

Rechtliche Vorschriften

Gesetze, Verordnungen, EG-Verordnungen, EG-Richtlinien;
Leitsätze, Richtlinien, Begriffsbestimmungen;
Qualitätsnormen, Prüfbestimmungen

für den Bereich Bäckerei/Konditorei/Café und caféähnliche Betriebe

Eine übersichtliche Zusammenstellung für Betrieb, Schule
und Gewerbeaufsicht

Egon Schild, Studiendirektor

Mitarbeiterinnen:

Bettina Muermann, Diplom-Trophologin

Mitarbeiterin beim Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde

Mitglied der Lebensmittelbuchkommission

Heidrun Wagner, Diplom-Trophologin

Oberstudienrätin

10., neu bearbeitete Auflage

HLuHB Darmstadt



14105425



PFANNEBERG

Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co.

Inhaltsverzeichnis

Zusammenstellung der zitierten Gesetze, Verordnungen, Leitsätze, Richtlinien und der sonstigen rechtlichen Grundlagen	13
Bundesgesetze, Verordnungen, EG-Richtlinien	13
Allgemeine Gesetze und Verordnungen	13
Gesetzliche Vorschriften über einzelne Lebensmittel	14
Leitsätze, Richtlinien, Qualitätsnormen, Prüf-, Begriffsbestimmungen, Beurteilungskriterien für Rohstoffe und Erzeugnisse	17
Gesetze und Verordnungen betreffend den Betrieb von Bäckereien und Konditoreien	19
Verordnungen über Einrichtung und Betrieb von Bäckereien und Konditoreien	19
Gesetze und Verordnungen über Arbeitszeit in Bäckereien und Konditoreien	20
Allgemeiner Überblick	21
Teil 1: Lebensmittelrechtliche Bestimmungen	23
1 Das Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz	24
2 Verordnungen über den Zusatz von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln	29
2.1 Die neue Zusatzstoff-Zulassungs-Verordnung	29
2.1.1 Allgemein zugelassene Stoffe	29
2.1.2 Beschränkt zugelassene Zusatzstoffe	30
2.1.3 Weitere beschränkt zugelassene Zusatzstoffe	32
2.2 Die Aromenverordnung	37
3 Die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung	39
4 Bestimmungen zur Regelung der Preisangaben	42
5 Eichrechtliche Bestimmungen	43
5.1 Das Eichgesetz sowie die Eichordnung	43
5.2 Die Fertigpackungsverordnung	44
6 Das Bundesseuchengesetz	45
7 Die Nährwert-Kennzeichnungs-Verordnung	46
8 Das Produkthaftungsgesetz	48
Teil 2: Die Bestimmungen über die Rohstoffe	49
1 Die Informationsquellen	49

2	Die einzelnen Rohstoffe	49
2.1	Ammonium (Hirschhornsalz)	49
2.2	Aromen	50
2.3	Backmittel	50
2.3.1	Begriffsbestimmung	50
2.3.2	Einteilung	50
2.3.3	Bestandteile und deren Wirkung	50
2.4	Backpulver	52
2.4.1	Zusammensetzung	52
2.4.2	Kennzeichnung	52
2.4.3	Gütemerkmale	52
2.5	Bindemittel	52
2.6	Butter und andere Milchstreichfette	52
2.6.1	Buttersorten	52
2.6.2	Erlaubte Zusätze	52
2.6.3	Handelsklassen	52
2.6.4	Kennzeichnung	53
2.7	Butterfett, Butterschmalz	54
2.7.1	Gewinnung	54
2.7.2	Handelsarten und Zusammensetzung	54
2.7.3	Verwendung	54
2.8	Eier	54
2.8.1	Güteklassen	54
2.8.2	Gütemerkmale	54
2.8.3	Gewichtsklassen für Eier der Klasse A	55
2.8.4	Kennzeichnung	55
2.9	Eiprodukte	56
2.9.1	Arten	56
2.9.2	Zusätze	56
2.9.3	Kennzeichnung	56
2.10	Fettglasur	57
2.11	Gelatine	57
2.12	Gelee	57
2.13	Geliermittel	57
2.14	Hirschhornsalz	57
2.15	Honig	57
2.15.1	Handelsarten	57
2.15.2	Gütemerkmale	57
2.15.3	Kennzeichnung	57
2.16	Invertzuckerkrem	58
2.16.1	Begriffsbestimmung	58
2.16.2	Zusammensetzung	58
2.16.3	Kennzeichnung	58
2.17	Kakao-Erzeugnisse	58
2.17.1	Arten und Zusammensetzung	58

2.17.2	Erlaubte Zusätze	61
2.17.3	Kennzeichnung	61
2.18	Kartoffelstärke	62
2.19	Kochsalz	62
2.20	Kochsalzersatz	62
2.20.1	Begriffsbestimmung	62
2.20.2	Erlaubte Zusätze bzw. „Austauschstoffe“	62
2.20.3	Erlaubte Hinweise	62
2.21	Konfitüre	62
2.22	Korinthen	62
2.23	Krempulver	62
2.24	Kuvertüre	62
2.25	Margarine und Mischfetterzeugnisse	63
2.25.1	Begriffsbestimmung	63
2.25.2	Bestandteile	63
2.25.3	Kennzeichnung	63
2.26	Marmelade	64
2.27	Marzipan-Rohmasse	64
2.28	Mehl	64
2.28.1	Begriffsbestimmungen	64
2.28.2	Einteilung nach Typen	65
2.28.3	Kennzeichnung	66
2.28.4	Zusätze zum Mehl	66
2.29	Milch	66
2.29.1	Handelsarten	66
2.29.2	Zubereitungsarten	66
2.29.3	Kennzeichnung	66
2.30	Milcherzeugnisse	67
2.31	Milch- und Sahnedauerwaren	68
2.32	Obst	69
2.32.1	Allgemeine Gütemerkmale	69
2.32.2	Einteilung nach Handelsklassen	70
2.32.3	Kennzeichnung	71
2.32.4	Erlaubte Zusätze	72
2.33	Obsterzeugnisse	72
2.33.1	Ausgangsprodukte	72
2.33.2	Erlaubte Zusätze	72
2.33.3	Arten und gesetzlich vorgeschriebene Bestandteile	73
2.33.4	Kennzeichnung	74
2.34	Obstkonserven (Obstdauerwaren)	75
2.35	Pektin (Obstpektin)	75
2.36	Persipan-Rohmasse (Backmasse)	75
2.36.1	Bestandteile	75
2.36.2	Erlaubte Zusätze	76

2.37	Pottasche	76
2.38	Puddingpulver	76
2.39	Puder	76
2.40	Pülpe (Obstpülpe)	76
2.41	Rosinen	77
2.42	Sahne	77
2.43	Schokolade	77
2.44	Speisefette, Speiseöle	77
2.45	Speisesalz	77
2.46	Jodiertes Speisesalz	77
2.47	Süßstoffe	78
2.47.1	Lebensmittel, denen Süßstoffe zugesetzt werden dürfen	78
2.47.2	Deklarationsvorschriften	78
2.48	Sultaninen	78
2.49	Vanillezucker	78
2.50	Vanillinzucker	78
2.51	Weizenstärke	79
2.52	Zitronat	79
2.53	Zitruschalen	79
2.54	Zucker	79
2.55	Zuckeraustauschstoffe	79

Teil 3: Die Bestimmungen über die Erzeugnisse 80

1	Brot und Kleingebäck	80
1.1	Begriffsbestimmungen	80
1.1.1	Brot	80
1.1.2	Kleingebäck	80
1.2	Zusätze zum Teig	80
1.2.1	Zusatz von Restbrot	80
1.2.2	Zusatz von anderen Lebensmitteln	80
1.3	Gewichtsvorschriften	80
1.4	Gewichtsangabe	81
1.5	Bezeichnungen für Brot (Verkehrsbezeichnungen)	81
1.6	Brotsorten	82
1.6.1	Die Brotgrundsorten	82
1.6.2	Andere Brotsorten	82
1.6.3	Brote mit geografischen Hinweisen in der Bezeichnung	84
1.6.4	Brotsorten in den neuen Bundesländern	86
1.7	Kleingebäcke	87
1.7.1	Begriffsbestimmung	87
1.7.2	Einteilung der Kleingebäcke	87

2	Feine Backwaren	89
2.1	Begriffsbestimmung	89
2.2	Allgemeine Beurteilungsmerkmale	89
2.2.1	Art und Anteil von Rohstoffen und Zutaten	89
2.2.2	Zusammensetzung und Anteil von Füllungen	90
2.2.3	Zusammensetzung von Krems	91
2.3	Beurteilungsmerkmale für bestimmte Feine Backwaren	92
3	Dauerbackwaren	97
3.1	Begriffsbestimmung	97
3.2	Spezielle Begriffsbestimmungen und Vorschriften	97
3.2.1	Lebkuchen, Lebkuchenarten	97
3.2.2	Makronen	100
4	Diabetikergebäcke	101
4.1	Begriffsbestimmung	101
4.2	Zusammensetzung	101
4.3	Bestimmungen über die Abgabe	101
4.4	Deklarationsvorschriften	101
5	Marzipan	102
5.1	Begriffsbestimmung	102
5.2	Zusammensetzung	102
5.3	Deklarationsvorschriften	102
5.4	Besondere Bezeichnungen	102
6	Nugat	103
6.1	Begriffsbestimmung	103
6.2	Arten und Zusammensetzung	103
7	Persipan	103
7.1	Begriffsbestimmung	103
7.2	Zusammensetzung	103
7.3	Deklarationsvorschriften	103
7.4	Bezeichnungen	103
8	Schlagsahne	104
9	Speiseeis	104
9.1	Besondere hygienische Vorschriften	104
9.2	Speiseeissorten	105
9.3	Zugelassene Zusatzstoffe und Zutaten	105
9.4	Deklarationspflichtige Zusatzstoffe	106
9.4.1	Aromen/Essenzen	106
9.4.2	Farbstoffe	106
9.4.3	Konservierungsstoffe	106
9.5	Bezeichnung für Speiseeis	106

Teil 4: Die Bestimmungen über die Einrichtung und den Betrieb von Bäckereien und Konditoreien	107
1 Die baubehördlichen Bestimmungen	108
1.1 Begriffsbestimmung „Arbeitsstätten“	108
1.2 Auflagen für den Arbeitgeber	108
1.3 Anforderungen an die Arbeitsräume	108
1.3.1 Allgemeine Anforderungen	108
1.3.2 Raumabmessungen	110
1.3.3 Raumausstattung	110
1.3.4 Bauliche Beschaffenheit	110
1.3.5 Sicherheitsvorkehrungen	111
1.4 Anforderungen an Umkleieräume und Kleiderablagen	112
1.5 Anforderungen an Waschräume oder Waschgelegenheiten	113
1.6 Anforderungen an Toilettenräume	113
1.7 Anforderungen an Pausenräume	114
1.8 Anforderungen an Verkaufsstände im Freien, die im Zusammenhang mit Ladengeschäften stehen	114
2 Die hygienischen Bestimmungen	115
2.1 Die hygienischen Anforderungen an Betriebsstätten	115
2.1.1 Begriffsbestimmung „Betriebsstätten“	115
2.1.2 Anforderungen an Betriebsstätten	115
2.1.3 Anforderungen an Räume, Vorrichtungen und Geräte in Betriebsstätten	116
2.2 Hygienische Anforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln	117
2.2.1 Warenannahme und Überprüfung	117
2.2.2 Einhaltung und Kontrolle der Temperaturen	117
2.2.3 Lebensmittel in Selbstbedienung	117
2.2.4 Achtung auf Schädlingsbefall	118
2.2.5 Umgang mit Lebensmittelabfällen und anderen Abfällen	118
2.2.6 Umgang mit gefährlichen Stoffen	118
2.2.7 Lagerung und Beförderung von Lebensmitteln	118
2.3 Hygienische Anforderungen an die Beschäftigten	118
2.3.1 Personalhygiene	118
2.3.2 Tätigkeitsvoraussetzungen	118
2.4 Überwachung und Gewährleistung der Hygiene	119
2.4.1 durch betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen	119
2.4.2 Überwachung durch staatliche Aufsichtsorgane	120
2.5 Schutz vor gefährlichen Stoffen	120
2.5.1 Begriffsbestimmung „gefährliche Stoffe“	120
2.5.2 Überwachungspflicht	120
2.5.3 Besondere Beschäftigungsbeschränkungen für eine besondere Personengruppe	121
3 Die Sorgspflicht für die Betriebssicherheit	121
3.1 Pflichten des Unternehmers	122
3.2 Sicherheitsbeauftragte	123

3.3	Fachkräfte für Arbeitssicherheit	123
3.4	Pflichten der Beschäftigten (Versicherten)	124
4	Andere Vorschriften	125
4.1	Anbringen von Aushängen	125
4.1.1	Abdruck der Verordnung	125
4.1.2	Raumtafel	125
4.2	Übergangsvorschriften, Ausnahmen	125
4.3	Bußgeldvorschriften	125
Teil 5: Arbeitsrechtliche Bestimmungen		126
1	Besondere Bestimmungen über die Arbeitszeit in Bäckereien und Konditoreien	126
1.1	Begriffsbestimmung „Arbeitszeit“	126
1.2	Dauer der Arbeitszeit	126
1.3	Sonn- und Feiertagsbeschäftigung	126
1.4	Regelungen für Nachtarbeitnehmer	127
2	Besondere Bestimmungen über den Ladenschluss in Bäckereien und Konditoreien	128
2.1	Allgemeine Ladenschlusszeiten	128
2.2	Besondere Ladenöffnungszeiten	128
3	Besondere Bestimmungen über die Arbeitszeit für Jugendliche in Bäckereien und Konditoreien	129
4	Bestimmungen über den Schutz von erwerbstätigen Müttern	130
5	Die Bestimmungen über die Gewährung von Erziehungs- und Erziehungsurlaub	133
5.1	Erziehungsgeld	133
5.2	Erziehungsurlaub	133
Teil 6: Die Überwachung der Betriebe		135
1	Die Lebensmittelkontrolle	136
1.1	Befugnisse der Kontrollorgane	136
1.2	Pflichten des Betriebsinhabers	137
1.3	Die praktische Durchführung der Lebensmittelkontrolle	137
1.3.1	Die amtliche Probenahme	138
1.3.2	Die Entnahme von Geheimproben	138
1.3.3	Die Brotgewichtskontrolle	138
1.4	Worauf Bäcker und Konditoren bei der Lebensmittelkontrolle besonders zu achten haben	140
1.4.1	Die hygienische Beschaffenheit der Erzeugnisse	140
1.4.2	Die Bezeichnung von Erzeugnissen und die damit geforderten Gütemerkmale	140
1.4.3	Die erforderliche Deklaration	141
1.4.4	Die Preisauszeichnung	143

2	Die Betriebskontrolle	143
2.1	Die baubehördliche Überwachung	143
2.2	Die hygienische Überwachung der Räume, Einrichtungen sowie der Beschäftigten	143
2.3	Die Überprüfung der vorgeschriebenen Aushänge	143
2.4	Die Eichkontrolle	144
2.5	Die Gesundheitsuntersuchungen der Beschäftigten	144
Teil 7: Bestimmungen für Cafés und caféähnliche Betriebe		145
1	Bestimmungen über Errichtung und Betreiben von Cafés und caféähnlichen Betrieben	145
1.1	Errichtung	146
1.1.1	Betriebsarten	146
1.1.2	Unternehmensformen	146
1.1.3	Konzession	147
1.1.4	Spezielle Vorschriften	148
1.1.5	Sonderbestimmungen	148
1.2	Betreiben	149
1.2.1	Kaufvertrag / Bewirtungsvertrag	149
1.2.2	Preisauszeichnung	150
1.2.3	Speisen- und Getränkeangebot	150
1.2.4	Zusätzliche Einrichtungen	151
1.2.5	Geschäftspraktiken	152
1.2.6	Haftung für Garderobe und Fundsachen	152
2	Bestimmungen über Lebensmittel	153
2.1	Aufgussgetränke	154
2.1.1	Kaffee und Kaffeegetränke	154
2.1.2	Kakao und Schokoladengetränke	156
2.1.3	Tee und Teegetränke	156
2.2	Erfrischungsgetränke	157
2.2.1	Mineralwässer	157
2.2.2	Fruchtgetränke	158
2.2.3	Limonaden	159
2.2.4	Brausen	160
2.2.5	Säfte und Trunke aus Gemüse	160
2.2.6	Milchmixgetränke	160
2.2.7	Diätetische Erfrischungsgetränke	161
2.3	Alkoholhaltige Getränke	161
2.3.1	Bier	161
2.3.2	Wein	162
2.3.3	Schäumende Weine	168
2.3.4	Likörweine	172
2.3.5	Spirituosen	172
2.3.6	Alkoholhaltige Erfrischungsgetränke	174

2.4	Nahrungsmittelrohprodukte für kleine Speisen	175
2.4.1	Gemüse	175
2.4.2	Salate, Salatbüfets, Salattheke	176
2.4.3	Salatdressings	176
2.4.4	Feinkostsalate	177
2.4.5	Mayonnaise und Remoulade	178
2.4.6	Feinkost- und Würzsaucen	179
2.5	Erzeugnisse aus Getreide	179
2.5.1	Reis	179
2.5.2	Teigwaren	180
2.6	Erzeugnisse aus Milch	181
2.6.1	Käse	181
2.7	Erzeugnisse aus Fleisch	181
2.7.1	Fleisch, einschließlich Hackfleisch	182
2.7.2	Fleisch-Erzeugnisse (Fleischwaren)	183
2.7.3	Wurstwaren	184

Sachwortverzeichnis	185
----------------------------------	------------