

Fachfragen Gesetzliche Bestimmungen

1. Allgemeines/Zusatzstoffe

- 1.1 Nennen und erläutern Sie den Aufbau des deutschen Lebensmittelrechtes!
- 1.2 Welche Grundanliegen hat das Lebensmittelrecht?
- 1.3 Erläutern Sie den Begriff "Lebensmittel" lt. LMBG!
- 1.4 Erläutern Sie den Begriff "Zusatzstoff" lt. LMBG! Welche Voraussetzungen bestehen für die Zulassung eines Stoffes als Zusatzstoff?
- 1.5 Erläutern Sie den Begriff "Bedarfsgegenstände" lt. LMBG!
- 1.6 Nennen Sie das Verbotprinzip des Lebensmittelrechtes im allgemeinen!
- 1.7 Erklären Sie die Verbotsbestimmungen des Lebensmittelrechtes im besonderen!
- 1.8 Welche Einschränkungen bestehen bei der Verarbeitung von Zusatzstoffen grundsätzlich?
- 1.9 Nennen und erläutern Sie 5 Zusatzstoffe, die allgemein zugelassen sind!
- 1.10 Welche Beschränkungen bestehen in der Anwendung von Natronlauge in der Bäckerei?
- 1.11 Welche Beschränkungen bestehen bei der Verwendung von Hirschhornsalz?
- 1.12 Welche Beschränkungen bestehen bei der Verwendung von DAW-Ester?
- 1.13 Inwieweit darf bei Ganz- oder Schnittbrot Sorbinsäure als Konservierungsstoff eingesetzt werden?
- 1.14 Thema: Zusatzstoffe für Backwaren
 - a) Nennen Sie 5 Zusatzstoffe, die bei Weizenbrot zugesetzt werden dürfen!
 - b) Nennen Sie kurz deren technologische Bedeutung!
- 1.15 Thema: Zusatzstoffe in Backwaren
 - a) Nennen Sie 10 Zusatzstoffe, die in Backwaren eingesetzt werden dürfen!
 - b) Nennen Sie kurz deren technologische Bedeutung!
- 1.16 Inwieweit darf bei Feinen Backwaren Sorbinsäure als Konservierungsstoff eingesetzt werden?
- 1.17 Inwieweit dürfen Teige oder Massen mit Lactoflavin und Karotin gefärbt werden?
- 1.18 Thema Verwendung von Zuckercouleur
 - a) Darf Zuckercouleur bei Brot und Kleingebäck eingesetzt werden?
 - b) Ist die Verwendung als Färbungsmittel bei Feinen Backwaren und Speiseeis erlaubt?
- 1.19 Thema: Allgemein verwendbare Farbstoffe
 - a) Nennen Sie 4 Farbstoffe, die allgemein zugelassen sind!
 - b) Für welche 2 Produktgruppen in der Bäckerei gelten diese Zulassungen nicht?
 - c) Beschreiben Sie die Deklarationsbestimmungen für diese Farbstoffe!

- 1.20 Welche Beschränkungen bestehen lt. Zusatzstoffzulassungsverordnung beim Einsatz von zugelassenen künstlichen Farbstoffen?
- 1.21 Unterscheiden Sie die drei Gruppen der Aromastoffe lt. Aromen-Verordnung. Nennen Sie die Verwendungs- und Deklarationsbestimmungen!
- 1.22 Thema Deklarationspflichtige Zusatzstoffe
 - a) Nennen Sie fünf Zusatzstoffe, die im Bäckerfachgeschäft deklariert werden müssen!
 - b) Erläutern Sie die praktische Durchführung der Deklaration!

2. Kennzeichnungsrechtliche Vorschriften

- 2.1 Welche Vorschriften bestehen hinsichtlich Preisangabenverordnung?
- 2.2 Unter welchen Voraussetzungen entfallen die Kennzeichnungsvorschriften der LMKVO bei Backwaren in Fertigpackungen?
- 2.3 Welche Kennzeichnungselemente sind lt LMKVO bei einer Fertigpackung mit Backwaren vorgeschrieben?
- 2.4 Erläutern Sie die Regelungen des Mindesthaltbarkeitsdatums!
- 2.5 Erläutern Sie die Regelungen des Zutatenverzeichnisses!
- 2.6 Was versteht man unter einer Verkehrsbezeichnung?
- 2.7 Bei der Artikelbezeichnung von Backwaren unterscheidet man zwischen Herkunftsbezeichnung, Gattungsbezeichnung und Phantasiebezeichnung. Nennen Sie je 2 Beispiele!
- 2.8 Welche Vorschriften bestehen hinsichtlich der Eichpflicht von Waagen in der Bäckerei!
- 2.9 Was ist lt. Eichgesetz eine Fertigpackung?
- 2.10 Erläutern Sie das Mittelwertsprinzip bei der Gewichtsabfassung bzw. Gewichtskontrolle für Brot!
- 2.11 Nennen Sie die unverbindlichen Gewichtsschritte für Brot! Was muß beachtet werden, wenn die Gewichtsschritte nicht eingehalten werden?
- 2.12 Inwieweit darf das Einzelgewicht bei frischem Ganzbrot (nicht älter als 1 Stunde) vom Nenngewicht abweichen?
- 2.13 Nennen Sie die Kennzeichnungselemente, die lt. Fertigpackungsverordnung vorgeschrieben sind.
- 2.14 Nennen Sie alle Kennzeichnungselemente auf einer Fertigpackung!
- 2.15 Nennen Sie die Grundregelungen der Nährwertkennzeichnungs-Verordnung!

3. Lebensmittelkontrolle

- 3.1 Inwieweit ist bei einer Probenahme im Rahmen einer Lebensmittelkontrolle eine Gegenprobe zu hinterlegen?
- 3.2 Bei einer Lebensmittelkontrolle wird eine Probe entnommen. Wer trägt die Kosten der Probe und wer trägt die Untersuchungskosten?
- 3.3 Welche Aussagen kann der Betriebsinhaber bei einer Lebensmittelkontrolle verweigern?
- 3.4 Welche Pflichten hat der Betriebsinhaber bei einer Lebensmittelkontrolle?

4. Leitsätze und Richtlinien für Brot, Kleingebäck und Feine Backwaren

- 4.1 Unterscheiden Sie bei der Backwareneinteilung zwischen Brot, Kleingebäck und Feinen Backwaren!
- 4.2 Thema Verarbeitung von Brot bei der Brotherstellung
 - a) Nennen Sie die Regeln bei der Verarbeitung von Brot!
 - b) Darf Restbrot mit Konservierungsstoffen verarbeitet werden?
- 4.3 Wann darf ein Brot als Weizenbrot bezeichnet werden?
- 4.4 Wann darf ein Brot als Weizentoastbrot bezeichnet werden?
- 4.5 Was versteht man lt. Leitsätze unter einem Grahambrot?
- 4.6 Wann darf ein Brot als Weizenmischbrot bezeichnet werden?
- 4.7 Wann darf ein Brot als Roggenmischbrot bezeichnet werden?
- 4.8 Wann darf ein Brot als Roggenbrot bezeichnet werden?
- 4.9 Nennen Sie die Herstellungsvoraussetzungen der Leitsätze für ein Roggenvollkornbrot!
- 4.10 Wann darf ein Brot als Schrotbrot bezeichnet werden?
- 4.11 Nennen Sie die Kriterien für die Gruppeneinteilung der Spezialbrote!
- 4.12 Wann darf ein Brot als Mehrkornbrot bezeichnet werden?
- 4.13 Wann darf ein Brot als Leinsamenbrot bezeichnet werden?
- 4.14 Nennen Sie die Kriterien für Rosinenbrot!
- 4.15 Nennen Sie die Kriterien für Milchbrot!
- 4.16 Nennen Sie die Mindestanteile an namensgebenden Rohstoffen bei Buttermilch-, Joghurt- und Kefirbrot!
- 4.17 Nennen Sie die Kriterien für Steinofenbrot!
- 4.18 Nennen Sie die Kriterien für
 - a) Holzofenbrot
 - b) Pumpernickel
 - c) Gersterbrot

- 4.19 Nennen Sie die Kriterien für Diabetikerbrot!
- 4.20 Wie lauten die Mindestvoraussetzungen bei der Produktion von
 a) Weizenvollkornbrötchen
 b) Roggenvollkornbrötchen?
- 4.21 Wie lautet die Begriffsbestimmung für Feine Backwaren?
- 4.22 Welche Anforderungen gelten lt. Leitsätze, wenn in der Bezeichnung von Backwaren das Wort Schokolade verwendet wird?
- 4.23 Wie lauten die Vorschriften über die Verwendung von Fettglasur?
- 4.24 Welche Mindestanforderungen sind zu erfüllen, wenn bei Feinen Backwaren in der Bezeichnung auf Butter hingewiesen wird?
- 4.25 Welche Mindestanforderungen sind zu erfüllen, wenn bei Feinen Backwaren auf Milch hingewiesen wird?
- 4.26 Welche Mindestanforderungen sind zu erfüllen, wenn bei Feinen Backwaren auf Eier hingewiesen wird?
- 4.27 Welche Mindestanforderungen sind zu erfüllen, wenn bei Feinen Backwaren auf Honig hingewiesen wird?
- 4.28 Welche Mindestanforderungen sind zu erfüllen, wenn bei Feinen Backwaren in der Bezeichnung auf Rosinen/Sultaninen hingewiesen wird?
- 4.29 Thema: Sahneprodukte
 Welche Mindestvoraussetzungen gelten für
 a) Sahnetorten
 b) Sahnekremtorten?
- 4.30 Was verstehen die Leitsätze für Feine Backwaren unter
 a) Canache
 b) Butterkrem
- 4.31 Welche Mindestanforderungen sind bei Sandkuchen zu erfüllen?
- 4.32 Welche Mindestanforderungen gelten bei Königs-kuchen?
- 4.33 Welche Mindestanforderungen sind bei Stollen/Butterstollen zu erfüllen?
- 4.34 Wie lauten die Herstellungsvoraussetzungen und Kennzeichnungsvorschriften bei Dresdner Stollen?
- 4.35 Welche Mindestanforderungen sind bei Bienenstich zu erfüllen?
- 4.36 Welche Mindestanforderungen sind bei Butterkuchen zu erfüllen?
- 4.37 Nennen Sie die Anforderungen bei Makronen!
- 4.38 Welche Mindestanforderungen sind bei Butterkrem zu erfüllen?
- 4.39 Wie lauten die Richtlinien für das Anwirken von Marzipan?
- 4.40 Wie lauten die Richtlinien für das Anwirken von Persipan?

5. Berufsgenossenschaftliche Regelungen

- 5.1 Zu welcher Berufsgenossenschaft gehört das Bäckerhandwerk und welche Aufgaben hat sie zu erfüllen?
- 5.2 Welche Pflichten hat der Unternehmer lt. Unfallverhütungsvorschriften gegenüber den Versicherten?
- 5.3 Welche Pflichten hat der Beschäftigte lt. den Unfallverhütungsvorschriften?
- 5.4 Bei welchen Gegebenheiten und in welcher Zeit hat der Unternehmer eine Anzeige bei der Berufsgenossenschaft zu machen?
- 5.5 Nennen Sie die anerkannten Berufskrankheiten in der Bäckerei!
- 5.6 Nach einem Unfall wird durch den Arzt der Tod festgestellt. Wer ist unmittelbar zu benachrichtigen?
- 5.7 Unter welcher Gegebenheit muß ein Sicherheitsbeauftragter benannt werden und was sind seine Aufgaben?
- 5.8 Nennen Sie die Vorschriften zur Unfallverhütung bei Knetmaschinen!
- 5.9 Nennen Sie die Vorschriften zur Unfallverhütung bei Schneidemaschinen!
- 5.10 Nennen Sie die Vorschriften zur Unfallverhütung bei Walzmaschinen!
- 5.11 Nennen Sie die Vorschriften der Unfallverhütung hinsichtlich der Bedienung und Überwachung von Dampfbacköfen mit Perkinsrohren!
- 5.12 Inwieweit dürfen Jugendliche zur Reinigung von gefährlichen Maschinen herangezogen werden?
- 5.13 Inwieweit müssen Mitarbeiter hinsichtlich Hygiene geschult werden?

6. Lebensmittelhygiene

- 6.1 Nennen Sie wenigstens vier Hygieneanforderungen an Betriebsstätten lt. Lebensmittelhygiene-VO (LMHVO)!
- 6.2 Nennen Sie wenigstens vier Hygieneanforderungen an Räume, Einrichtungen und Geräte lt. LMHVO!
- 6.3 Nennen Sie wenigstens vier Hygieneanforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln!
- 6.4 Nennen Sie wenigstens vier Hygieneanforderungen an das Personal lt. LMHVO!
- 6.5 Welche Anforderungen stellt das Bundesseuchengesetz an die Beschäftigten in der Bäckerei?

7. Sonstige Vorschriften

- 7.1 Welche Mindestmaße sind in der Bäckerei vorgeschrieben für:
a) Grundfläche b) Höhe c) Rauminhalt pro Beschäftigten d) lichte Fensterfläche
- 7.2 Wie lauten die Regelungen im Ladenschlußgesetz hinsichtlich der Öffnungszeiten an normalen Werktagen und Samstagen?
- 7.3 Wie lauten die Regelungen im Ladenschlußgesetz hinsichtlich der Öffnungszeiten an Sonntagen (Ausnahmeregelung für Bäckereien)?
- 7.4 Wie lauten die Bestimmungen im Ladenschlußgesetz hinsichtlich der Sonntagsarbeit?
- 7.5 Nennen Sie die Grundregeln der Hackfleisch-Verordnung!