

# Inhaltsverzeichnis

<b>Zusammenstellung der zitierten Gesetze, Verordnungen, Leitsätze, Richtlinien und sonstigen rechtlichen Grundlagen</b> .....	13
<b>Nationale Gesetze und Verordnungen, europäische Verordnungen und Richtlinien</b> .....	13
Allgemeine Gesetze und Verordnungen .....	13
Gesetzliche Vorschriften für einzelne Lebensmittel .....	16
<b>Leitsätze, Richtlinien, Qualitätsnormen, Prüf-, Begriffsbestimmungen, Beurteilungskriterien für Rohstoffe und Erzeugnisse</b> .....	19
<b>Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Vorschriften betreffend den Betrieb von Bäckereien und Konditoreien</b> .....	21
Vorschriften über Einrichtung und Betrieb von Bäckereien und Konditoreien .....	21
Gesetze und Verordnungen über Arbeitszeit in Bäckereien und Konditoreien .....	21
<b>Abkürzungsverzeichnis</b> .....	22
<b>Allgemeiner Überblick</b> .....	23
<b>Teil 1: Lebensmittelrechtliche Bestimmungen</b> .....	25
<b>1 Lebensmittelrechtliche Grundlagen</b> .....	26
1.1 EG-Basisverordnung .....	26
1.2 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch .....	29
<b>2 Stoffrecht</b> .....	33
2.1 Zusatzstoffe .....	33
2.2 Aromen .....	40
2.3 Enzyme .....	43
2.4 Einheitliches Zulassungsverfahren .....	43
2.5 Anreicherung .....	43
2.6 Novel Food – GVO-Lebensmittel .....	44
<b>3 Kennzeichnung</b> .....	45
3.1 Lebensmittelinformation .....	45
3.2 Loskennzeichnung .....	52
3.3 Preisangaben .....	52
3.4 Lose Ware .....	54
3.5 Nährwertkennzeichnung .....	54
3.6 Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben .....	56

<b>4</b>	<b>Eichrechtliche Bestimmungen</b>	58
4.1	Mess- und Eichgesetz .....	58
4.2	Fertigpackungsverordnung .....	58
<b>5</b>	<b>Rückstände und Kontaminanten</b>	59
5.1	Pestizide .....	59
5.2	Kontaminanten .....	60
<b>6</b>	<b>Weitere Bestimmungen</b>	61
6.1	Infektionsschutzgesetz .....	61
6.2	Produkthaftungsgesetz .....	62
6.3	Öko-Lebensmittel .....	63
<b>Teil 2: Die Bestimmungen über die Rohstoffe</b>		64
<b>1</b>	<b>Die Informationsquellen</b>	64
<b>2</b>	<b>Die einzelnen Rohstoffe</b>	64
2.1	Ammoniumcarbonate (Hirschhornsalz) .....	64
2.2	Aromen .....	65
2.3	Backmittel .....	65
2.3.1	Begriffsbestimmung .....	65
2.3.2	Einteilung .....	65
2.3.3	Bestandteile und deren Wirkung .....	65
2.4	Backpulver .....	67
2.4.1	Zusammensetzung .....	67
2.4.2	Kennzeichnung .....	67
2.4.3	Gütemerkmale .....	67
2.5	Butter und andere Milchstreichfette .....	67
2.5.1	Buttersorten .....	67
2.5.2	Erlaubte Zusätze .....	67
2.5.3	Handelsklassen .....	67
2.5.4	Kennzeichnung .....	68
2.6	Butterfett, Butterschmalz .....	69
2.6.1	Gewinnung .....	69
2.6.2	Handelsarten und Zusammensetzung .....	69
2.6.3	Verwendung .....	69
2.7	Eier .....	69
2.7.1	Güteklassen .....	69
2.7.2	Gütemerkmale .....	69
2.7.3	Gewichtsklassen für Eier der Klasse A und „gewaschene Eier“ .....	69
2.7.4	Kennzeichnung .....	70
2.8	Eiprodukte .....	70
2.8.1	Arten .....	70
2.8.2	Zusätze .....	71
2.8.3	Kennzeichnung .....	71

2.9	Fettglasur .....	71
2.10	Gelatine .....	71
2.11	Gelee .....	71
2.12	Geliermittel .....	71
2.13	Hirschhornsalz .....	71
2.14	Honig .....	72
2.14.1	Honigarten .....	72
2.14.2	Gütemerkmale .....	72
2.14.3	Kennzeichnung .....	72
2.15	Invertzuckerkrem .....	72
2.15.1	Begriffsbestimmung .....	72
2.15.2	Zusammensetzung .....	72
2.15.3	Kennzeichnung .....	72
2.16	Kakao- und Schokoladenerzeugnisse .....	72
2.16.1	Arten und Zusammensetzung .....	73
2.16.2	Erlaubte Zusätze .....	75
2.16.3	Kennzeichnung .....	75
2.17	Kandierte Früchte und andere kandierte Pflanzenteile .....	76
2.18	Kandierte Fruchtschalen .....	76
2.19	Kartoffelstärke .....	76
2.20	Kochsalz .....	76
2.21	Kochsalzersatz .....	76
2.21.1	Begriffsbestimmung .....	76
2.21.2	Erlaubte Zusätze bzw. „Austauschstoffe“ .....	76
2.21.3	Erlaubte Hinweise .....	76
2.22	Konfitüre .....	77
2.23	Korinthen .....	77
2.24	Krempulver .....	77
2.25	Kuvertüre .....	77
2.26	Margarine und Mischfetterzeugnisse .....	77
2.26.1	Begriffsbestimmung .....	77
2.26.2	Bestandteile .....	77
2.26.3	Zusatzstoffe .....	77
2.26.4	Kennzeichnung .....	77
2.27	Marmelade .....	77
2.28	Marzipan-Rohmasse .....	77
2.29	Mehl .....	78
2.29.1	Begriffsbestimmungen .....	78
2.29.2	Einteilung nach Typen .....	80
2.29.3	Kennzeichnung .....	80
2.29.4	Zusätze zum Mehl .....	80
2.30	Milch .....	80
2.30.1	Handelsarten .....	80

2.30.2	Zubereitungsarten .....	80
2.30.3	Kennzeichnung .....	81
2.31	Milcherzeugnisse .....	82
2.32	Milch- und Sahnedauerwaren .....	83
2.33	Obst .....	84
2.33.1	Allgemeine Vermarktungsnormen .....	84
2.33.2	Spezielle Vermarktungsnormen .....	85
2.33.3	Kennzeichnung .....	86
2.33.4	Erlaubte Zusätze .....	86
2.34	Obsterzeugnisse .....	86
2.34.1	Ausgangsprodukte .....	86
2.34.2	Erlaubte Zusätze .....	86
2.34.3	Arten und gesetzlich vorgeschriebene Bestandteile .....	87
2.34.4	Kennzeichnung .....	89
2.35	Obstkonserven (Obstdauerwaren, Obsterzeugnisse) .....	90
2.36	Obstpektine und Pektine .....	90
2.37	Orangeat .....	90
2.38	Persipan-Rohmasse (Backmasse) .....	90
2.38.1	Bestandteile .....	90
2.39	Pottasche .....	90
2.40	Puddingpulver .....	90
2.40.1	Zusammensetzung .....	90
2.40.2	Besondere Qualitätsanforderungen .....	90
2.41	Puder .....	90
2.42	Pülpel (Fruchtpülpel) .....	90
2.43	Rosinen .....	91
2.44	Sahne .....	91
2.45	Schokolade .....	91
2.46	Speisefette, Speiseöle .....	91
2.47	Speisesalz .....	92
2.48	Jodiertes Speisesalz .....	92
2.49	Süßungsmittel .....	92
2.50	Süßstoffe .....	93
2.51	Sultaninen .....	93
2.52	Vanillezucker .....	94
2.53	Vanillinzucker .....	94
2.54	Weizenstärke .....	94
2.55	Zitronat .....	94
2.56	Zucker .....	94
2.57	Zuckeraustauschstoffe .....	94

<b>Teil 3: Die Bestimmungen über die Erzeugnisse</b> .....	95
<b>1 Brot und Kleingebäck</b> .....	95
1.1 Begriffsbestimmungen .....	95
1.1.1 Brot .....	95
1.1.2 Kleingebäck .....	95
1.2 Zusätze zum Teig .....	95
1.2.1 Zusatz von Restbrot .....	95
1.2.2 Zusatz von anderen Lebensmitteln .....	95
1.3 Gewichtsvorschriften .....	95
1.4 Gewichtsangabe .....	96
1.5 Bezeichnungen für Brot (Verkehrsbezeichnungen) .....	96
1.6 Brotsorten .....	96
1.6.1 Die Brotgrundsorten .....	96
1.6.2 Andere Brotsorten .....	97
1.6.3 Brote mit geografischen Hinweisen in der Bezeichnung .....	99
1.7 Kleingebäcke .....	101
1.7.1 Begriffsbestimmung .....	101
1.7.2 Einteilung der Kleingebäcke .....	101
<b>2 Feine Backwaren</b> .....	103
2.1 Begriffsbestimmung .....	103
2.2 Allgemeine Beurteilungsmerkmale .....	103
2.2.1 Art und Anteil von Rohstoffen und Zutaten .....	103
2.2.2 Zusammensetzung und Anteil von Füllungen .....	104
2.2.3 Zusammensetzung von Krems .....	105
2.3 Beurteilungsmerkmale für bestimmte Feine Backwaren .....	106
<b>3 Dauerbackwaren</b> .....	111
3.1 Begriffsbestimmung .....	111
3.2 Spezielle Begriffsbestimmungen und Vorschriften .....	111
3.2.1 Lebkuchen, Lebkuchenarten .....	111
3.2.2 Makronengebäck .....	114
<b>4 Marzipan</b> .....	115
4.1 Begriffsbestimmung .....	115
4.2 Zusammensetzung .....	115
4.3 Deklarationsvorschriften .....	115
4.4 Besondere Bezeichnungen .....	115
<b>5 Nugat</b> .....	116
5.1 Begriffsbestimmung .....	116
5.2 Arten und Zusammensetzung .....	116

<b>6</b>	<b>Persipan</b>	116
6.1	Begriffsbestimmung	116
6.2	Zusammensetzung	116
6.3	Bezeichnungen	116
<b>7</b>	<b>Schlagsahne</b>	117
<b>8</b>	<b>Speiseeis</b>	117
8.1	Besondere hygienische Vorschriften	117
8.2	Speiseeissorten	118
8.3	Zugelassene Zusatzstoffe und Zutaten	118
8.4	Bezeichnung für Speiseeis	119

<b>Teil 4: Die Bestimmungen über die Einrichtung und den Betrieb von Bäckereien und Konditoreien</b>	120	
<b>1</b>	<b>Die baubehördlichen Bestimmungen</b>	121
1.1	Begriffsbestimmung „Arbeitsstätten“	121
1.2	Allgemeine Auflagen für den Arbeitgeber	121
1.2.1	Sicherheit und Ausstattung des Arbeitsplatzes	121
1.2.2	Nichtraucherschutz	122
1.3	Anforderungen an die Arbeitsräume	122
1.3.1	Allgemeine Anforderungen	122
1.3.2	Raumabmessungen und Bewegungsflächen	123
1.3.3	Bauliche Beschaffenheit	123
1.3.4	Sicherheitsvorkehrungen	124
1.4	Anforderungen an Sanitärräume	125
1.5	Pausen- und Bereitschaftsräume	126
<b>2</b>	<b>Die hygienischen Bestimmungen</b>	127
2.1	Die hygienischen Anforderungen an Betriebsstätten	127
2.1.1	Begriffsbestimmung „Betriebsstätten“	127
2.1.2	Allgemeine hygienische Anforderungen an Betriebsstätten	127
2.1.3	Besondere Einrichtungen zur Gewährleistung der Hygiene	127
2.1.4	Hygienische Anforderungen an Räume, Vorrichtungen und Geräte in Betriebsstätten	128
2.2	Hygienische Anforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln	129
2.2.1	Warenannahme und Prüfung	129
2.2.2	Einhaltung und Kontrolle der Temperaturen	129
2.2.3	Lebensmittel in Selbstbedienung	130
2.2.4	Umgang mit Schädlingsbefall	130
2.2.5	Umgang mit Lebensmittelabfällen und anderen Abfällen	130
2.2.6	Beförderung von Lebensmitteln	130
2.3	Hygienische Anforderungen an die Beschäftigten	131
2.3.1	Personalhygiene	131

2.3.2	Schulung .....	131
2.3.3	Tätigkeitsvoraussetzungen .....	131
2.4	Überwachung und Gewährleistung der Hygiene .....	131
2.4.1	Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen .....	131
2.4.2	Überwachung durch staatliche Aufsichtsorgane .....	132
2.5	Schutz vor gefährlichen Stoffen .....	132
2.5.1	Begriffsbestimmung „gefährliche Stoffe“ .....	132
2.5.2	Überwachungspflicht .....	132
<b>3</b>	<b>Die Sorgepflicht für die Sicherheit am Arbeitsplatz .....</b>	<b>133</b>
3.1	Pflichten des Unternehmers .....	134
3.2	Pflichten der Versicherten .....	135
3.3	Sicherheitsbeauftragte .....	136
3.4	Fachkräfte für Arbeitssicherheit .....	136
<b>Teil 5: Arbeitsrechtliche Bestimmungen .....</b>		<b>137</b>
<b>1</b>	<b>Besondere Bestimmungen über die Arbeitszeit in Bäckereien und Konditoreien .....</b>	<b>137</b>
1.1	Begriffsbestimmung „Arbeitszeit“ .....	137
1.2	Dauer der Arbeitszeit .....	137
1.3	Regelungen für Nachtarbeitnehmer .....	137
<b>2</b>	<b>Besondere Bestimmungen über den Ladenschluss und über Sonntagsarbeit in Bäckereien und Konditoreien .....</b>	<b>139</b>
2.1	Allgemeine Ladenschlusszeiten sowie solche für Bäckereien/Konditoreien .....	139
2.2	Arbeitszeitregelung zum besonderen Schutz der Beschäftigten .....	139
<b>3</b>	<b>Besondere Bestimmungen über die Arbeitszeit für Jugendliche in Bäckereien und Konditoreien .....</b>	<b>140</b>
<b>4</b>	<b>Gesetz zum Schutz der erwerbstätigen Mutter .....</b>	<b>140</b>
<b>5</b>	<b>Gesetz zum Elterngeld und zur Elternzeit .....</b>	<b>143</b>
5.1	Elterngeld .....	143
5.2	Elternzeit .....	144
<b>Teil 6: Die Überwachung der Betriebe .....</b>		<b>146</b>
<b>1</b>	<b>Die Lebensmittelkontrolle .....</b>	<b>147</b>
1.1	Befugnisse der Kontrollorgane .....	147
1.1.1	Betriebskontrolle .....	147
1.1.2	Probenahme und Gegenprobe .....	147
1.2	Mitteilungs- und Übermittlungspflichten .....	148

1.3	Die praktische Durchführung der Lebensmittelkontrolle .....	148
1.3.1	Die amtliche Probenahme .....	148
1.3.2	Die Entnahme von Geheimproben .....	149
1.3.3	Die Brotgewichtskontrolle .....	149
1.4	Worauf Bäcker und Konditoren bei der Lebensmittelkontrolle besonders zu achten haben .....	150
1.4.1	Die hygienische Beschaffenheit der Erzeugnisse .....	150
1.4.2	Die Bezeichnung von Erzeugnissen und die damit geforderten Gütemerkmale .....	150
1.4.3	Die erforderliche Deklaration .....	150
1.4.4	Die Preisauszeichnung .....	153
<b>2</b>	<b>Die Betriebskontrolle .....</b>	<b>154</b>
2.1	Die baubehördliche Überwachung .....	154
2.2	Die hygienische Überwachung der Räume, Einrichtungen sowie der Beschäftigten .....	154
2.3	Die Überprüfung der vorgeschriebenen Aushänge .....	154
2.4	Die Eichkontrolle .....	154
2.5	Die Gesundheitsuntersuchungen der Beschäftigten .....	154
<b>Teil 7: Bestimmungen für Cafés und caféähnliche Betriebe</b>	.....	156
<b>1</b>	<b>Bestimmungen über Errichtung und Betreiben von Cafés und caféähnlichen Betrieben .....</b>	<b>156</b>
1.1	Errichtung .....	157
1.1.1	Betriebsarten .....	157
1.1.2	Unternehmensformen .....	157
1.1.3	Konzession .....	157
1.1.4	Spezielle Vorschriften .....	159
1.1.5	Sonderbestimmungen .....	159
1.2	Betreiben .....	159
1.2.1	Kaufvertrag/Bewirtungsvertrag .....	159
1.2.2	Preisauszeichnung .....	160
1.2.3	Speisen- und Getränkeangebot .....	161
1.2.4	Zusätzliche Einrichtungen .....	162
1.2.5	Geschäftspraktiken .....	164
1.2.6	Haftung für Garderobe und Fundsachen .....	164
<b>2</b>	<b>Bestimmungen über Lebensmittel .....</b>	<b>165</b>
2.1	Aufgussgetränke .....	166
2.1.1	Kaffee und Kaffeegetränke .....	166
2.1.2	Kakao und Schokoladengetränke .....	169
2.1.3	Tee und Teegetränke .....	169
2.2	Alkoholfreie Getränke .....	170
2.2.1	Mineralwässer .....	171
2.2.2	Fruchtgetränke .....	172
2.2.3	Fruchtschorlen .....	174

2.2.4	Limonaden .....	174
2.2.5	Brausen .....	175
2.2.6	Koffeinhaltige Erfrischungsgetränke .....	175
2.2.7	Getränke eigener Art .....	175
2.2.8	Säfte und Trunke aus Gemüse .....	176
2.2.9	Milchmixgetränke .....	176
2.2.10	Alkoholfreie Getränke, brennwertvermindert oder ohne Zuckerzusatz .....	176
2.3	Alkoholhaltige Getränke .....	177
2.3.1	Bier .....	177
2.3.2	Wein .....	178
2.3.3	Schäumende Weine .....	184
2.3.4	Alkoholfreie und alkoholreduzierte Weine, aromatisierte Weinerzeugnisse .....	189
2.3.5	Likörweine .....	190
2.3.6	Spirituosen .....	192
2.3.7	Weinähnliche und schaumweinähnliche Getränke .....	193
2.3.8	Alkoholhaltige Mischgetränke .....	194
2.4	Nahrungsmittelrohprodukte für kleine Speisen .....	194
2.4.1	Gemüse .....	196
2.4.2	Salate, Salatbüfets, Salattheke .....	196
2.4.3	Salatdressings .....	196
2.4.4	Feinkostsalate .....	196
2.4.5	Mayonnaise und Remoulade .....	199
2.4.6	Feinkost- und Würzsaucen .....	199
2.5	Erzeugnisse aus Getreide .....	199
2.5.1	Reis .....	199
2.5.2	Teigwaren .....	200
2.6	Erzeugnisse aus Milch .....	200
2.6.1	Käse .....	200
2.7	Erzeugnisse aus Fleisch .....	201
2.7.1	Fleisch, einschließlich Hackfleisch .....	201
2.7.2	Fleisch-Erzeugnisse (Fleischwaren) .....	202
2.7.3	Wurstwaren .....	203
	<b>Sachwortverzeichnis .....</b>	<b>205</b>