

Gute Hygienepraxis: Obst und Gemüse, Obst- und Gemüseerzeugnisse

Obst und Gemüse, Obst- und Gemüseerzeugnisse

Frisches Obst und Gemüse gehört nicht zu den „leicht verderblichen“ Lebensmitteln im Sinne des Lebensmittel-Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches und der EU-Hygiene-Verordnungen.

Rechtliche Bestimmungen:

1. Verordnung (EG) Nr.178/2002
2. Verordnung (EG) Nr. 852/2004
3. Verordnung (EG) Nr. 854/2004
4. Nationale Hygiene-DVO
5. Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- u. Futtermittelgesetzbuch (LFBG)
6. Lebensmittelkennzeichnungsverordnung
7. Fruchtsaftverordnung
8. Verordnung über Fruchtnektar und Fruchtsirup
9. Konfitürenverordnung

Vom Produkt selbst geht im Regelfall keine unmittelbare Gefahr für die Gesundheit der Verbraucher aus. Verdorbene Früchte sind äußerlich erkennbar und damit auch nicht verkehrsfähig. Für die Weiterverarbeitung ist nur einwandfreie, für den jeweiligen Verarbeitungsprozess geeignete Rohware zu verwenden.

Die Primärproduktion unterliegt der Verordnung (EG) Nr.852/2004. Dabei sind neben den allgemeinen Hygieneregeln spezifische vorbeugende Maßnahmen zum Schutz der Verbraucher vor unerlaubten Rückständen von Pflanzenbehandlungsmitteln, Schwermetallen und anderen Schadstoffen zu beachten.

Der sachgerechten **Lagerung** von Obst und Gemüse durch Gewährleistung optimaler Lagerbedingungen (Temperatur, Luftfeuchtigkeit), sowie Vermeidung gesundheitlicher Beeinträchtigungen für die Verbraucher durch Schädlinge ist zur Absicherung des Verbrauchers unbedingt nachzukommen.

Für den **Verkauf** von Obst und Gemüse im Freien sind die Obst-/Gemüseboxen auf Abstandshöhe von 70 cm vom Boden abzustellen, um unmittelbare Beeinträchtigungen (Straßenstaub u.a.) zu vermeiden.

Eine hygienisch einwandfreie **Konservierung** (Blanchieren, Sterilisieren, Tiefgefrieren, Einsäuern, mit Alkohol oder anderen Konservierungsstoffen versetzen) von Obst und Gemüse erfolgt durch Einhaltung vorgegebener Temperaturen, ggf. Einwirkzeiten und Konzentrationen.