahren für die Lebensmittelsicherheit bestehen (Gefahrenanalyse). Falls Gefahren bestehen, ist festzulegen wie diese im Betrieb minimiert und beherrscht werden.

Bei kleineren Betrieben kann dies z. B. durch Personalanweisungen dokumentiert werden. Bei großen Unternehmen werden ausführlichere Aufzeichnungen erwartet.

Eine gute Basishygiene ist die wesentliche Voraussetzung für die Erstellung eines HACCP-Konzeptes. Gesundheitliche Gefahren, z.B. durch mikrobielle Krankheitserreger, durch Steine oder Glassplitter, können auch in sauber und ordentlich geführten Betrieben auftreten. Treten in einem Betrieb jedoch erhebliche Hygienemängel auf, dann ist die Vielzahl von Gefahren für die Lebensmittelsicherheit nicht zu beherrschen.

Eine gute betriebliche Organisation, regelmäßige und ausreichende Reinigungs- und Wartungsmaßnahmen sowie Schädlingskontrollen sind die Grundlage zur Gewährleistung der Basishygiene. Zur Sicherstellung dieser Grundlage empfehlen sich betriebsspezifische Reinigungs- und Desinfektionspläne sowie Pläne für die Schädlingskontrolle.

Die Erarbeitung eines HACCP-Konzeptes wird durch anerkannte so genannte branchenbezogene Leitlinien erheblich erleichtert. Der Zentralverband des deutschen Bäckerhandwerks e.V. hat z.B. eine Leitlinie "für eine Gute Lebensmittelhygiene-Praxis im Bäcker- und Konditorenhandwerk" entwickelt. Sie enthält u.a. Formulare zur Erstellung eines Konzeptes betriebseigener Maßnahmen und Kontrollen bzw. eines HACCP-Konzeptes.

Anhand dieser Formulare kann für einen individuellen Betrieb die erforderliche Gefahrenanalyse vorgenommen werden, es können ggf. (kritische) Kontroll- bzw. Lenkungspunkte identifiziert und Maßnahmen sowie Verantwortlichkeiten festgelegt werden. Wichtig ist, dass das Konzept den tatsächlichen Verhältnissen des jeweiligen Betriebes angepasst ist.

Die Durchführung der in dem Konzept festgelegten Maßnahmen muss gegenüber der Lebensmittelüberwachung glaubhaft und nachvollziehbar, ggf. auch schriftlich, dargestellt werden. Bei einzuhaltenden Kühltemperaturen kann dies z.B. durch regelmäßige Temperaturlaufzeichnungen erfolgen.

Neben der Verpflichtung zur internen oder externen Schulung aller Mitarbeiter in Fragen der Lebensmittelhygiene muss jeder Betrieb mindestens einen HACCP-Beauftragte/r benennen. Diese Person/en sind für die Entwicklung und Anwendung des betriebspezifischen HACCP-Konzeptes zuständig. Sie müssen über die allgemeinen Lebensmittelhygiene-Schulungen hinaus speziell über die HACCP-Grundsätze und deren Anwendung in der Praxis unterrichtet sein.

Daneben ist **§ 4 der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)** zu beachten.

Personen, die keine wissenschaftliche Ausbildung oder Berufsausbildung abgeschlossen haben, in der Kenntnisse und Fertigkeiten auf dem Gebiet des Verkehrs mit Lebensmitteln einschließlich der Lebensmittelhygiene vermittelt werden, dürfen leicht verderbliche Lebensmittel nur herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, wenn sie auf Grund einer Schulung nach Anhang II Kapitel XII Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über ihrer jeweiligen Tätigkeit entsprechende Fachkenntnisse auf den in Anlage 1 LMHV genannten Sachgebieten

- Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels
 - Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung des jeweiligen Lebensmittels
 - Lebensmittelrecht
 - Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung
 - Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit
 - Havarieplan, Krisenmanagement
 - Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels
 - Anforderungen an Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels
 - Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des jeweiligen Lebensmittels beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen
 - Reinigung und Desinfektion
- verfügen.

Die Fachkenntnisse sind auf Verlangen der zuständigen Behörde nachzuweisen.