

DIN 10535**DIN**

ICS 67.020

**Lebensmittelhygiene –
Backstationen im Einzelhandel –
Hygieneanforderungen**

Food hygiene –
Retail bake-off stations –
Hygienic requirements

Hygiène alimentaire –
Station à cuisson en commerce de détail –
Exigences hygiéniques

Gesamtumfang 19 Seiten

DIN-Normenausschuss Lebensmittel und Landwirtschaftliche Produkte (NAL)

Inhalt

	Seite
Vorwort	3
Einleitung.....	4
1 Anwendungsbereich	6
2 Normative Verweisungen	6
3 Begriffe	6
4 Anforderungen an bauliche Planung und Standort	8
4.1 Allgemeines	8
4.2 Planung	9
4.3 Standort	9
4.4 Funktionsbereiche	9
5 Ausstattung, Einrichtung und betriebliche Maßnahmen	11
5.1 Raumgestaltung	11
5.2 Lüftung	12
5.3 Tiefkühl- und Kühllager	12
5.4 Spül- und Handwaschgelegenheiten	12
5.5 Werkstoffe für Lebensmittelbedarfsgegenstände	12
5.6 Selbstbedienungseinrichtungen für verzehrsfertige unverpackte Backwaren	13
5.7 Backofen	14
5.8 Blech-/Beschickungswagen	14
5.9 Produktträger	14
5.10 Vorbereitungsfläche	14
5.11 Brotschneidemaschine im SB-Bereich der Backstation	14
5.12 Reinigungsmittel und -geräte	15
6 Sicherstellung einer Guten Hygienepraxis	15
6.1 Allgemeines	15
6.2 Anforderungen an den Umgang mit Lebensmitteln	15
6.3 Reinigung	16
6.4 Schädlingsbekämpfung	16
6.5 Dokumentation	16
6.6 Personalhygiene	16
6.7 Hygieneschulung	16
6.8 Einrichtung eines Verfahrens nach den HACCP-Grundsätzen	17
Literaturhinweise	18

Vorwort

Diese Norm wurde vom Arbeitskreis NA 057-02-01-27 AK „Backstationen im Einzelhandel“ des Arbeitsausschusses NA 057-02-01 AA „Lebensmittelhygiene“ im DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) erarbeitet.

Es wird auf die Möglichkeit hingewiesen, dass einige Elemente dieses Dokuments Patentrechte berühren können. Das DIN [und/oder die DKE] sind nicht dafür verantwortlich, einige oder alle diesbezüglichen Patentrechte zu identifizieren.

Einleitung

Im Einzelhandel werden Brot, Kleinbackwaren und Feine Backwaren angeboten, die entweder unmittelbar vor der Abgabe vor Ort oder zu einem früheren Zeitpunkt gebacken wurden. Diese Backwaren werden in Bedienung oder in Selbstbedienungseinrichtungen und verpackt oder unverpackt angeboten.

SB-Verkauf von Backwaren in Backstationen im Einzelhandel ist heute ein weit verbreitetes, modernes Verfahren. Daher besteht auch für diese Produktionsform Bedarf für eine gesicherte Verfahrensweise zur Organisation des Betriebsablaufs im Hinblick auf die Einhaltung lebensmittelhygienerechtlicher Vorgaben. Auch die Verbraucher erwarten berechtigterweise eine einheitliche, verlässliche und den Grundsätzen der Guten Hygienepraxis verpflichtete betriebliche Praxis der beteiligten Lebensmittelunternehmer.

Ziel der Norm ist daher ein Beitrag zur Sicherung des Angebots hygienisch einwandfreier Backwaren durch Backstationen im Einzelhandel an den Endverbraucher.

Das SB-Verkaufsverfahren unmittelbar nach dem Backen birgt insbesondere mikrobiologische Gefahren, die durch gute Hygienepraxis und normierte Verfahrensabläufe beherrscht werden respektive minimiert werden können.

Das Produktions- und SB- Verkaufsverfahren in Backstationen erfordert eine HACCP gesicherte, geplante Produktion. Produktionsprozesse müssen in jeder Backstation im Zuge einer Implementierung des HACCP-Verfahrens individuell angepasst werden.

Diese Norm gibt hierzu wesentliche Grundlagen und Hilfestellungen.

Damit einhergehend können Backwaren auch für die Ausgabe an anderen Orten als der Herstellung mit höherer Qualität produziert und ausgegeben werden. Damit kann man viele Probleme bezüglich der hygienischen und sensorischen Qualität von Backwaren, die nach dem klassischen Herstellungsverfahren aus Grundstoffen hergestellt, transportiert und ausgegeben werden, lösen.

Den Geräteherstellern erlaubt die Norm eine gezieltere Planung neuer Produkte auf der Basis der Kenndaten des Verfahrens.

Die Norm gibt Interpretationssicherheit und dient allen anwendenden Lebensmittelunternehmern und den Planern von Einrichtungen für Backstationen als wesentliche, verlässliche Hilfe bei der Implementierung des Verfahrens und der praktischen Umsetzung.

Sie soll darüber hinaus Planern von Betriebsstätten als Orientierungshilfe für die Berücksichtigung lebensmittelhygienischer Anforderungen an das SB-Verkaufsverfahren dienen.

Es ist dagegen nicht Ziel dieser Norm, Fragen des Arbeitsschutzes in Backstationen zu regeln, da dies im Wege einer individuellen Einzelfallbetrachtung zu beurteilen ist. Diese Norm spricht Fragen des Arbeitsschutzes daher allenfalls dort punktuell an, wo Schnittmengen oder Schnittstellen zu hygienerechtlichen Regelungsbereichen bestehen.

Diese Norm berücksichtigt die einschlägigen Rechtsvorschriften der Lebensmittelhygiene.

Über die darin genannten Anforderungen hinaus dient diese Norm zur Orientierung und hat zum Ziel, die Einhaltung von hygienisch einwandfreien Bedingungen beim Umgang mit den Rohstoffen, Vorprodukten und Backwaren bei der Produktion und im SB-Verkauf zu erleichtern.

Die vorliegende Norm beschreibt den anerkannten Stand der Technik und die erforderlichen hygienischen Rahmenbedingungen.

Sie unterstützt die obligatorische Risikoanalyse in relevanten Bereichen.

Die Anwendung dieser Norm ist grundsätzlich freiwillig und nicht rechtsverbindlich. Die Einhaltung der Norm kann unter Lebensmittelunternehmern zum Vertragsbestandteil erklärt werden; sie kann die Verkehrssicherungspflichten des Lebensmittelunternehmers konkretisieren und auch im Streitfall als Auslegungshilfe dienen.

Diese Norm gilt für Betriebe im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 852/2004. Insofern kann die Norm den Lebensmittelunternehmern und den zuständigen Behörden als Grundlage für eine bundesweit einheitliche Vorgehensweise, z. B. bei Audits, dienen.

Um sicherzustellen, dass bei Anwendung des Produktions- und SB-Verfahrens in Backstationen praktikable Lösungen für bestimmte Situationen verfügbar sind, ohne die Lebensmittelsicherheit zu gefährden, lässt die Norm ausdrücklich Flexibilität zu und gewährt notwendige Ermessensfreiräume. In diesem Sinne können die einzelnen Betriebe individuelle Maßnahmen zur Anpassung der Anforderungen ergreifen. Dabei sind stets die gesetzlichen Vorgaben und die Regeln der Guten Hygienepraxis einzuhalten.

1 Anwendungsbereich

Diese Norm legt die Umsetzung der Hygieneanforderungen für die bauliche Planung, die Ausstattung und den Betrieb einer Backstation fest, die der Zubereitung und der Abgabe von Backwaren dient. Die Norm gilt für Backstationen im Einzelhandel ungeachtet der Abgabeform. Sie enthält zusätzlich Anforderungen an die Abgabe in Selbstbedienung. Der Prozess der unmittelbaren Abgabe in Bedienung wird nicht erfasst. Sie gilt nicht für Ausgabeanlagen in Großküchen nach der Normenreihe DIN 18865, welche typischerweise im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung und/oder in der Gastronomie und/oder im Cateringbereich eingesetzt werden.

2 Normative Verweisungen

Die folgenden Dokumente, die in diesem Dokument teilweise oder als Ganzes zitiert werden, sind für die Anwendung dieses Dokumentes erforderlich. Bei datierten Verweisungen gilt nur die in Bezug genommene Ausgabe. Bei undatierten Verweisungen gilt die letzte Ausgabe des in Bezug genommenen Dokuments (einschließlich aller Änderungen).

DIN 10503:2007, *Lebensmittelhygiene — Begriffe*

DIN 10506, *Lebensmittelhygiene — Gemeinschaftsverpflegung*

DIN 10508, *Lebensmittelhygiene — Temperaturen für Lebensmittel*

DIN 10514, *Lebensmittelhygiene — Hygieneschulung*

DIN 10519, *Lebensmittelhygiene — Selbstbedienungseinrichtungen für unverpackte Lebensmittel — Hygieneanforderungen*

DIN 10527, *Lebensmittelhygiene — Abgabe von leicht verderblichen Lebensmitteln aus Verkaufsautomaten — Hygieneanforderungen*

DIN 51131, *Prüfung von Bodenbelägen — Bestimmung der rutschhemmenden Eigenschaft — Verfahren zur Messung des Gleitreibungskoeffizienten*

DIN EN 1672-2, *Nahrungsmittelmaschinen — Allgemeine Gestaltungsleitsätze — Teil 2: Hygieneanforderungen*

DIN EN 60335-2-42, *Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke — Teil 2-42: Besondere Anforderungen für elektrische Heißluftöfen, Dampfgeräte und Heißluftdämpfer für den gewerblichen Gebrauch*

Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit vom 28. Januar 2002, ABl. EG, 2002, Nr. L 31, S. 1 (in der jeweils gültigen Fassung)

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene, ABl. EU, 2004, Nr. L 226, S. 3 (in der jeweils gültigen Fassung)

Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und zur Aufhebung der Richtlinien 80/590/EWG und 89/109/EWG ABl. EU, 2004, Nr. L 338, S. 4-17 (in der jeweils gültigen Fassung)

Verordnung über Arbeitsstätten (Arbeitsstättenverordnung - ArbStättV) vom 12. August 2004, BGBl I, 2004, Nr. 44, S. 2179-2189 (in der jeweils gültigen Fassung)

3 Begriffe

Für die Anwendung dieses Dokuments gelten die Begriffe gemäß der Verordnung (EG) Nr. 178/2002, der Verordnung (EG) Nr. 852/2004, nach DIN 10503 und die folgenden Begriffe.