	Informationsblatt	Stand: 2020-06-23
	Unverpackte Backwaren in Selbstbedienung	Lebensmittelüberwachung

Rechtsrahmen:

Die Basis-Verordnung (EG) Nr. 178/2002 und die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 gelten für jeglichen Lebensmittelunternehmer egal ob dieser Lebensmittel tierischen oder nicht tierischen Ursprungs herstellt.

Als wichtigste Inhalte der Basis-Verordnung gelten: die Verantwortung des Lebensmittelunternehmers für seine Produkte, die Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit und das Verbot des Inverkehrbringens nicht sicherer Lebensmittel.

Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 enthält allgemeine Lebensmittelhygienevorschriften (wie Anforderungen an die Beschaffenheit der Räume und Ausrüstungen, Beförderung und Lagerung von Lebensmittel, Personalhygiene, Schulung des Personals, Eigenkontrollen) für alle Lebensmittelbetriebe, beginnend bei der Urproduktion über alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen bis zur Abgabe der Lebensmittel an den Endverbraucher.

Zudem sind die einschlägigen Regelungen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (wichtigste Inhalte: Vorschriften zum Schutz vor Täuschung, Mitwirkungs- und Duldungspflicht des Lebensmittelunternehmers) und der nationalen Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) zu beachten (→ Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des Lebensmittels).

Lebensmittelhygiene: = Gesamtheit der Vorkehrungen und Maßnahmen, durch welche die gesundheitliche Unbedenklichkeit und der einwandfreie Zustand von Lebensmitteln auf allen Stufen des Herstellens, Behandelns und Inverkehrbringens sichergestellt werden.

Dazu gehören sowohl die Beschaffenheit und der Zustand der Betriebsstätte, in der mit Lebensmitteln umgegangen wird einschließlich Lagerung und Abgabe, als auch entsprechend geeignete Selbstbedienungseinrichtungen und Ausrüstungsgegenstände. Die DIN 10501-3 richtet sich z. B. an die Hersteller von Verkaufsmöbeln zur Selbstbedienung von Lebensmitteln, die bei Umgebungstemperaturen angeboten werden. Daher sollte bei der Beschaffung von Selbstbedieneinrichtungen diese DIN-Norm beachtet werden.


Für Räume, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, ist insbesondere besonderes Augenmerk auf die Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung zu legen.

Unter nachteiliger Beeinflussung wird eine Ekel erregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen (Keime), Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungsmittel, Pflanzenschutzmittel, Tierarzneimittel oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren verstanden (§ 2 Absatz 1 Nr.1 LMHV).

Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder **in den Verkehr gebracht** werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind (§ 3 LMHV).

Hinweis: Werden Backwaren aus Verkaufsautomaten angeboten, ist die DIN 10527 zu beachten.

Lebensmittelsicherheit: Lebensmittel, die nicht sicher sind, dürfen nicht in Verkehr gebracht werden (Art. 14 der Basis-Verordnung (EG) Nr. 178/2002). Als nicht sicher gelten Lebensmittel, wenn davon auszugehen ist, dass sie gesundheitsschädlich (z. B. krankmachende Erreger enthalten) oder für den Menschen ungeeignet (z. B. verdorben) sind.

	Informationsblatt	Stand: 2020-06-23
	Unverpackte Backwaren in Selbstbedienung	Lebensmittelüberwachung

Produkthaftungsgesichtspunkte: Wer Lebensmittel in Verkehr bringt, muss sich bewusst sein, dass er bei Schäden die mit Lebensmitteln in Verbindung zu bringen sind, in Haftung genommen werden kann. Treten fehlerhafte Produkte auf, so muss der Verantwortliche nachweisen können, dass er seiner Sorgfaltspflicht angemessen nachgekommen ist.

Einem Verkauf von unverpackten Backwaren durch Selbstbedienung steht nichts entgegen, wenn folgende Anforderungen beachtet werden:

- I. Keine Abgabe von leichtverderblichen Backwaren, wie solche mit nicht durcherhitzter Füllung oder Auflage.
- II. Aufstellung der Einrichtung im Sichtbereich des Personals.
- III. Bauart und Aufstellung der Einrichtung derart, dass Kunden nur von der dafür vorgesehenen Öffnung her an die Backware gelangen können.
- IV. Größe der Entnahmeöffnung oder der Verschlussklappen an den Verkaufsbehältern nur derart, wie es für die Entnahme der Gebäcke erforderlich ist. Verschlussklappen müssen selbstschließend ausgeführt sein.
- V. Entnahme der Backwaren (ausgenommen bei Brot) mit Hilfe einer geeigneten Greifzange. Befestigung einer Greifzange, z. B. mittels Kette aus lebensmitteltauglichem Material an jedem Behälter.
- VI. Anbringung eines deutlich sichtbaren Hinweises, dass die Backwaren nur mit der vorgesehenen Zange entnommen werden sollen und Stücke, die angefasst wurden, gekauft werden müssen.
Beispiel: „Bitte benutzen Sie aus hygienischen Gründen die vorgesehene Zange und fassen Sie nur die Gebäckstücke an, die Sie auch kaufen wollen!“
- VII. Standort der Einrichtung unter weitgehender Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung der Backwaren durch Staub, Gerüche, Ungeziefer, Mikroorganismen und unerwünschte Stoffe.