

Landkreis Aurich
Amt für Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung
Fischteichweg 7 – 13, 26603 Aurich
(Tel.: 04941/16-3913, 16-3916 oder 16-3917)

Merkblatt
Berlinerbäckereien

- Betriebsstätten müssen so beschaffen sein, dass eine gute Lebensmittelpraxis zum Schutz der Lebensmittel gegen nachteilige Beeinflussung gewährleistet ist, d. h. die Räumlichkeiten müssen ausreichend groß sein:
 - 8,00 m² Grundfläche bei vorgefertigten Teigrohlingen
 - 12,00 m² Grundfläche bei Teigherstellung

(Anhang II Kapitel I Nr. 2a) *)
- Es müssen ausreichend Lagerungsmöglichkeiten vorhanden sein, wie z. B. ein extra Raum, Kühlschränke, Schränke usw.

(Anhang II Kapitel I Nr. 2d)
- Bei größerer Vorratshaltung muss ein Lager vorhanden sein, dass den Anforderungen der LMHV entspricht.

(Anhang II Kapitel I Nr. 2d)
- Es sollte eine Deckenhöhe von 2,50 m gegeben sein.

(Arbeitsstätten-Verordnung § 3 Abs. 1, Anhang 1.2. (1))
- Die Fußböden, Wände und Decken müssen hell, glatt, abwischbar und ggf. desinfizierbar sein.

(Anhang II Kapitel II Nr. 1a, b, c)
- Über den Fettbackgeräten (Friteusen) ist eine wirksame Dunstabzugsanlage anzubringen

(Anhang II Kapitel I Nr. 5)
- Es dürfen keine Holzgegenstände verwendet werden (Kunststoff, Alu, Nirosta)

(Anhang II Kapitel V Nr. 1c)
- Vor dem Herstellungsraum ist ein Vorbau für den Verkauf anzubringen oder eine Luftschleieranlage zu installieren.

(Anhang II Kapitel I Nr. 2b)
- Hygienische Sanitäreinrichtungen und Umkleidemöglichkeiten müssen vorhanden sein; das Personal-WC muss sich in leicht erreichbarer Nähe befinden.

(Anhang II Kapitel I Nr. 3 und 9)
- Es müssen mindestens zwei Handwaschbecken vorhanden sein (auf der Personaltoilette und in dem Backraum), die mit dem nötigen Zubehör ausgestattet sind, wie Kalt- und Warmwasseranschlüsse, Seife im Seifenspender, Nagelbürste und Einmalhandtücher im Spender).

(Anhang II Kapitel I Nr. 4)
- Es muss eine Spüleinrichtung (Gerätespülbecken) zum Abwaschen von Geschirr und ähnlichem vorhanden sein.

(Anhang II Kapitel I Nr. 4)

- Es muss eine Abwasseranlage vorhanden sein, die gewährleistet, dass es nicht zu einer nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln kommen kann.

(Anhang II Kapitel I Nr. 8)

- Der Kanalisationsanschluss ist baurechtlich zu prüfen.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an Ihr Amt für Veterinärwesen, das auch für den Tierschutz zuständig ist..

*) Die in Klammern gesetzten Angaben beziehen sich (falls nicht anders angegeben) auf die Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Artikel 4 Abs. 2.