

# Inhaltsverzeichnis

Zusammenstellung der zitierten Gesetze, Verordnungen, Leitsätze, Richtlinien und sonstigen rechtlichen Grundlagen .....	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	Pülpe (Fruchtpülpe) .....	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

#### **Teil 4: Die Bestimmungen über die Einrichtung und den Betrieb von Bäckereien und Konditoreien** .....

		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 Sanitäräume .....	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 Sorgspflicht 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> .....		<b>156</b>
<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>