

Merkblatt

Über Mindestanforderungen an Backstationen in Supermärkten

Auch der Umgang mit und das Ausbacken von Teigrohlingen fällt unter den Begriff des „Herstellens und Behandelns von Lebensmitteln“ und unterliegt somit den Anforderungen der Lebensmittelhygiene- Verordnung. Zur Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung der Backwaren müssen die so genannten Backstationen in Supermärkten folgende Mindestanforderungen erfüllen:

1. Zur Vermeidung einer erhöhten Belastung zum Beispiel mit Mikroorganismen, Staub, Gerüchen dürfen Backstationen nicht im Hauptstrom der Kunden liegen. Eingangsbereich und Kassenbereiche sowie die unmittelbare Nähe zu Obst-, Gemüse-, Blumenabteilungen und zum Verkaufsstand für Zeitschriften sind als Standorte für Backstationen ungeeignet.
2. Die Beaufsichtigung der Backstation durch einen Mitarbeiter / eine Mitarbeiterin ist zu gewährleisten.
3. Es ist sicherzustellen, dass der Backofen sowie der Vorratsfächer für Backwaren nur vom Bedienungspersonal geöffnet werden können.
4. Teigrohlinge dürfen nur in geschlossenen Behältnissen angeliefert werden und sind unter Beachtung der Temperaturvorgaben der Hersteller bis zur Verarbeitung zu lagern.
5. Ein Aus- und Umpacken der Teigrohlinge, wie zum Beispiel das Bestücken der Backbleche, ist nur in einem Raum zulässig, der eine gute Lebensmittelhygienepaxis zum Schutz der Verbraucher vor Gesundheitsgefährdungen gewährleistet. Ein Tisch in einem Durchgangsbereich oder eine Ecke im Lager erfüllt diese Voraussetzungen nicht.
6. Der Transport der Teigrohlinge durch den Markt zur Backstation darf nur in einem geschlossenen Behältnis erfolgen.
7. Bei Abgabe von verpackten Backwaren in Selbstbedienung ist die vorgeschriebene Kennzeichnung zu beachten.