

## AGF: lud zur 57. Tagung für Bäckerei-Technologie

Detmold. (10.11. / agf) Ihre 57. Tagung für Bäckerei-Technologie mit Schwerpunkt Konditorei-Technologie veranstaltete die Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung (AGF) vom 07. bis 09. November auf dem Detmolder Schützenberg. Der Ausschuss für Bäckerei-Technologie unter Leitung von Georg Heberer aus Mühlheim und Matthias Bantel aus Bochum hatte aus dem Themenspektrum für die Bäckerei folgende Bereiche in das Programm aufgenommen: Lebensmittelrecht, Ernährung, Rohstoffe, Brotspezialitäten, Energie, Hygiene, Produktsicherheit, Technik und Technologie. Der Schwerpunkt Konditorei behandelte in diesem Jahr Füllungen, Dekors und technologische Fragen. Wie in jedem «iba-Jahr» erwartete die Teilnehmer -- laut Verzeichnis 354 an der Zahl -- neben der regelmäßigen Maschinen- und Geräteausstellung zudem ein ausführliches iba-Forum mit sechs Kurzbeiträgen.

### Hier: Hygieneanforderungen beim Verkauf von Backwaren

*Ein Bericht von Sabine Botterbrodt, Detmold.*

Ein wichtiger Punkt der Lebensmittelsicherheit ist die Lebensmittelhygiene und alle damit verbundenen Aufgaben und Verantwortlichkeiten, die von Betrieben die Lebensmittel herstellen, verarbeiten und vertreiben erfüllt werden müssen. Aufgrund der veränderten Gesetzeslage, insbesondere durch die Veröffentlichung der europäischen Basis-Verordnung zur Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit (Verordnung (EG) Nr. 178/2002), wurde auch eine Anpassung der Lebensmittelhygiene-Verordnung notwendig. Im April 2004 wurde das neue «Hygienepaket» veröffentlicht und seit dem 01.01.2006 gilt die

«Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene». Mit dieser Verordnung sollen die in der Europäischen Union geltenden Hygienevorschriften harmonisiert und die Anforderungen der Basis-Verordnung umgesetzt werden. Hygiene ist eine grundlegende Voraussetzung für jeden Backbetrieb. Der Kunde erwartet eine einwandfreie Produktqualität. Ein Bestandteil der Produktqualität ist die Einhaltung der lebensmittelgerechten, hygienischen Produktion. Aber nicht nur die Produktion der Backwaren ist aus hygienischer Sicht entscheidend, sondern auch die Kommissionierung, der Versand / Transport und nicht zuletzt der Verkauf der hergestellten Produkte.

Alles in allem haben Backbetriebe die Aufgabe, die Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen oder derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre (Stichwort: «Ekelerregung»). Das heißt, dass jegliches Kontaminationsrisiko in Hinblick auf eine Gesundheitsgefährdung des Verbrauchers auszuschließen oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren ist. Aufgrund der VO (EG) Nr. 852/2004 sind ebenfalls alle Backbetriebe zur Dokumentation des HACCP-Konzepts verpflichtet, welches auch den Verkauf der Backwaren mit einschließen muss. Die Dokumentation soll in Art und Umfang den Lebensmittelunternehmen angemessen sein und bietet somit allen Unternehmensformen (wie auch unterschiedlichen Verkaufsstellenarten) genügend Freiraum zur Interpretation und Umsetzung. Die zwölf Kapitel des Anhangs der neuen LMHV (Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Anhang 11) werden dargestellt, die für alle Lebensmittelunternehmen (ausgenommen der Urproduktion) Gültigkeit besitzen. Anhand dieser zwölf Kapitel erläuterte Sabine Botterbrodt Besonderheiten, die den Verkauf von Backwaren betreffen, im Rahmen ihres Vortrages praxisnah.