

INFOBLATT

Eigenkontrollen in Bäckereien

1 Erhebung der Stammdaten

- 1.1 Produktpalette: Produktgruppen, Mengen
- 1.2 Lieferanten für Ausgangsmaterialien (Mehl, Backzutaten, etc.)
- 1.3 Verkaufsfilialen, Großabnehmer (ggf.)
- 1.4 (Grundriss, Maschinenaufstellungsplan)
- 1.5 Liste der Mitarbeiter: Gesundheitsausweise und Unterweisung nach Infektionsschutzgesetz
- 1.6 Entsorgung von Backabfällen, Altbrot, Retouren, Verpackungsmaterialien, Restmüll
- 1.7 Kontrolle des Schädlingsbefalls durch eine Firma

2 Risikoanalyse

Erfassung der zur Sicherung einer hygienisch einwandfreien und gesundheitlich unbedenklichen Beschaffenheit der Produkte relevanten „Knackpunkte“ im Betriebsablauf entsprechend dem Handbuch/Leitfaden des Zentralverbandes, ggf. modifiziert entsprechend der betrieblichen Besonderheiten.

Daraus folgend Arbeitsanweisungen zur Sicherung gesundheitlicher und hygienischer Produktionsabläufe.

3 Maßnahmen zur Minimierung/Beherrschung der erkannten Risiken

- 5.1 Temperaturführung/-kontrolle und die Einhaltung produktspezifischer Kühltemperaturen während der Lagerung und dem Transport
 - Kühltemperaturen regelmäßig messen und täglich dokumentieren
 - Tiefkühltemperaturen regelmäßig messen und täglich dokumentieren
 - Backtemperatur- Erfassung von Temperatur und Backdauer, i.d.R. genügt visuelle Kontrolle
 - Der sachgerechte Backvorgang ist durch entsprechende Arbeitsanweisungen zu sichern
- 5.2. Produktionshygiene
 - Überprüfung, ob entsprechende Vorgaben sowie der Risikoanalyse folgende Arbeitsanweisungen konsequent umgesetzt werden
 - Durchführung: täglich durch den Betriebsleiter oder Beauftragten
- 5.3 Fremdkörper
 - Tägliche optische Kontrolle von Mehl und Backzutaten auf allen Produktionsstufen
 - Dokumentation: keine
- 5.4 Wareneingang
 - Kontrolle durch Augenschein
 - Ggf. Temperaturen messen
 - Ergebnisse dokumentieren (z.B. auf Lieferschein)
- 5.5 Schädlingskontrolle
 - Flug- und Kriechinsekten, Nager
 - Dokumentation der Ergebnisse der Kontrollen (2 bis 4-wöchig)
 - Dokumentation der durchgeführten Maßnahmen



5.6 Reinigung- und Desinfektionsplan

- Entsprechend Handbuch/Leitfaden des Zentralverbandes (wer, was, wann, wie oft, womit, wie)
- Wer → Zuständigkeitszuweisungen
- Plan muss auch einwandfreien Hygienestatus der Eurokästen sichern
- Dokumentation: insbesondere dann, wenn Betriebskontrollen eine Vernachlässigung der Basishygiene erkennen lassen

5.7 Personalhygiene → Hygieneschulung nach DIN 10514

- Extern → allgemein, grundsätzlich, z.B. durch Innung, private Sachverständige
- Intern → arbeitsplatzbezogen, unter Verwendung von Arbeitsanweisungen, Reinigungs- und Desinfektionsplan und anderen betrieblichen Unterlagen
- Dokumentation: Teilnehmer, vermittelte Inhalte, wenigstens 1 Mal jährlich
- Überprüfung, ob Vorgaben bezogen auf die Personalhygiene konsequent eingehalten werden
- Durchführung: täglich durch Betriebsleiter oder Beauftragten