



Rhein-Lahn
Akademie

*Wir bringen's.
Zusammen.*

„Rund ums Lebensmittel“

Rhein-Lahn-Akademie am 19. September 2019

Infovortrag im Kreishaus – Sitzungssaal

von Herrn ATA Dr. Dietze + Frau LMK Tannenbergs-Schulz

**Fachhinweise der LMÜ des Rhein-Lahn-Kreises zu
Lebensmittelhygienestandards im Rahmen des
Inverkehrbringens von Lebensmitteln**

Gliederung

1. Begrüßung
2. Rechtsgrundlagen
3. Historie
4. Betriebsablauf
5. Kennzeichnung
6. Zusammenfassung
7. Fragen ???

Rechtsgrundlagen

Grundsatz:

„Wer Lebensmittel an Dritte (alle Personen außerhalb der eigenen häuslichen Gemeinschaft) abgibt, bringt Lebensmittel in Verkehr und gilt nach Lebensmittelrecht als Lebensmittelunternehmer (unabhängig von Menge, Art und Zusammensetzung des Lebensmittels, sowie unabhängig von Häufigkeit, Anlass und Umfang der Tätigkeit, als auch unabhängig von entgeltlicher oder unentgeltlicher Abgabe!!!).“

Lebensmittelunternehmer = Lebensmittelinverkehrbringer

(Begrifflichkeit der EU-Gesetzgebung)

Rechtsgrundlagen

Lebensmittelrecht (EU-Gesetzgebung):

Verordnung (EG) 178/2002

„Basisverordnung zur Lebensmittelhygiene“

Verordnung (EG) 852/2004

„EU-Hygienepaket mit allgemeinen Bestimmungen zur Lebensmittelsicherheit“

Rechtsgrundlagen

Lebensmittelrecht (D-Gesetzgebung):

Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)

„Gesundheitlicher Verbraucherschutz vom Stall bis auf den Teller“

Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)

„Konkretisiert, definiert und legt aus die Begrifflichkeiten des Lebensmittelrechtes (EU + D)“

Rechtsgrundlagen

Für WEN gilt WAS ?

Ehrenamtlich tätige Privatpersonen, die Lebensmittel abgeben und somit in Verkehr bringen (sind LM-Untern.):

>>> Basisverordnung VO (EG) 178/2002

Gewerblich tätige Betreiber von Lebensmittelbetrieben, die im Rahmen von Volks-, Vereins- und Straßenfesten einen Stand betreiben:

>>> EU-Hygienepaket VO (EG) 852/2004

Rechtsgrundlagen

Gesundheitsschutz:

- Lebensmittel, die in Verkehr gebracht werden, müssen gesundheitlich unbedenklich, dürfen nicht ekelerregend und sollten nach der „guten handwerklichen Praxis“ hergestellt sein (Produkthaftung)!!
- Die oben geforderten Wesensmerkmale und Eigenschaften des Lebensmittels müssen über die gesamte Dauer der Veranstaltung durchgängig sichergestellt werden (geschützte Lagerung, Kühlung, Dauererhitzung, Warmhaltung, etc.)!!

Rechtsgrundlagen

Rückverfolgbarkeit:

- Bei Abgabe von Lebensmitteln muss die Herkunft der einzelnen Komponenten und/oder des gesamten Produktes/Speise immer dokumentiert sein und dies muss u. U. den Kontrollberechtigten nachgewiesen werden!
- Diese Norm ist nach allgemeiner Rechtsauffassung die wichtigsten Informationsquelle für den gesundheitlichen Verbraucherschutz in Schadenslagen!

Rechtsgrundlagen

Gute-Handwerkliche-Praxis (GMP):

- Lebensmittel müssen zum Verzehr durch den Menschen geeignet sein. Die Verantwortung hierfür liegt beim Lebensmittelunternehmer auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen!
- Das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel hängt immer ab von der Einhaltung hygienischer Mindestanforderungen im Betriebsablauf. Fachliche Ausführungen hierzu -durch die Lebensmittelüberwachung- haben bindenden Charakter und unterliegen dem wissenschaftlichen Fortschritt!

Historie

Lebensmittelkontrolle warum?

- LM können Stoffe (Infektionserreger, Allergene, Zusatzstoffe, Fremdkörper, Umweltgifte, Lebewesen, Medikamente, Isotope, etc.) enthalten, die eine Gesundheitsgefahr darstellen !!
- LM können insbesondere bei unsachgemäßer Handhabung schnell spezielle Bevölkerungsgruppen (Kinder, Alte, Immungeschwächte-Personen...) gefährden !!

Historie

Ausgewählte Gefährdungseignisse („Lebensmittelskandale“):

Jahr	Lebensmittel	Gefährdungstoff	Auswirkung (Mensch)
1967	rohes Hackfleisch (Mett; HS)	Trichinen	Todes- und Krankenfälle
1980	Kalbfleisch	Östrogene	Krankenfälle, Ekel
1982	rohe Mettwürste	Trichinen	Krankenfälle
1986	Wildfleisch (Tschernobil)	Isotope	Todes- und Krankenfälle?
2000	BSE-Krise (Deutschland)	Prionen	keine nachgewiesenen Fälle (D)
2001	Shrimps (Asien nach EU)	Chloramphenicol	Gesundheitsbelastung, Ekel
2002	Fleisch, Futtermittel	Nitrofen	Gesundheitsbelastung, Ekel
2006	Wildfleisch	„Verderb“	Gesundheitsbelastung, Ekel
2010	Eier, Fleisch (Schw, Geflüg)	Dioxin	Gesundheitsbelastung, Ekel
2011	Sprossen, Salat, Tomaten	EHEC (Coli)	Krankenfälle

Historie

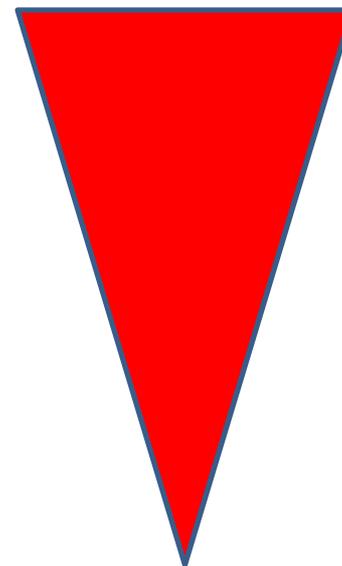
Ausgewählte Gefährdungseignisse („Lebensmittelskandale“):

Jahr	Lebensmittel	Gefährdungstoff	Auswirkung (Mensch)
2013	Lasagne (mit Fleisch?)	„Pferdefleisch“	Ekel, Betrug
2013	Milch	Aflatoxin B	Gesundheitsbelastung, Ekel
2014	Garnelen	Antibiotika	Gesundheitsbelastung, Ekel
2015	Eier (Bayern-Ei)	Salmonellen	Krankheitsfälle, Ekel
2016	Blauschimmelkäse	E. Coli (Verotoxin)	Krankheitsfälle, Ekel
2016	Wild- + Schweinefleisch	Hepatitis-Viren	Krankheitsfälle, Ekel
2017	Trockenfisch	Clos. botulinum	Krankheitsfälle, Ekel
2017	Eier (Pflanzenschutzmittel)	Fipronil	Ekel und Resistenzen
2018	Baby-Milch	Salmonellen	Gesundheitsbelastung, Ekel
2019	Tiefkühlfrüchte	Hepatitis-A-Viren	Krankheitsfälle, Ekel
/a	div.	Listerien	min. 50 Fälle mit Breitenwirkung
/a	div.	Salmonellen	min. 100 Fälle mit Breitenwirkung

Historie

Gefährdungstoffe in absteigender Häufigkeit:

- Salmonellen
- Listerien
- E. Coli
- Staphylokokken
- Noroviren
- Antibiotika
- Trichinellen
- Isotope



Betriebsablauf

Mindestanforderungen:

- Standplatzwahl unter Berücksichtigung der möglichen „Nachteiligen-Beeinflussung“ der Lebensmittel (Witterungsschutz, Boden, Immissionsschutz, ...)
- Gerätschaften und Verkaufsstand sind sauber instand zu halten (leicht zu reinigen und desinfizierbar)
- kein Kundenzugang zum Betriebsbereich
- kein Kundenzugriff / Berührung von offenen Lebensmitteln
- ausgestattete Handwaschgelegenheit; ggf. Spülbecken

Betriebsablauf

Mindestanforderungen:

Kühl- und Warmhaltepflicht

- Tiefkühlware: max. - 18°C
- Frischfisch: max. + 2°C
- Innereien: max. + 3°C
- Hackfleisch: max. + 4°C
- Wild / Geflügel: max. + 4°C
- Frischfleisch: max. + 7°C
- Backwaren m. Füllung: max. + 7°C
- Warmspeisen / Gerichte: min. + 65°C

Betriebsablauf

Mindestanforderungen:

Eigenkontrollmaßnahmen – nachweislich

- Wareneingangskontrolle
- Temperaturkontrolle (laufend)
- Mindesthaltbarkeitskontrolle (MHD)
- Rückverfolgbarkeit
- Infektionsschutzgesetz
- Warnhinweise zu Allergiegefahren sind an den Verkaufsständen anzubringen (852-Betriebe >>> LMIV)

Betriebsablauf

Hinweis:

vom Inverkehrbringen nachfolgender Speisen wird dringend abgeraten !!!

- **roher Fisch**
- **rohes Hackfleisch (Mett)**
- **Tiramisu**
- **Mayonnaise (selbstgemacht)**
- **Sahnetorte**

Betriebsablauf

- I. Personalhygiene (persönliche Hygiene)
- II. Arbeitshygiene (zugefügte Hygiene)
- III. Produkthygiene (inhaltliche Hygiene)

υγιεινή (hügieinä):

>>> Sauberkeit, Gesundheit, Pflege

Betriebsablauf

I. Personalhygiene (nicht abschließend):

- körperliche Sauberkeit (u. a.: tgl. Duschen, Fingernägel)
- Verletzungen / Wunden sind abzudecken
- eitrige Wunden: Tätigkeitsverbot
- Durchfall: Tätigkeitsverbot
- übertragbare Krankheiten (produktive Infektionen [Bakterien, Pilze, etc.], Parasitosen und Zoonosen z. B.: Tuberkulose, Salmonellose, div. Wurmbefall, div. Lungenentzündungen, etc.): Tätigkeitsverbot (IFSG) und Betretungsverbot (LFGB)

Betriebsablauf

II. Arbeitshygiene (nicht abschließend):

- vor jedem neuen Arbeitsgang Händewaschen (R + D)
- nach dem Toilettenbesuch immer Händewaschen (R + D)
- Händewaschen mit fließendem Wasser,
Einweghandtücher
- Geräte u. Arbeitsflächen regelmäßig Reinigen
- Rauchen nicht während des Tätigsein am Lebensmittel
- Niesen und Husten nicht in unmittelbarer Nähe zum
Lebensmittel

Betriebsablauf

III. Produkthygiene (Vorsorgemaßnahmen):

- getrennte Lagerung u. Handhabung v. rohen u. gegarten LM
- Fisch- und Fleischerzeugnisse nur durchgegart abgeben
- zusammengesetzte Speisen: Prinzip des schwächsten Gliedes
- leicht verderbliche LM sind grundsätzlich zu kühlen
- Kühlkette ist einzuhalten
- LM nicht der Sonneneinstrahlung aussetzen
- offene LM abdecken: Schutz v. Witterung u. Besuchern
- LM-Abfallbehälter mit Deckel und fern der Arbeitsflächen vorsehen

Kennzeichnung von Lebensmitteln

Warum?

- **Allgemeine Information der Verbraucher**
- **Vermeidung der Irreführung der Verbrauchern**
- **Lebensmittelsicherheit** im Sinne der Basis-VO

Kennzeichnung von Lebensmitteln

Vermeidung von Irreführung der Verbraucher

Ein Beispiel



mit Aroma



mit echter Bourbon-Vanille

Kennzeichnung von Lebensmitteln

Vermeidung von Irreführung der Verbraucher

Was ist auf Ihrer Pizza?



Kochschinken

oder



Schinkenimitat

Fehlende Lebensmittelsicherheit

z.B. durch

- **Mikrobiologische Abweichungen**
(Keime sind mit dem bloßem Auge nicht sichtbar!)



Fehlende Lebensmittelsicherheit

z.B. durch

- **Mangelnde Kennzeichnung** der Inhaltsstoffe (z.B. **Allergene**, Zusatzstoffe)
 - **Glutenhaltiges Getreide, namentlich Roggen, Weizen, Gerste, Hafer, Dinkel**
 - Eier
 - **Schalenfrüchte, namentlich u.a. Mandeln, Walnüsse, Pistazien, Paranüsse, Pekannüsse etc.**
 - Milch/ Laktose
 - Erdnüsse
 - Fisch
 - Weichtiere (z.B. Muscheln, Schnecken)
 - Krebstiere,
 - Soja, Sellerie, Senf, Sesam, Schwefeldioxid, Lupine

Rechtsgrundlagen zur Kennzeichnung

- Lebensmittelinformationsverordnung -LMIV-
→ VO (EG) 1169/2011
- Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung
-LMIDV -

Rechtsgrundlagen zur Kennzeichnung

Produktbezogene Verordnungen

- Spirituosen-VO → VO (EU)2019/787
- Käse-VO
- Honig-VO
- Konfitüren-VO
- Fruchtsaft-VO
- Leitsätze zu verschiedenen Lebensmittelgruppen

USW.

Kennzeichnung

**Als erstes ein Blick auf
verpackte Lebensmittel**

Kennzeichnungselemente der LMIV verpflichtenden Angaben

- **Bezeichnung des Lebensmittels**
- **Zutatenverzeichnis** in absteigender Reihenfolge
„Zutaten:“
- **Menge bestimmter wertbestimmender Zutaten**
(QUID Angaben, Angabe erfolgt in %)
- **Netto-Füllmenge**

Kennzeichnungselemente der LMIV verpflichtenden Angaben

- **Mindesthaltbarkeitsdatum** „mindestens haltbar bis ...“
oder
Verbrauchsdatum „zu verbrauchen bis...“
jeweils ggf. mit Angabe der Aufbewahrungsbedingungen
- ggf. besondere **Anweisungen für Aufbewahrung**
und/oder für die **Verwendung**
Beispiel: Nach dem Öffnen kühl aufbewahren.
- Name oder die Firma und die **Anschrift des Lebensmittelunternehmers**

Kennzeichnungselemente der LMIV verpflichtenden Angaben

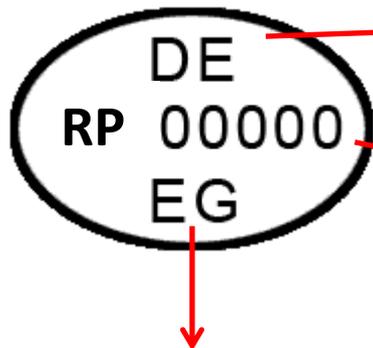
- **Ursprungsland** oder der Herkunftsort,
sofern nach Artikel 26 vorgesehen
(z.B. Rindfleisch, Milch, unverarbeitete Erzeugnisse etc.)
- eine **Gebrauchsanleitung**, falls es schwierig wäre, das
Lebensmittel ohne eine solche angemessen zu
verwenden
(z.B. bei Fertiggerichten, wie Tiefkühlpizza oder tiefgekühlte
Pfannengerichte)

Kennzeichnungselemente der LMIV verpflichtenden Angaben

- für Getränke mit einem **Alkoholgehalt** von mehr als 1,2 Volumenprozent die Angabe des vorhandenen Alkoholgehalts in Volumenprozent (in % vol.)
- **Nährwertdeklaration**
(Brennwert und die Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß und Salz)

Besonderheit bei tierischen Lebensmitteln

Das Identitäts- und Genusstauglichkeitskennzeichen



Abkürzung für den Mitgliedstaat,
also etwa "DE" für Deutschland

Zulassungsnummer des Betriebs (Bundesland + Nr.)
bei älteren Zulassungsnummern, vor 09/2007 auch
die Betriebsform (z.B. "EV", d.h. "Verarbeitungsbetrieb")

Erzeugnis aus einem Betrieb der
Europäischen Gemeinschaft

➔ Einsicht in der BVL Datenbank möglich

Kennzeichnungselemente der LMIV

Ein Blick auf

**unverpackte,
sogenannte lose Lebensmittel**

Kennzeichnungselemente bei unverpackten Lebensmittel

Lebensmittelrechtlich relevant:

- **Bezeichnung des Lebensmittels**
Verbraucher sollen erkennen können, um welches Lebensmittel es sich handelt.
- **Zusatzstoffe**
z.B. „mit Farbstoff“, „mit Konservierungsstoff“
- **Allergenkennzeichnung**
Um Allergiker auch bei unverpackt angebotenen Lebensmitteln zu schützen, muss der Anbieter über die 14 häufigsten Allergene auch bei dieser so genannten losen Ware informieren.

Kennzeichnungselemente der LMIV

Gibt es Ausnahmen?

Ja!

Kennzeichnungselemente der LMIV verpackte Lebensmittel

Nährwertkennzeichnung kann entfallen u.a. bei

- unverarbeiteten Erzeugnisse, die nur aus einer Zutat oder Zutatengruppe bestehen
- Kräuter, Gewürze oder Mischungen daraus
- Lebensmittel, einschließlich handwerklich hergestellter Lebensmittel, die **direkt in kleinen Mengen** von Erzeugnissen durch den Hersteller an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte abgegeben werden, die die Erzeugnisse unmittelbar an den Endverbraucher abgeben.
→ **Einzelfallprüfung notwendig**

Anwendung der LMIV

Erwägungsgrund 15

Ausnahmen sind ggf. möglich

Unternehmensbegriff eine gewisse Kontinuität der Aktivitäten und einen gewissen Organisationsgrad auf lokaler Ebene voraussetzt.

Anwendung der LMIV

Erwägungsgrund 15 Ausnahmen sind ggf. möglich

Die Auslegung der im Erwägungsgrund 15 genannten Begriffe ist u. a. aufgrund der Vielfalt von Vereinsaktivitäten und des Facettenreichtums des Ehrenamtes im Einzelfall vorzunehmen.

Bei der Entscheidung, ob eine bestimmte Aktivität als unternehmerische Tätigkeit eingestuft wird, berücksichtigen die Behörden die verschiedenen Kriterien in Kombination. Auf den Leitfaden für die Durchführung einzelner Bestimmungen der Verordnung (EG) 852/2004 wird verwiesen.

Anwendung der LMIV

Auch für Vereine und Privatpersonen, die auf Märkten oder Festen Lebensmittel verkaufen möchten,

gilt grundsätzlich immer:

Die Lebensmittel müssen sicher sein!

Anwendung der LMIV

Die Lebensmittel müssen sicher sein!

Wir erinnern uns:

- Fehlende Allergenkennzeichnung (Gefahr für Allergiker)
- Ekelerregung
- Fremdkörper
- Mikrobiologische Verunreinigungen

Praktische Hinweise für Feste

- **Hygiene beachten!**
- **Merkblätter** der Lebensmittelüberwachung anfordern (es gilt immer die Registrierungspflicht nach dem Lebensmittelrecht auch bei Festen/ Märkten etc.)
- **Gefahren** insbesondere auch **für YOPIS**
young (jung), old (alt), pregnant (schwanger),
immunosuppressed (immunsupprimiert)

Praktische Hinweise für Feste

- **Allergene**

Hinweis mit einem Schild an der Ware
oder

Hinweis für die Einsicht in eine Liste am Stand
(ggf. laminieren) und Liste mit den Allergenen oder die
Etiketten zur Einsicht bereit halten

- **Zusatzstoffe**

am Schild an der Ware/ Speisekarte

Sie dürfen mit Fußnoten angegeben werden z.B.

Bratwurst ^①

in der Fußzeile die Erklärung: **1**= Phosphat

Sichere Lebensmittel

Unabhängig vom Lebensmittelrecht ist die Produkthaftung zu berücksichtigen.

z.B. falsche Auskünfte zu Allergenen,
Erkrankungsgeschehen etc.

www.rhein-lahn-kreis.de

**Merkblätter finden Sie auf der Homepage
der Kreisverwaltung des Rhein-Lahn-Kreises
im Bereich
Lebensmittelüberwachung/Fleischhygiene**

Lebensmittelüberwachung / Fleischhygiene

Leistungsbeschreibung

Lebensmittelüberwachung

Merkblätter

[Anforderungen an ortsveränderliche Verkaufsstände für Lebensmittelz.B. auf Märkten, Volksfesten, Vereinsfeiern, Events usw.](#)

[Umsetzung der Verordnung \(EG\) über Lebensmittelhygiene Aufbau eines Eigenkontrollkonzepts mit Dokumentation, Schulungspflichten, Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln gemäß Verordnung \(EG\)](#)

[Vorrangige Pflichten der Lebensmittel- und Futtermittelunternehmer](#)

[Merkblatt zur Kenntlichmachung von Zusatzstoffen bei der Abgabe von Lebensmitteln](#)

[Kennzeichnung von allergenen Stoffen bei nicht vorverpackten Lebensmitteln](#)

[Monitoring gegen Schädlinge](#)

Registrierungspflicht

[FAQ zur Registrierung und zu Pflichten von Lebensmittelunternehmen](#) sowie den wichtigsten Gesetzesregelungen

[Registrierung von Lebensmittelbetrieben](#) Meldung nach Artikel 6 der Verordnung (EG) über

Zuständige Abteilungen

[Veterinärwesen, Lebensmittelüberwachung
,Wirtschaft und Landwirtschaft](#)

Zuständige Mitarbeiter

- [Frau Dr. Gastens, Ute](#)
- [Herr Hubert, Thomas](#)
- [Herr Karbach, Matthias](#)
- [Frau Krichel, Nicole](#)
- [Frau Tannenberg-Schulz, Cathrin](#)



Zusammenfassung

- Anforderungen des Lebensmittelüberwachungspersonals an Verkaufsstände und Betriebe orientieren sich immer an der Situation vor Ort und sind Einzelfallentscheidungen.
- Einzelfallentscheidungen mit Eingriffen sind immer dann notwendig, wenn die Lebensmittelsicherheit gefährdet ist und der gesundheitliche Verbraucherschutz gewährleistet werden muss!
- Die Kontrollsituation vor Ort erfordert oft eine risikoorientierte schnelle Einschätzung der Gefahren für das Inverkehrbringen des betroffenen Lebensmittel.
- Anweisungen zur hygienischen Verbesserung der Verkaufssituation vor Ort fußen regelmäßig auf fachlichen und wissenschaftlichen Erkenntnissen im Sinne einer Kommentierung des Lebensmittel-Rechtes.

Zusammenfassung

- ein gutes Gelingen von Festen und sonstigen Veranstaltungen bzgl. der Lebensmittelabgabe hängt u. a. von der guten Zusammenarbeit zwischen Veranstaltern und Lebensmittelüberwachung ab !!!
- die Lebensmittelüberwachung versteht sich im Rhein-Lahn-Kreis als Garant des Verbraucherschutzes (Bürger)
- Überwachungsbehörden geben den Lebensmittelunternehmern Auslegungshilfen an die Hand und kommentieren die Rechtstexte
- die Lebensmittelwirtschaft (Fleischerverbände, Dehoga, etc.) hat für ihre Gewerbetreibenden und Interessensverbände (Landfrauen, Caritas, Ehrenamtler, etc.) Leitlinien entwickelt

Fragen ???

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit !!!