



Merkblatt

Abgabe von Altbrot (Rückbrot) in Lebensmittelbetrieben

Die Abgabe von Altbrot (Rückbrot) kann als Lebensmittel (z.B. an Tafeln), als Futtermittel oder als Abfall zur Verwertung erfolgen.

1. Abgabe als Lebensmittel

- Das Altbrot (Rückbrot) muss unverdorben sein und den lebensmittelrechtlichen Anforderungen entsprechen
- Die Lagerung muss unter hygienischen Bedingungen unter Berücksichtigung der VO (EG) 852/2004 erfolgen

2. Abgabe als Abfall zur Verwertung

- Das Altbrot (Rückbrot) ist getrennt und deutlich gekennzeichnet von den Lebensmitteln im Betrieb zu lagern
- Durch die Lagerung des Altbrot (Rückbrot) darf es nicht zu einer nachteiligen Beeinflussung im Betrieb kommen, z.B. dürfen keine Schädlinge angelockt werden.
- Die Anforderungen an das Altbrot (Rückbrot) sind mit dem Abnehmer abzustimmen, da diese von der Weiterverwertung des Altbrot (Rückbrot) abhängen. Das Altbrot kann z.B. zu Futtermitteln weiterverarbeitet oder zur Erzeugung von Biotreibstoff genutzt werden

3. Abgabe als Futtermittel

- Das Altbrot (Rückbrot) ist getrennt und deutlich gekennzeichnet von den Lebensmitteln im Betrieb zu lagern
- Brot mit tierischen Erzeugnissen (z.B. Käsebrötchen, Pizzazungen) darf nicht als Futtermittel abgegeben werden und ist getrennt zu lagern
- Durch die Abgabe von Altbrot als Futtermittel wird der Betrieb zum Futtermittelunternehmer und muss die futtermittelrechtlichen Anforderungen zu erfüllen:
 - **Registrierung als Futtermittelunternehmer gemäß Artikel 9 (2) VO (EG) 183/2005; zuständige Behörde ist das LANUV**
 - Einrichtung und Durchführung eines HACCP-Konzept
 - Einhaltung der Anforderungen des Anhang II der VO (EG) 183/2005
 - Einrichtungen sind sauber zu halten
 - Wirksame Schädlingsbekämpfung
 - Qualifiziertes Personal (schriftliche Information)
 - Rückverfolgbarkeit