



in Zusammenarbeit mit

**DIGeFa** | GmbH  
Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik

## **Der DIGeFa „Hygienecheck“**

**Ort und Datum  
nach Vereinbarung**



# Der DIGeFa „Hygienecheck“

## Hygieneanforderungen an lebensmittelverarbeitende Betriebe

Leitlinien für gute Hygienepraxis in Bäckereien werden durch Gesetzgebungen geregelt. Diese sind für alle Bäckereien verpflichtend. Die rechtliche Verantwortung für die Erfüllung des Lebensmittelrechts trägt der Lebensmittelunternehmer. Er hat sowohl nach der Basisverordnung (VO (EG) Nr. 178/2002) als auch nach der Lebensmittelhygieneverordnung (Art. 1 VO (EG) Nr. 852/2004) die Pflicht:

- die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten,
- die Anwendung des EU-Rechts sicherzustellen und die Haftung für fehlerhafte Produkte zu übernehmen.

Das deutsche Gesetz, insbesondere das LFGB, verschärft diese Forderungen. Die Lebensmittelhygiene bezieht sich auf alle Produktions-, Vertriebs- und Beschaffungsstufen eines Bäckereibetriebes. Der Gesetzgeber fordert, dass die Lebensmittelhersteller die für die **Lebensmittelsicherheit kritischen Punkte** (CP und CCP) im Prozessablauf identifizieren müssen und diesbezügliche Sicherheitsvorkehrungen zu treffen haben.

Dies erfolgt durch ein Konzept, das der **Gefahrenidentifizierung und -bewertung** dient und zu deren Beherrschung beiträgt. Dies soll nach den **HACCP-Grundsätzen** erfolgen<sup>[1]</sup>

<sup>[1]</sup> EG-Verordnung 852/2004, Kapitel II Artikel 5

**Beratung, Schulung und Weiterbildung** im Bereich Qualitätsmanagement- und Lebensmittelsicherheits-Systeme ist ein Schwerpunkt der DIGeFa GmbH.

## Der DIGeFa-Hygienecheck

Der DIGeFa-Hygienecheck ist eine Betriebsbegehung nach HACCP-Gesichtspunkten.

Schwerpunkte liegen vor allem auf der Produktion, aufgeteilt in warme und kalte Konditorei, Snackproduktion und Backwarenproduktion. Falls gewünscht können zusätzlich Cafés, Fachgeschäfte und Vorkassenzonen einbezogen werden.

Es werden Produktproben gezogen sowie Abklatsch- und Tupferproben von Arbeitsgeräten genommen. Diese werden mikrobiologisch untersucht und mit den geltenden Gesetzen bzw. den produktbezogenen Richt- und Warnwerten der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) verglichen. Es werden Verbesserungsvorschläge zum Erlangen der guten Hygienepraxis gegeben.

Der Abschlussbericht kann als interne Maßnahme beim Kontrolleur der örtlichen Überwachung vorgelegt werden.

**Lassen Sie sich noch heute ein individuelles und unverbindliches Angebot erstellen.**

# Der DIGeFa „Hygienecheck“

## Checkpunkte der individuellen Betriebsbegehung nach HACCP Gesichtspunkten

### Punkt 1: **Bauliche Beschaffenheit**

- Zustandsprüfung von Wänden und Fußböden
- Beleuchtungsprüfung
- Überprüfung von Fenstern und Eingangstüren

### Punkt 2: **Betriebshygiene**

- Abfallbehälter
- Gerätewartung
- Reinigungspläne
- Transportfahrzeuge

### Punkt 3: **Lagerhygiene**

- Lagerbedingungen
- Mess- und Regelungstechnik
- Kühlketten
- Lagerpläne

### Punkt 4: **Reinigung und Desinfektion**

- an Bedarfsgegenständen
- an Handflächen
- an Verkaufsflächen

### Punkt 5: **Überprüfung der Dokumentation**

- Personalschulung
- Belehrung nach IfschG
- Wareneingang
- Lagerung

### Punkt 6: **Probennahme**

## Ende der Begehung

# Der DIGeFa „Hygienecheck“

## Ihre Ansprechpartner für den Hygienecheck



Bäckermeister  
Leiter der Versuchsbackstube  
Hygienebeauftragter  
**Eduard Nickel**

Detmolder Institut für Getreide-  
und Fettanalytik GmbH  
nikel@digefa.net  
Tel. (0 52 31) 616 64-20



Ökotrophologe M.Sc.  
Qualitätsmanagement  
**Franz Pflieger**

Detmolder Institut für Getreide-  
und Fettanalytik GmbH  
pflieger@digefa.net  
Tel. (0 52 31) 616 64-27

# Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik GmbH

eine Tochtergesellschaft der  
Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V.



## Qualitätsuntersuchungen für die Getreidewirtschaft



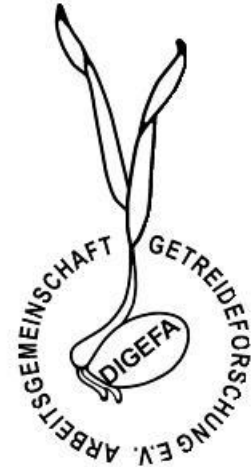
- Getreide- und Mehlanalytik
- Backversuche



**SCHNELL**

**ZUVERLÄSSIG**

**EXAKT**



DIGeFa GmbH  
Schützenberg 10  
32756 Detmold

Fon: (05231) 61664-24  
Fax: (05231) 61664-21  
Mail: [info@digefa.net](mailto:info@digefa.net)



**Weitere Informationen:**

**[www.digefa.net](http://www.digefa.net)**