

Gesetzliche Vorschriften

**Produkthaftungsgesetz
(ProdHaftG)**

**Infektionsschutzgesetz
(IfSG)**

**Lebensmittel- und
Futtermittelgesetzbuch
(LFGB)**

**Lebensmittelhygiene-
Verordnung
(LMHV)**

**Verordnung
(Nr. 852/2004) über
Lebensmittelhygiene**



**Die regelmäßige, mind. 1 x jährliche Hygieneschulung von
Mitarbeitern in Lebensmittelbetrieben ist Pflicht!**

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Die wichtigsten Aussagen:

- Hauptverantwortung liegt beim „Lebensmittelunternehmer“
- Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit auf allen Stufen der Lebensmittelkette
- Verpflichtung zur Eigenkontrolle nach den HACCP-Grundsätzen gemäß Codex Alimentarius
- Schulung zur Anwendung der HACCP-Grundsätze

Ziel ist es, die hygienisch einwandfreie Qualität von Lebensmitteln zu sichern.

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Was bedeuten die Neuerungen?

Die Dokumentation wird Pflicht!



Dies geht aus Kapitel II Artikel 5 der Verordnung hervor:

Absatz 1: „Die Lebensmittelunternehmer haben ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten.“

Absatz 2: Hier sind die 7 HACCP-Grundsätze genannt – inklusive der Dokumentation.



Gesetzliche Vorschriften

Schulungschart 2.2

Lebensmittel und Lebensmittelhygiene sind an verschiedenen Stellen fest in der Gesetzgebung verankert.

Lebensmittelsicherheit und -qualität sind somit wichtig, um Kunden nicht durch verdorbene oder minderwertige Ware in Gefahr zu bringen bzw. den Betrieb nicht in Verruf zu bringen. Wer gesundheitlich bedenkliche Lebensmittel in Verkehr bringt, macht sich strafbar.

Aktuelle übergeordnete Vorschriften:

- Das **Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)**. Das LFGB ist am 07. 09. 2005 in Kraft getreten. Es regelt den Umgang mit Lebens- und Futtermitteln „vom Stall bis zum Tisch“.
- Die **Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene** gehört zum sogenannten „Hygienepaket“ der EU und gilt verbindlich für alle Mitgliedstaaten ab dem 01.01.2006.
- Die **Nationale Durchführungsverordnung** (Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts) wurde am 14.08.2007 erlassen. Sie enthält in Artikel 1 die LMHV.
- Die **LMHV** (Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln) dient der Regelung spezifischer lebensmittelhygienischer Fragen sowie der Umsetzung und Durchführung von Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene.
- Die **Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung** (Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs). Die ehemalige Hackfleischverordnung ist in die Tierische Lebensmittelhygiene-Verordnung überführt worden.
- Das **Infektionsschutzgesetz (IfSG)** regelt die gesundheitlichen Voraussetzungen, unter denen Mitarbeiter in bestimmten Lebensmittelbetrieben (bis auf wenige Ausnahmen) beschäftigt werden, legt Beschäftigungsverbote und Mitteilungspflichten fest (§ 42) und fordert die Erst- und Folgebelehrung der Mitarbeiter (§ 43 Abs. 1 und 4).
- Das **Produkthaftungsgesetz (ProdHaftG)** regelt die Haftung des Herstellers gegenüber Verbrauchern, die durch die Verwendung des Lebensmittels nachweislich einen Schaden erlitten haben.

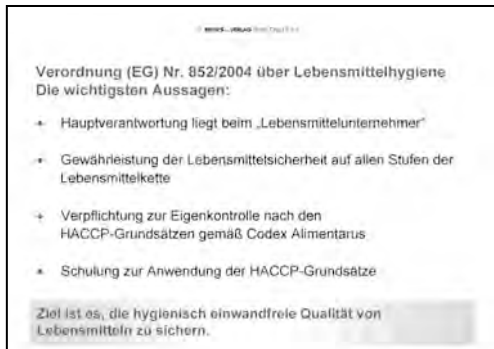
Weitere Vorschriften:

- Die **EU-Verordnung Nr. 178/2002** zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit, die mit allen Teilen am 01. Januar 2005 in Kraft getreten ist.

Hierin sind wesentliche Definitionen und grundsätzliche Regelungen zur Lebensmittelhygiene getroffen worden, weshalb diese Verordnung kurz **Basis-Verordnung** genannt wird.

Zu dem Hygienepaket der EU zählen u. a. die beiden folgenden Verordnungen:

- **Verordnung (EG) Nr. 853/2004** mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- **Verordnung (EG) Nr. 854/2004** mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs



Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene **Die wichtigsten Aussagen**

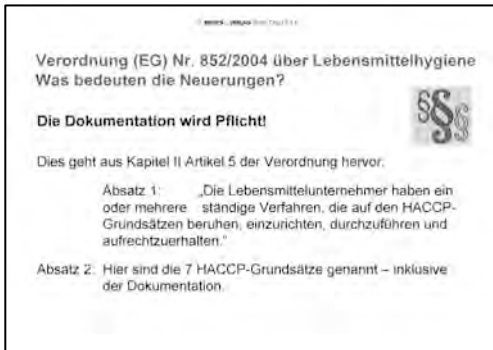
Schulungschart 2.3 a

→ **Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene vom 29.04.2004 gehört zum so genannten „Hygienepaket“ der EU und gilt verbindlich für alle Mitgliedstaaten der EU seit dem 01.01.2006.**

Sie stellt eine generelle Basisregelung der Lebensmittelhygiene für alle Betriebe in sämtlichen Bereichen der Lebensmittelkette einschließlich der Urproduktion dar. Sie gilt auch für die bislang gesondert geregelten Bereiche, wie z. B. Fleisch, Milch oder Fisch.

Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene fordert u. a.:

- **Hauptverantwortung liegt beim „Lebensmittelunternehmer“**
- **Sicherheit der Lebensmittel ist auf allen Stufen der Lebensmittelkette zu gewährleisten**
- **Die Verpflichtung zur Eigenkontrolle nach den Grundsätzen des HACCP-Konzeptes gemäß Codex Alimentarius (ausgenommen für die Urproduktion) einschließlich der Dokumentationsverpflichtung der HACCP-bezogenen Maßnahmen**
- **Schulung zur Anwendung der HACCP-Grundsätze für alle Mitarbeiter**



**Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Was bedeuten die Neuerungen?**

Schulungschart 2.3 b

Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene fordert u. a.

- die Verpflichtung zur Eigenkontrolle nach den Grundsätzen des HACCP-Konzeptes **gemäß Codex Alimentarius** (ausgenommen für die Urproduktion) einschließlich der Dokumentationsverpflichtung der HACCP-bezogenen Maßnahmen:

→ **d. h. die Dokumentation von HACCP-Maßnahmen ist Pflicht!**

Merke: Durch die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene ist die Dokumentation der Hygienemaßnahmen Pflicht. Anders war es gemäß der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV), dort war ein Eigenkontrollsystem vorgeschrieben, jedoch ohne Dokumentationspflicht.

Quelle: Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Kapitel II, Artikel 5, Absatz 1

„Die Lebensmittelunternehmer haben ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten.“

Kapitel II, Artikel 5, Absatz 2

Die 7 HACCP-Grundsätze nach Codex Alimentarius