

## Hygiene – Rechtliche Grundlagen, Definitionen, Allgemeines

Zur Sicherung der Produkt- und Produktionshygiene zum Schutz des Verbrauchers werden die Hygiene-Anforderungen überwiegend durch unmittelbar geltendes EU-Recht geregelt. Das Hygienepaket umfasst folgende wichtige Ratsverordnungen:

- VO (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, Basisverordnung
- VO (EG) Nr. 852/2004, Verordnung über Lebensmittelhygiene
- VO (EG) Nr. 853/2004, Verordnung mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- VO (EG) Nr. 854/2004, Verordnung mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs (Nur für staatliche Stellen).

Ergänzt und konkretisiert wird das Hygienepaket durch nationale Verordnungen, insbesondere

- die Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) und
- die Tierische Lebensmittelhygieneverordnung (Tier-LMHV), die auch

Regelungen zur Abgabe kleiner Mengen von bestimmten Primärerzeugnissen und Lebensmitteln tierischen Ursprungs direkt an den Verbraucher enthalten. Bei der Abgabe kleiner Mengen der genannten Erzeugnisse sind Maßnahmen zu ergreifen, die eine gute Hygienepraxis sicherstellen. Die konkreten Regelungen hierzu sind in § 5 und Anlage 2 der LMHV sowie § 3 mit Anlagen 1 bis 4 zur LMHV enthalten. Die allgemeine Hygieneklausel des §3 LMHV, wonach die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen vermieden werden muss, bezieht sich auch auf die Behandlung lebender Tiere, von denen Lebensmittel gewonnen werden. Nach Inkrafttreten der beiden nationalen Verordnungen am 15. August 2007 sind bisherige nationale produktspezifische Hygieneverordnungen wie die Lebensmittelhygiene-Verordnung, Hackfleisch-Verordnung, Geflügelfleischhygiene-Verordnung, Milchverordnung, Honigverordnung und Fischhygiene-Verordnung vollständig aufgehoben.

### Primärproduktion

Um Lebensmittelsicherheit gewährleisten zu können, müssen alle Aspekte der Lebensmittelherstellungskette als Kontinuum betrachtet werden, und zwar von der Primärproduktion und der Futtermittelproduktion bis hin zum Verkauf bzw. zur Abgabe der Lebensmittel an den Verbraucher, da jedes Glied dieser Kette eine potentielle Auswirkung auf die Lebensmittelsicherheit haben kann.

**Definition:** Primärerzeugung ist die Erzeugung, die Aufzucht oder der Anbau von Primärprodukten einschließlich Ernten, Melken und landwirtschaftliche Nutztierproduktion vor dem Schlachten. Sie umfasst auch das Jagen und Fischen und das Ernten wildwachsender Erzeugnisse.

Frischfleisch und die Erzeugnisse daraus sind kein Primärerzeugnis, da sie erst nach der Schlachtung gewonnen wurden. Fischereierzeugnisse bleiben auch nach der Tötung, Ausblutung, Sortierung, Entdarmung, Entfernen der Flossen, Kühlung und Verladung in Behälter zwecks Beförderung Primärerzeugnisse. Erzeugnisse, die aus der weiteren Verarbeitung von Fischereierzeugnissen hervorgehen (z.B. Filetieren, Vakuumverpacken usw.) sind keine Primärerzeugnisse.

Die Herstellung von Käse im landwirtschaftlichen Betrieb ist keine Primärproduktion, weil Käse aus der Verarbeitung von roher oder hitzebehandelter Milch hervorgeht.

Die Zubereitung von Obstsaft im landwirtschaftlichen Betrieb von Obst vor Ort geht über die Ebene der Primärproduktion hinaus, gilt als eine auf die Primärproduktion folgende Tätigkeit und unterliegt daher den einschlägigen Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852 /2004.

Auf der Ebene der Primärproduktion ist die Beförderung, Lagerung und Behandlung von Primärerzeugnissen wie Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs, Fischereierzeugnissen und Wild vom Erzeugungsort zu einem Betrieb zulässig, sofern dabei ihre Beschaffenheit nicht wesentlich verändert wird. Werden auf der Ebene der Primärproduktion die Primärerzeugnisse Vorgängen unterzogen, die der besseren Präsentation dienen (Waschen von Gemüse, Trocknen von Getreide, das Töten, Entdarmen von Fischen, Kühlen, Verpacken - nicht jedoch Filetieren - sind sie als normale Routinearbeiten auf der Ebene der Primärproduktion anzusehen.

### **Allgemeine Betriebshygiene**

Die genauen Anforderungen an die Allgemeine Betriebshygiene (insbesondere auch Vorschriften für betriebseigene Kontrollen) ergeben sich aus der nationalen Lebensmittelhygiene-VO (LMHV) und der Tier-Lebensmittel-HygieneVO (§ 21 TierLMHV) sowie den EU-Verordnungen 852/2004 über Lebensmittelhygiene (Anh. I Teil A II und III und Anh. II) und 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (Anh. III). Mit dem neuen Ansatz „vom Acker bis zum Teller“ gelten die Hygiene-Vorschriften auch für die Primärerzeugung. Wer Lebensmittel produziert und in den Verkehr bringt, gleich, ob mit der Absicht der Gewinnerzielung oder nicht, gilt als „Lebensmittelunternehmer“, auch der Direktvermarkter. Bei ihm liegt die Hauptverantwortung für die Sicherheit eines Lebensmittels. In diesem Sinne sind mit den EU-Hygiene-Verordnungen europaweit geltende Basisregelungen mit Mindeststandards für alle Lebensmittelbetriebe einschließlich der Primärproduktion (Landwirtschaft, Jagd, Fischerei, Ernten wildwachsender Erzeugnisse) geschaffen.

Für alle Lebensmittelunternehmer gelten die allgemeinen Anforderungen an Hygiene und Buchführung des Anhangs I der VO 852/2004. Diese beinhalten im Wesentlichen den sorgfältigen Umgang mit Lebensmitteln in Form der Einhaltung einer Basis-, Prozess- und Personalhygiene. Es wird aber darauf hingewiesen, dass die Zulassungsanforderungen so flexibel formuliert sind, dass sie auch den Bedingungen von handwerklichen Betrieben wie kleinen und mittleren Direktvermarktern Rechnung tragen.

In dieser Art und Weise führt zwar die Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung das bereits nach dem aufgehobenen Fleischhygienerecht geregelte Verbot fort, dass Fleisch in Schlachträumen nicht zerlegt oder verarbeitet werden darf. Mit Genehmigung der zuständigen Behörde wird aber für handwerklich strukturierte Schlachthöfe in beengter räumlicher Lager die Möglichkeit eröffnet, in Schlachträumen Fleisch zu zerlegen, wenn Vorkehrungen zur Vermeidung der Verunreinigung des Fleisches getroffen worden sind.

Die Allgemeine Verwaltungsvorschrift Lebensmittelhygiene eröffnet entsprechende Spielräume in Form der „Angemessenheit“ bei den Auslegungen z.B. bezüglich der

- Räumlichen Trennung von Arbeitsschritten von der unreinen zu reinen Seite (auch eine zeitliche Trennung ist möglich)
- Hygieneschleuse, wenn durch geeignete organisatorische Maßnahmen die Kontamination beim Zutritt in den Betrieb und die innerbetriebliche Verschleppung von Kontaminationen vermieden wird
- Stallungen /Wartebuchten: Ein Schlachthof muss grundsätzlich über geeignete Stallungen oder Wartebuchten verfügen. Für handwerkliche Schlachthöfe, die Schlachttiere von nahe gelegenen Erzeugerbetrieben beziehen, kann das Transportfahrzeug im Sinne eines Wartestalles oder einer Wartebucht anerkannt werden, wenn durch organisatorische Maßnahmen verpflichtend sicher gestellt wird, dass nur gesunde Tiere zur Schlachtung angeliefert werden und die Schlachtung der Tiere unverzüglich nach Abschluss des Transports erfolgt. Der Lebensmittelunternehmer muss zudem die Voraussetzungen für eine ordnungsgemäße Schlachtieruntersuchung bereithalten (Beleuchtung, Anbindemöglichkeiten):
- Getrennte, abschließbare Stallungen für kranke und krankheitsverdächtige Tiere, die dann nicht zwingend gefordert werden, wenn der Lebensmittelunternehmer sich im Rahmen der Zulassung verpflichtet, sicher zu stellen, dass nur gesunde Tiere zur Schlachtung verladen werden.

Nachdem die EU-Hygiene-Verordnungen und die nationale Hygiene-DVO die hygienischen Anforderungen an das gewerbsmäßige Gewinnen, Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln regeln, unterliegen die landwirtschaftliche Primärproduktion ebenso wie die Lebensmittelverarbeitung sämtlicher Branchen (Bäckereien, Gaststätten, Metzgereien, Mühlen etc.) - einschließlich landwirtschaftlicher Betriebe mit Direktvermarktung - unabhängig von ihrer Betriebsgröße den Verordnungen.

Dies bedeutet, dass alle Stufen landwirtschaftlicher Direktvermarktung, wie die Zubereitung, Be- und Verarbeitung, Verpackung, Lagerung, Beförderung von Lebensmitteln und das Anbieten zum Verkauf grundsätzlich unter den Anwendungsbereich dieser Verordnungen fallen, und soweit relevant, Einfuhr, Erzeugung, Herstellung, Lagerung, Beförderung, Vertrieb, Verkauf und Lieferung von Futtermitteln.

Von den EU-Hygiene-Verordnungen ausdrücklich ausgenommen sind Privathaushalte und die direkte Abgabe von Kleinstmengen an Primärerzeugnissen an den Endverbraucher oder lokale Einzelhändler, die die Lebensmittel unmittelbar an Endverbraucher abgeben. Ergänzend dazu ist in der nationalen Hygiene-DVO allerdings geregelt, dass für diese zumindest die Pflicht zur Anwendung einer Guten-Hygienepraxis gilt.<sup>1</sup>

Der Umfang, in dem die gesetzlichen Hygieneanforderungen anzuwenden sind, ist an der individuellen betrieblichen Situation des Betriebes (Verderblichkeit der Produkte, Vermarktungshäufigkeit und -umfang) auszurichten. Die Verordnungen sehen vor, das jeweilige Gefährdungspotential zu berücksichtigen und die sich daraus ergebenden Sicherungsmaßnahmen mit der notwendigen Flexibilität anzuwenden. Daher enthalten die Verordnungen an mehreren Stellen die Begriffe "angemessen", „ausreichend“, „geeignet“ und "erforderlichenfalls" so weit, dass nachteilige Beeinflussungen von Lebensmitteln bestmöglich zu vermeiden sind. Darunter ist die Vermeidung ekelregender (z.B. Schimmel, Käfer, Motten) oder sonstiger Beeinträchtigungen der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln (z.B. durch Mikroorganismen, Verunreinigungen etc.) zu verstehen. Dies wird durch die Anwendung einer "Guten-Hygienepraxis" in allen drei relevanten Hygienebereichen erreicht, nämlich:

- bei der Personalhygiene durch Schulung und Einhaltung eines hygienebewussten Verhaltens aller Mitarbeiter,
- bei der Betriebshygiene durch Schaffung und Erhalt eines guten Hygienestandards in geeigneten Räumlichkeiten mit entsprechenden Einrichtungen und Gerätschaften,
- bei der Prozesshygiene durch Auswahl von Verfahren, die ein hygienisches Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen der Lebensmittel gewährleisten.

Die Realisierung einer "Guten-Hygienepraxis" ist Grundlage aller weiteren Maßnahmen im Betrieb.

Mit Ausnahme der Primärproduktion sind Lebensmittelbetriebe dazu verpflichtet, Eigenkontrollen nach den Grundsätzen des HACCP-Konzeptes<sup>2</sup> einzurichten, durchzuführen, aufrechtzuerhalten und zu dokumentieren.

<sup>1</sup> Nationale Hygiene-DVO, § 5 und Anlage 2

<sup>2</sup> HACCP ist das Kürzel für „Hazard Analysis Critical Control Points“ und steht für eine Gefahrenanalyse, Festlegung und Kontrolle kritischer Punkte - und zwar auf allen Stufen der Verarbeitung, Lagerung, Beförderung und des Verkaufs.