

11. Juni 2010

08/2010

## **Bäckerhandwerk genießt hohes Vertrauen der Verbraucher -2. Fachtagung „Lebensmittelsicherheit und betriebliche Hygiene des BIV Niedersachsen/Bremen.-**

Hannover (pu). Den Dialog zwischen Bäckereibetrieben und der amtlichen Lebensmittelüberwachung setzte der BIV Niedersachsen/Bremen mit seiner 2. Fachtagung „Lebensmittelsicherheit und betriebliche Hygiene“ fort. Erstklassige Referenten befassten sich mit dem richtigen Umgang der lebensmittelrechtlichen Vorschriften, der weiteren Entwicklung des Lebensmittelrechts innerhalb der EU sowie mit den Ergebnissen der Kontrollbehörden. Stellvertretender LIM Wilhelm Wolke, Osnabrück, stellte in seiner Begrüßung fest, dass das Bäckerhandwerk das Krisenjahr 2009 relativ gut überstand. „Das Geschäft läuft, wenn die betriebliche Hygiene klappt“, mit dieser Aussage fasste Wolke die wirtschaftliche Situation zusammen.

Die Bedeutung des „Verbraucherinformationsgesetzes“ für das Bäckerhandwerk erläuterte Abteilungsleiterin Heidemarie Helmsmüller vom niedersächsischen Landwirtschaftsministerium. In den letzten zwei Jahren gingen ca. 500 Anträge von Verbrauchern nach Informationen ein. Keine einzige betraf das Bäckerhandwerk. Ministerialdirigentin Helmsmüller wertete dies als eindeutigen und positiven Vertrauensbeweis der Verbraucher dem Bäckerhandwerk gegenüber. In der Diskussion befindet sich die Forderung nach Einführung eines vergleichbaren Kennzeichnungssystems nach dänischem Smiley-Muster. Es wird damit beabsichtigt, die Lebensmittelüberwachung für den Verbraucher transparenter zu gestalten. Niedersachsen startet eine Bundesratsinitiative, um ein bundeseinheitliches System zu entwickeln. Es soll dazu beitragen, „der Wirtschaft Sicherheit zu geben und den Verbrauchern eine eindeutige Interpretation zu ermöglichen“. Zum Entwurf einer EU-Lebensmittel-Verordnung sagte Frau Helmsmüller, dass für lose angebotene Lebensmittel die „Entscheidung den Mitgliedsstaaten überlassen bleibt“. In der Bundesrepublik werde an der Nährwertkennzeichnung für lose abgegebene Backwaren - ausgenommen die Allergenkennzeichnung - nichts geändert. Eine im Gespräch befindliche „Ampelkennzeichnung“ lehnt Niedersachsen ab.

„Die EU-Basisverordnung E 178/2002 beschreibt die Grundvorgabe über den Umgang mit Lebensmitteln. Gerichte können in fraglichen Fällen bei ihrer Gesetzesauslegung je nach Fall entscheiden“, erklärte Fachanwalt Tobias Teufer, Hamburg. Die Gerichte können bei ihrer Gesetzesauslegung davon abweichen. Für die tägliche Praxis in der Bäckerei ist es wichtig, die Rückverfolgbarkeit sicherzustellen. Dafür sind die einzelnen Zutaten festzuhalten. „Dauerbrenner in lebensmittelrechtlicher Sicht“ ist die Health-Claims-VO 1924/2006. Sie verbietet die Werbung mit gesundheitsbezogenen Angaben. Ebenso unzulässig sind Offerten mit krankheitsbedingten Aussagen über die angebotenen Produkte. Der Hinweis: „ohne Zuckerzusatz“ bedeutet keinesfalls, dass die Waren „zuckerfrei“ sind. Bei einer Ballaststoffangabe sind mindestens 3 Gramm je 100 g Backware erforderlich. Wird mit „viel Ballaststoffen“ geworben, so erhöht sich die Ballastsumme auf 6 g. Häufige Beanstandungen sind: „Fehlende Angaben von Zutaten, Zusatz- und Farbstoffen wie exemplarisch bei geschwefeltem Apfelkuchen. Auch sind die verwendeten Schriftgrößen auf den Ver-

Pressekontakt:  
Bettina Emmerich-Jüttner

Bäckerinnungs-Verband  
Niedersachsen/Bremen  
Herschelstraße 28  
30159 Hannover

Telefon 0511 12 60 76 50  
Telefax 0511 12 60 76 59  
info@biv-baecker.de  
www.biv-baecker.de

packungen oftmals zu beanstanden". Bei der Forderung nach „Rücknahme eines Produktes vom Markt“ sollten die Betriebsinhaber kritisch sein und eine Begründung verlangen. Strittig sind „allgemeine Wohlfühlangaben“.

„Aktuelles aus der Hygienepraxis im Bäckerhandwerk“ vermittelte Rechtsanwältin Mirja Pfeil vom Zentralverband des Bäckerhandwerks. Sie bemängelte, dass die EU-Lebensmittel-VO und die EU-LM-Tier-VO viele unbestimmte Rechtsbegriffe enthalten. Die „Leitlinie für eine gute Lebensmittel- und Hygienepraxis im Bäcker- und Konditorenhandwerk“ ist weiterhin anerkannt und maßgebend. Besonders wichtig bezeichnete die Referentin die Eingangskontrolle, die Temperaturüberwachung, sowie die Durchführung nachhaltiger Hygiene- und Personalschulungen. Nicht feste Verkaufsstellen benötigen Wasservorräte. Abfälle sind nicht in Verkaufs- und Produktionsräumen zu lagern. Aufgeschlagene Eimassen sind bei Temperaturen von 4 Grad Celsius und kälter aufzubewahren. Das Smiley-System lehnt das Bäckerhandwerk ab, weil es sich dabei um eine „Vorverurteilung handelt, gegen den sich der Betrieb nicht zeitnah wehren kann und es nachhaltige, beträchtliche wirtschaftliche Nachteile nach sich ziehen kann.“

Annerose Thiede, die Betriebsberaterin für Hygienefragen des BIV Niedersachsen/Bremen, empfahl den Betriebsinhabern, sich von Fachleuten wie sie z.B. der Bäckerinnungs-Verband Niedersachsen/Bremen vorhalte, beraten zu lassen. Mit ihrer Hilfe sind der Aufbau der notwendigen Dokumentationen und die erforderliche Mitarbeiterschulung schnell und kostengünstig zu bewältigen. „Ein dritter Außenstehender sieht die Situation häufig anders“, lautete ihre Prognose.

Die Ergebnisse einer zweijährigen Überwachung der Temperaturbedingungen in Verkaufsstellen und die Schädlingsbekämpfung im Landkreis Rotenburg stellte Kontrolleur Martin Gröger in Wort und Bild vor. Vielfach stimmen oft die Temperaturen nicht. Die Ware wird warm in die Kühlanlagen eingesetzt. Eine Torte in der Kühlung wies eine Temperatur von 18 Grad Celsius auf. Häufig stehen Ladenbacköfen und Kühlgeräte nebeneinander. Der Referent wies weiterhin auf die Notwendigkeit eines hohen Engagements für die Schädlingsbekämpfung hin. Auch hauptamtliche Bekämpfer sind regelmäßig zu kontrollieren.

Den neuesten Stand der Technik im Bereich Warenpräsentation umriss Steven Koel von der Firma Berner Ladenbau (Osnabrück). Die Ladenbauer entwickelten ihre Angebotspalette in Richtung Snacks kalt/warm, kleine Menüs und Kaffee inklusive Hausröstung ständig weiter. Damit schufen sie die Grundlage für tagesspezifische Speisenangebote zu den verlängerten Öffnungszeiten. Die hierfür eingesetzte Technik verursacht zusätzliche Wärme. Diese ist bei der Raumklimatisierung zu berücksichtigen. Deshalb werden die Verdampfer für die Tresen vergrößert und Isolierverglasung für geschlossene Theken angeboten. Luftpartikelfilter und UV-Entkeimungsanlagen stehen zur Verfügung. Zur Minimierung der Wärmebelastung durch Beleuchtungsanlagen testet man gegenwärtig mit Hochdruck die „zukunfts-trächtige LED-Lichttechnik“.

Eine mechanisch wirkende, patentierte Mikrofiltration für Fettanlagen stellte Heinrich Krone von der Firma SYS-Systemfiltration vor. In wenigen Minuten ist das Frittieröl gereinigt. Dabei beseitigt es die Bitter-

stoffe von 90-99%. Bei der Verwendung der Geräte sind die Bäckereien auf der sicheren Seite. Das gilt umso mehr, wenn sie den VITO-Oil-Tester nutzen.

Torsten Hacke, Meinersen, Landesbeauftragter für Marketing im Bäckerinnungs-Verband Niedersachsen/Bremen, zog am Schluss ein positives Resümee der Veranstaltung. Durch die sachkundigen Referenten gelangte erfreulicherweise mehr Licht in die Anforderungen der Hygiene und des Lebensmittelrechts im Bäckerhandwerk.



Ministerialdirigentin Heidemarie Helmsmüller, Landwirtschaftministerium Niedersachsen, erläuterte im Rahmen ihres Vortrages die Auswirkungen des Verbrauchernformationsgesetzes.



Auch die zweite Fachtagung für Lebensmittelsicherheit des Bäckerinnungs-Verbandes Niedersachsen/Bremen traf auf ein hohes Interesse der Mitgliedsbetriebe sowie der Veterinärämter.

Fotos: pu