

Gute Hygienepraxis: Getreide und Getreideerzeugnisse

Getreide- und Getreideerzeugnisse

Die Direktvermarktung von Getreide fällt in den Bereich der landwirtschaftlichen Primärproduktion. Getreide gehört nicht zu den "leicht verderblichen" Lebensmitteln" im Sinne des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände und Futtermittelgesetzbuches und der EU Hygiene Verordnungen.

Durch Schimmel oder Vorratsschädlinge verdorbenes bzw. mit Mutterkorn behaftetes Getreide ist äußerlich erkennbar und damit auch nicht verkehrsfähig. Bei Vollkornmehlerzeugnissen ist der Einhaltung einer eng begrenzten Lagerung gemahlener Erzeugnisse hohe Aufmerksamkeit zu schenken, da der fettreiche Getreidekeim ansonsten ein Ranzigwerden verursacht.

Der sachgerechten Lagerung in Form der Gewährleistung trockener Lagerbedingungen (gute Durchlüftung, Absenkung der Luftfeuchtigkeit) und der Fernhaltung von Vorratsschädlingen kommt im Hinblick auf die hygienische Absicherung der Produkte eine wichtige Rolle zu.

Rechtliche Bestimmungen für die Direktvermarktung von Getreide- und Getreideerzeugnissen sind:

1. Verordnung (EG) Nr.178/2002
2. Verordnung (EG) Nr.852/2004 über Lebensmittelhygiene
3. Leitsätze für Teigwaren, Brot und Kleingebäck, feine Backwaren
4. Eier und Eiprodukte-Verordnung (Getreideerzeugnisse, denen Eier zugesetzt sind)

Mit der EG-Verordnung 852/2004 zur Lebensmittelhygiene besteht für alle Mühlen, egal welcher Größenordnung, seit 1.1.2006 die Pflicht, ein schriftliches HACCP-Konzept für ihren Mühlenbetrieb einzuführen.

Seit 25.11.2005 müssen bestimmte Allergene u.a. glutenhaltiges Getreide, z.B. Weizen und Roggen sowie daraus hergestellte Produkte auf Lebensmittelpackungen zwingend gekennzeichnet werden. Nach der Lebensmittelkennzeichnungs-Verordnung (LMKV) muss keine Allergenkennzeichnung vorgenommen werden, wenn „die Verkehrsbezeichnung des Lebensmittels oder der verwendeten Zutaten bereits auf die allergene Zutat (...) schließen lässt.“ (Kennzeichnungserleichterung in § 6 Abs. 5 a der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung).

Getreideerzeugnisse

Bei der Herstellung von Getreideerzeugnissen ist zu unterscheiden zwischen **Teigwaren, Brot und Gebäck**.

Teigwaren

Teigwaren im Sinne der Leitsätze für Teigwaren sind Getreidemahlerzeugnisse (aus Hart- oder Weichweizen, Dinkel, Roggen, Buchweizen, Gerste, Hafer ...) mit oder ohne Verwendung von Hühnereiern und/oder anderen Zutaten wie Speisesalz, Milch oder Milchpulver, Gemüse, Kräuter in geeigneter Zubereitung (z.B. Mark, Saft, Pulver, Konzentrat) sowie Gewürze und unter Umständen färbende Lebensmittel. Teigwaren werden ohne Anwendung eines Gärungs- oder Backverfahrens hergestellt, lediglich so weit getrocknet, dass der Wassergehalt von Trockenteigwaren jeder Art 13 Massenprozent nicht überschreitet. Sie können jedoch vor dem Trocknen mit heißem Wasser oder Wasserdampf behandelt, als frische Teigwaren auch pasteurisiert, gekühlt oder tiefgefroren werden.

Bei den **Teigwaren** werden unterschieden:

- **Eier-Teigwaren** enthalten mindestens 100 g Vollei oder die entsprechende Menge Eigelb oder die entsprechende Menge Vollei und/oder Eigelbprodukte auf 1 kg Getreidemahlerzeugnisse.
- **Eier-Teigwaren mit Hinweisen auf hohen Eigehalt**, z.B. Eier-Teigwaren mit 4 Eiern, Hausmacher Eier-Nudeln, Hausmacher Eier-Spätzle, enthalten mindestens 200 g Vollei oder die entsprechende Menge Eigelb oder die entsprechende Menge Vollei- und/oder Eigelbprodukte auf 1 kg Getreidemahlerzeugnisse.
- **Eier-Teigwaren mit Hinweisen auf besonders hohen Eigehalt**, z.B. Eier-Teigwaren mit 6 Eiern, enthalten mindestens 300 g Vollei oder die entsprechende Menge Eigelb oder die entsprechende Menge Vollei- und/oder Eigelbprodukte auf 1 kg Getreidemahlerzeugnisse.
- **Gemüse-Teigwaren** und **Kräuter-Teigwaren** enthalten Gemüse oder Kräuter in einer Menge, die die Farbe und den Geschmack bestimmt.
- Bei **Vollkorn**-Teigwaren besteht der Anteil an Getreidemahlerzeugnissen ausschließlich aus Vollkornmahlerzeugnissen.
- Bei **Mehrkorn**-Teigwaren (z.B. Dreikorn-Teigwaren, Vierkorn-Teigwaren) ist jedes Mahlerzeugnis mindestens mit 5 Prozent enthalten.

Grundsätzlich sind noch feuchte Teigwaren leicht verderbliche Lebensmittel, deren Herstellung und Behandlung höchste Ansprüche an die Hygiene stellen.

Brot

Bei der Herstellung von Brot ist die Bleichung von Mehl und die Behandlung von Müllereiprodukten mit nitrosen Gasen, sauerstoffhaltigen Halogenverbindungen, Persulfaten und anderen sauerstoffabgebenden Stoffen, mit Chlor oder chlorabgebenden Stoffen oder mit Verbindungen von ähnlicher Wirkung verboten.

Backwaren

Bei der Herstellung von Backwaren werden zusätzlich zu Müllereiprodukten eine Reihe von Zutaten wie Zucker, Fette, Eier oder auch Milch und Milchprodukte, Kakao, Schokolade, Kuvertüre, Glasurmassen, Honig, Gewürze, Nüsse und Fruchtzubereitungen eingesetzt. Dauerbackwaren sind solche Backwaren, die mindestens einen Monat haltbar sind.

Backwaren können mit "ungebackenen" Füllungen versetzt werden.

Bei solchen nicht durchgebackenen Füllungen kann es sich um kalt- und warmaufgeschlagene Puddinge oder Crèmes handeln, die teilweise unter Verwendung von rohen Hühnereiern hergestellt werden wie z.B. Mousse au chocolat, Tiramisu, Käsesahnetorte, Mayonnaise usw., Vanillesauce oder Weinschaumsauce.

Die Backwaren können aber auch mit Sahne oder Sahne und Früchten gefüllt werden. Dabei wird die für eine ausreichende Keimabtötung erforderliche Temperatur von + 72°C, die über 10 Minuten gehalten wird, nicht erreicht. Beim Umgang mit diesen Erzeugnissen ist deshalb besondere Sorgfalt geboten. Dies gilt insbesondere für die Kühlhaltung und den alsbaldigen Verzehr.