

## **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**

#### **1.1. 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 durch z.B. Staub, Autoabgase, Insekten, Rauch, Witterungseinflüsse oder Abfälle vermieden wird.
- Die zur Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln verwendeten Behältnisse, Gerätschaften und Arbeitsflächen sind sauber und instand zu halten.

#### **1.2. 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.

#### **1.3. 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.

### 3. Allgemeine Gesetzliche Grundlagen (Auszug)

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene
- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
  
- 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.

**Für weitere Fragen stehen Ihnen die Mitarbeiter/innen des Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramtes (LÜVA) des Vogtlandkreises, Stephanstr. 9, 08606 Oelsnitz, Tel. 03741 300 3601 / Fax. 03741 300 4075 / E-Mail: [veterinaeramt@vogtlandkreis.de](mailto:veterinaeramt@vogtlandkreis.de) jederzeit gerne zur Verfügung.**