



Merkblatt

Lebensmittelhygienische Anforderungen an den Verkauf von unverpackten Backwaren bei Umgebungstemperatur aus Selbstbedienungseinrichtungen.

Stand: September 2007

Für die Gestaltung von Selbstbedienungseinrichtungen zum Verkauf von unverpackten Backwaren (Brot, Kleingebäck und Feine Backwaren) und den Umgang damit sind die geltenden Verordnungen über Lebensmittelhygiene zu berücksichtigen.

Die Gesellschaft Deutscher Chemiker - Fachgruppe Lebensmittelchemie hat zur Abgabe von unverpackten Backwaren aus Selbstbedienungseinrichtungen ein Positionspapier veröffentlicht. Die Sachverständigen der Baden-Württembergischen Untersuchungseinrichtungen schließen sich diesen Empfehlungen an.

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

1. Keine Abgabe von leichtverderblichen Backwaren, wie solche mit nicht durcherhitzten Füllungen oder Auflagen, z.B. Bienenstich, oder von Backwaren mit feuchten schmierenden Oberflächen, z.B. Obstkuchen mit Tortenguss.
2. Aufstellen der Einrichtung im Sichtbereich des Personals
3. Bauart und Aufstellung der Einrichtung derart, dass Kunden nur von der dafür vorgesehenen Öffnung her an die Backware gelangen können
4. 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.
5. Entnahme der Backwaren (ausgenommen bei Brot) mit Hilfe einer geeigneten Greifzange. Das Befestigen einer Greifzange, z.B. mittels Kette an jedem Behälter, wird ausdrücklich empfohlen.
6. Anbringung eines deutlich sichtbaren Hinweises, dass die Backwaren nur mit der vorgesehenen Zange entnommen werden

sollen und dass Gebäckstücke, die angefasst wurden, gekauft werden müssen.

Der Hinweis kann zum Beispiel folgendermaßen lauten: „Bitte benutzen Sie aus hygienischen Gründen die vorgesehene Zange und fassen Sie nur die Gebäckstücke an, die Sie auch kaufen wollen.“

7. Standort der Einrichtung unter weitgehender Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung der Backwaren durch Staub, Gerüche, Ungeziefer, Mikroorganismen und unerwünschte Stoffe

An die Hersteller von Verkaufsmöbeln zur Selbstbedienung solcher Lebensmittel, die bei Umgebungstemperatur angeboten werden, richtet sich die DIN 10501-3. Bei der Beschaffung von Selbstbedienungseinrichtungen sollte daher diese Norm beachtet werden. Außerdem ist die DIN 10519 zu berücksichtigen, die den hygienischen Verkehr mit unverpackten Lebensmitteln im Wege der Selbstbedienung sicherstellen soll.

Diese Empfehlung gilt nicht für die Abgabe von Backwaren aus Verkaufsautomaten. Hier ist die DIN 10527 zu berücksichtigen.



Kontakte:

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Stuttgart**, Schaflandstr. 3/2 + 3/3, 70736 Fellbach,
Tel. 0711 / 3426-1234, Fax: 0711 / 58 81 76;
eMail: poststelle@cvuas.bwl.de; Internet: <http://www.cvua-stuttgart.de>

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Karlsruhe**, Weißenburger Str. 3, 76187 Karlsruhe,
Tel.: 0721 / 926-3611, Fax: 0721 / 926-55 39;
eMail: poststelle@cvuaka.bwl.de; Internet: <http://www.cvua-Karlsruhe.de>

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Freiburg**, Bissierstr. 5, 79114 Freiburg
Tel.: 0761 / 88 55-0, Fax: 0761 / 88 55-100;
eMail: poststelle@cvuafw.bwl.de; Internet: <http://www.cvua-freiburg.de>

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Sigmaringen**, Hedinger Str. 2/1, 72488 Sigmaringen
Tel.: 07571 / 732-0, Fax: 07571 / 732-605;
eMail: poststelle@cvuasig.bwl.de; Internet: <http://www.cvua-Sigmaringen.de>