



Lebensmittelrecht: Herstellung und Vertrieb / Rechtliche Stolperfallen!

© Rechtsanwältin Kerstin Dieter, Hamburg

Lebensmittelrecht: Herstellung und Vertrieb / Rechtliche Stolperfallen!

Rechtsanwältin Kerstin Dieter, www.recht-vital.de, Telefon: 040 – 554 30 996



Hersteller und Verkäufer von Lebensmitteln müssen bei der **Produktion** und **Vermarktung** von Lebensmitteln eine Vielzahl von Gesetzen, **Regeln, Vorschriften, Verordnungen** und **Richtlinien** beachten.

Sie verlieren viel Zeit und Geld, wenn sie diese missachten.

Herstellung

Hersteller müssen bei der Produktion und Vermarktung von Lebensmitteln eine Vielzahl von Gesetzen, Regeln, Vorschriften, Verordnungen und Richtlinien beachten. Danach richtet sich,

- wie produziert wird
- welche Zutaten eingesetzt werden dürfen
- wie die Kennzeichnung erfolgen muss
- wie die Werbung erfolgen muss.

Europäischer Standard

In Europa haben Lebensmittelsicherheit und –qualität einen sehr hohen Standard. Ein umfassendes Lebensmittelrecht ist jedoch nur sinnvoll, wenn die Gesetze eingehalten werden. Deshalb gibt es umfangreiche Kontrollen. Diese überwachen und prüfen die Sicherheit und Verkehrsfähigkeit von Lebensmitteln und stellen die Erfüllung der gesetzlichen Vorgaben sicher.

Eigenkontrolle durch die Unternehmen

Die Unternehmen selbst tragen durch Eigenkontrollen die Hauptverantwortung für

- die gesundheitliche Unbedenklichkeit der Lebensmittel
- eine flächendeckende Vorsorge im Verbraucherschutz
- die Qualität ihrer Produkte –Qualitätssicherungssysteme sind Pflicht
- den Ausschluss von Rückständen und unerwünschten Stoffen
- den Ausschluss von mikrobiologischen Verunreinigungen
- die Einhaltung aller Hygieneanforderungen bei der Produktion
- sachgerechte und sichere Transportbedingungen
- die richtige Kühlung der Produkte im Supermarkt.

Fremdkontrollen durch nicht-staatliche Stellen

Industrielle Lebensmittelhersteller unterstellen sich regelmäßig zusätzlich weiteren Kontrollen. Verstöße haben Konsequenzen; bitte lesen Sie hier alles über Beanstandungen.

Unabhängige Prüfer kontrollieren, ob jeder Systempartner die Anforderungen einhält. Durch privatwirtschaftlich organisierte Qualitätssicherungssysteme und Markenprogramme verbessern sie die die Qualität ihrer Produkte.

Verbraucher erkennen dies an Prüf-, Güte- und Markenzeichen sowie Siegeln z.B. QS-Prüfzeichen oder IFS Food).

Die Anforderungen solcher Systeme betreffen z.B.

- die laufende Kontrolle von Futtermitteln
- die Untersuchung von Obst und Gemüse auf Schadstoffe (z.B. Rückstände von Pflanzenschutzmittel)
- Umgang, Kontrolle und Dokumentation eingesetzter Tiermedikamente
- die lückenlose Einhaltung von Kühlkette
- Hygiene-Vorschriften vom Schlachthof bis in den Supermarkt
- ggfs. die Rückverfolgbarkeit der Produkte zu ihrem Ursprungsort innerhalb bestimmter Fristen.

Siegel, Marken und Zertifikate

Ein besonderes Siegel ist das EU-Bio-Siegel. Es erfordert eine besondere Zertifizierung des Unternehmens. Diese Zertifizierung wird ebenfalls von unabhängigen Prüfern mit einer besonderen Zulassung durchgeführt.

Fremdkontrollen durch staatliche Organisationen

Staatliche Qualitäts- und Sicherheitskontrollen der Hersteller in Stichproben sind notwendig.

Die amtliche Lebensmittelkontrolle ist die unverzichtbare „Kontrolle der Eigenkontrolle“. Manche Betriebe werden häufiger kontrolliert als andere.

Die Lebensmittelüberwachung kontrolliert die Betriebe in Abhängigkeit von

- ihrer Größe
- der Art ihrer Produkte
- ihrer Vermarktungsstrategien
- ihrer bisherigen Überwachungsergebnisse
- der Funktionsfähigkeit ihrer Eigenkontrollsysteme

Rechtliche Anforderungen

Rechtliche Anforderungen wachsen dabei beständig, besonders die

- Rückverfolgbarkeit
- Herkunftsabsicherung
- Allergenkennzeichnung
- GVO-Einträge
- Hygieneanforderungen)
- Übernahme internationaler Standards (z.B. ISO 9000 und ISO 22000)
- unternehmensinternen Vorgaben (z.B. zur Nachhaltigkeit).

Sanktionen

Verstöße gegen das Lebensmittelrecht werden zum Wohle der Verbraucher und rechtschaffenen Lebensmittelunternehmer bestraft.

Mögliche Sanktionen sind die Verhängung von

- Bußgeld
- Geldstrafe
- Freiheitsstrafe

Basis-Verordnung

Nach der Basis-Verordnung ist die Rückverfolgbarkeit auf allen Stufen der Lebensmittelkette zu gewährleisten.

Bei jedem Produkt muss lückenlos verfolgbar sein, was, wann, von wem, an wen geliefert wurde.

Unternehmen müssen daher Nachweise über Herkunft und Qualität der eingesetzten Vorprodukte und Zutaten sowie über den gesamten Herstellungsprozess bereit halten.

Diese Informationen müssen jederzeit vorgelegt werden können.

Unternehmer müssen daher Systeme zur Erfassung der Daten und Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit einrichten. Dabei richten sich die Anforderungen nach Größe und Produktpalette.

Im Einzelfall kann die Aufbewahrung von Lieferscheinen ausreichend sein; oft ist jedoch ein umfassendes DV-System erforderlich.

EU-Verordnung über Lebensmittelhygiene

Nach der EU-Verordnung Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene muss jeder Lebensmittelunternehmer drei Dinge beachten:

1. Lückenlose Dokumentation der Lebensmittelhygiene
2. Einrichtung eines Hygienekonzepts nach HACCP (Teil des Risikomanagements).
3. Allgemein geltende hygienischen Anforderungen an
 - Räumlichkeiten
 - Technik
 - Organisation

Besondere Hygiene-Vorschriften

In jedem Fall müssen Lebensmittelunternehmer die folgenden sieben Hygiene-Anforderungen betrachten:

1. Anforderungen an die Betriebsstätte (Reinigungs- und Desinfektionsmöglichkeiten, das Vorhandensein von Toiletten, Handwaschbecken etc.)
2. Anforderungen innerhalb der Räume (hygienische Eignung von Bodenbelägen, Wänden, Decken, die Beschaffenheit von Türen und Fenstern, Reinigung/Desinfektion von Arbeitsgeräten sowie Vorrichtungen zum Waschen von Lebensmitteln)
3. Wasserversorgung
4. Hygienische Grundforderungen gegenüber Lebensmittelabfällen
5. Einhaltung der Lebensmittelvorschriften (Lagerung, Schutz von Kontamination und Ungeziefer, Beachtung von Temperaturen, Kühlung, Umgang mit Abfällen)
6. Personalhygiene
7. Schulung und Information der Mitarbeiter

Weitere Anforderungen an Lebensmittelunternehmen

- Meldung des Betriebs der für die Überwachung zuständigen Behörde zwecks Registrierung
- ggf. Aktualisierung der Daten bereits erfasster Betriebe
- Anmeldung von Online-Shops zur Lebensmittelüberwachung

Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

Diese Betriebe benötigen außerdem eine Zulassung (Erlaubnis); die einfache Meldung ist nicht ausreichend.

Zugelassene Betriebe erhalten ein Identitätskennzeichen und eine Identifizierungsnummer.

Neben den allgemeinen Bestimmungen gilt für Lebensmittel tierischen Ursprungs verarbeitende Betriebe zusätzlich die Verordnung (EG) Nr. 853/2004.

Sie betrifft spezifische Hygienevorschriften in Betrieben für

- Fleisch- und Fischprodukte
- Milch und Milchprodukte
- Eier und Erzeugnisse daraus
- tierische Fette
- Gelatine und Kollagen.

Ausnahme von der Zulassungspflicht:

Betriebe, die zusammengesetzte Lebensmittel wie Speiseeis oder Pizza herstellen, sind lediglich meldepflichtig.

Schulungspflicht für Lebensmittelhygiene

Die Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) präzisiert die Schulungspflicht aller Personen, die mit Lebensmittelproduktion befasst sind:

Danach dürfen leicht verderbliche Lebensmittel nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, die in den folgenden Gebieten Sachkunde nachweisen:

1. Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels
2. Hygienische Anforderungen an Herstellung und Verarbeitung des Lebensmittels
3. Lebensmittelrecht
4. Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung
5. Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit
6. Havarieplan, Krisenmanagement
7. Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels
8. Anforderung an Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels
9. Umgang mit (Lebensmittel-) Abfällen und ungenießbaren Nebenerzeugnissen
10. Reinigung und Desinfektion.

Ausnahmen von dieser Schulungspflicht:

Ausgenommen sind

1. Personen, die ausschließlich verpackte
1. Lebensmittel wiegen, messen, stempeln, bedrucken oder in Verkehr
2. bringen
3. Personen, die eine wissenschaftliche Ausbildung oder eine Berufsausbildung abgeschlossen haben, in der die geforderten Fachkenntnisse vermittelt wurden.
2. Personen, die Primärprodukte erzeugen oder kleine Mengen von Primärerzeugnissen (Primärzutat direkt an den Endverbraucher oder örtliche Einzelhändler in kleinen Mengen abgeben

Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Ein Gesundheitszeugnis ist nach dem aktuellen IfSG nicht (mehr) erforderlich. Statt dessen ist eine Belehrung notwendig. Dies ist durch eine Bescheinigung des Gesundheitsamts oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes nachzuweisen.

Die Bescheinigung enthält den Nachweis, dass die Inhaber

- über die Tätigkeitsverbote des § 42 Abs. 1 IfSG sowie
- über die Verpflichtungen nach § 43 Abs. 2, 4, 5 IfSG in mündlicher und schriftlicher Form belehrt wurden und
- nach der Belehrung schriftlich erklärt haben, dass ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind.

Sonstige Pflichten

Außerdem müssen Unternehmer

- ihr Gewerbe anmelden (§ 14 Gewerbeordnung (GewO))
- für Weiterverkäufer ggfs. ein (Verkehrsfähigkeitsgutachten) bereit halten
- eine Zulassung für bestimmte Lebensmittel beantragen (z.B. Novel Food)
- Lebensmittel vor dem ersten Inverkehrbringen anmelden (z.B. Nahrungsergänzungsmittel)
- ggfs. eine Bio-Zertifizierung des Verkäufers beantragen
- sicherheitshalber auch für den Onlinehandel genauso handeln (höchststrichterlich derzeit noch nicht geklärt), um eine Abmahnung zu vermeiden.

Achtung: Zulassungsverfahren sind aufwendig und mit hohen Kosten verbunden, Meldeverfahren dem gegenüber vereinfacht und kostengünstiger.

Vertrieb

Um das Lebensmittel in Verkehr zu bringen, beachten Unternehmer von vornherein viele Regeln, um kostspielige Abmahnungen zu vermeiden:

1. Wettbewerbsrecht
Kluge Lebensmittelunternehmer beachten das Wettbewerbsrecht. Das Wettbewerbsrecht soll einen fairen Wettbewerb unter Wettbewerbern sichern.
2. Markenrecht
Verstöße gegen das Markenrecht sind wettbewerbswidrig.
Eine gut platzierte Marke sichert den Erfolg eines Unternehmens.
3. Vertriebswege
Lebensmittelunternehmer nutzen folgende Vertriebswege, entweder an Wiederverkäufer (B2B) oder direkt an Endverbraucher (B2C):
 - stationären Handel
 - Online-Handel
 - Elektronischer Geschäftsverkehr
 - Lieferservice
 - sonstigen Fernabsatz

Import und Export

Innerhalb der EU ist ein freier Warenverkehr garantiert.

Daher ist das Lebensmittelrecht in Europa weitgehend harmonisiert, d.h. vereinheitlicht. Doch auch der Import aus Drittstaaten ist möglich und trägt zur Vielfalt unserer Lebensmittel bei. Geografische Herkunftsangaben und stets transparente Preisangaben sind sowohl im Fernabsatz als auch im stationären Handel Pflicht.

Die Preisangabenverordnung ist daher für den Vertrieb von besonderer Bedeutung.



LebensmittelRecht
Kerstin Dieter | Rechtsanwältin

Rechtsanwältin Kerstin Dieter

Kanzlei RechtVital
Blücherstraße 7
22767 Hamburg
Tel.: 040-554 30 996
Fax: 040-554 30 849
Email: info@recht-vital.de
Web: www.recht-vital.de