

„Was nicht dokumentiert ist, ist nicht gemacht!“ Unternehmen der Lebensmittelbranche müssen sich auf das neue Lebensmittelhygienerecht einstellen

Mit der Novellierung des Lebensmittelrechts müssen sich Lebensmittel verarbeitende und produzierende Unternehmen auf Veränderungen bei den Hygienemaßnahmen einstellen. Die Vorgaben des Europäischen Lebensmittelrechts sind sehr allgemein formuliert. Dies ermöglicht dem Betrieb etwas mehr Spielraum für individuelle Lösungen, bedeutet aber auch gleichzeitig mehr Eigenverantwortung.

Der Standard des Deutschen Lebensmittelrechts soll dem Verbraucher auch mit der Vereinheitlichung auf europäischer Ebene, die gesundheitliche Unbedenklichkeit und eine hohe Qualität der Produkte gewährleisten. Mit der Verordnung EG Nr. 178 des Europäischen Rates wurde die Basis für das neue Lebensmittelrecht (LMR) geschaffen. Wesentliche Aspekte sind weiterhin die Einhaltung aller Hygienevorschriften und die regelmäßige Durchführung von Mitarbeiterschulungen. Die Neuordnung des Lebensmittelrechts war letztendlich die Verwirklichung eines einheitlichen EU-Standards verbunden mit dem Wunsch nach größtmöglicher Verbrauchersicherheit. Mit dem neuen LMR wird nun das Verbraucherschutzniveau weiter erhöht. Es besteht eine Kontrolle über alle Stufen der Lebensmittelkette von der Primärproduktion bis zum Endprodukt. Rückverfolgbarkeit heißt das Prinzip. Und zwar von der Lebensmittelgewinnung über die Herstellung bis hin zur Abgabe an den Verbraucher.

Für den Lebensmittelunternehmer heißt das, dass er die Verantwortung trägt für „sein“ Produkt. Und dies nicht nur, bis es außer Haus ist. Er ist zu Eigenkontrollen verpflichtet, denn bei Auffälligkeiten wird nun der Weg des Lebensmittels bis zum Anfang der Kette rückverfolgt und nach den Ursachen geforscht.

Ziel dieser Maßnahme ist es, das Vertrauen des Endverbrauchers in die Lebensmittelsicherheit zu gewinnen - mit transparenten Vorschriften und ausführlicher Information der Öffentlichkeit. Hierzu dienen also das neue Hygienepaket (VO 852/2004, 853/2004 und 854/2004) und die Überwachungsverordnung VO 882/2004 über amtliche Kontrollen zur Einhaltung des Futtermittel-, Lebensmittel-, Tiergesundheits- und Tierschutzrechts.

Durch mehr Eigenkontrolle entsteht auch mehr Rechtssicherheit für die Lebensmittelunternehmen. Effiziente Dokumentation ist also nicht zusätzlicher Ballast, sondern sollte als Qualitätsmerkmal angesehen werden. Mit dem neuen EU-Recht gelten in der gesamten EU dieselben Hygieneziele. Wichtig ist, dass die Vorschriften nun flexible Lösungen zulassen. Betriebe können regional und individuell reagieren und Verbraucherschutzgerechte Lösungen speziell für ihren Betrieb entwickeln. Hauptziel der Maßnahmen ist nach wie vor die Vermeidung von Kontamination. „Die Kontrollen der Betriebe werden jedoch in Zukunft wohl anspruchsvoller“, erklärt Dr. Bucher vom Institut für Hygiene und Technologie der Lebensmittel tierischen Ursprungs. „Regional werden verschiedene Interpretationen, ob Maßnahmen ausreichend sind, von den Prüfern abhängen. Eine Vergleichbarkeit der flexiblen Lösungen ist schwierig!“

Natürlich werden die Betriebe bei der Entwicklung ihrer Hygienekonzepte nicht allein gelassen. Das Institut für Hygiene und Technologie der Lebensmittel tierischen Ursprungs bei München z. B. hat hier neben einer beratenden Funktion die Möglichkeit, Lebensmittel für die Unternehmen nach ihrer Verkehrsfähigkeit zu untersuchen. Etwa nach dem Gesichtspunkt, ob alle mikrobiologischen oder chemischen Anforderungen für den Vertrieb erfüllt sind, z. B. ob das Haltbarkeitsdatum richtig festgelegt wurde. Die Firmen haben bestimmte Vorgaben an ein Produkt, lassen dieses testen und entscheiden anschließend, ob der Zulieferer diese Ansprüche erfüllt hat. Also ist ein gutes Qualitätsmanagement für Zuliefererfirmen ungemein wichtig. Ein gut durchdachtes HACCP-Konzept unverzichtbar.

Die Beweggründe der Firmen, sich wegen eines HACCP-Konzeptes an Dritte zu wenden, sind verschiedener Art. Teilweise müssen solche Konzepte von Grund auf neu erstellt werden, teilweise wollen die Unternehmen überprüfen, ob ihr bestehendes Konzept den rechtlichen Anforderungen entspricht. Um also auf der sicheren Seite zu sein, sollten die Unternehmen auch ihre Dokumentationen effizient und sinnvoll durchführen. So können sie sich bei Kontrollen richtig darstellen. Hilfreich ist beispielsweise ein Anlegen von Tagesplänen, in dem Fehlermeldungen sowie die Sofortmaßnahmen genau festgehalten sind. Sie können bei späteren Kontrollen dem Unternehmen Rechtssicherheit gewährleisten.

Verantwortlich in den Betrieben ist idealerweise ein Hygienebeauftragter, der je nach Ausbildung die Mitarbeiter selbst in regelmäßigen Abständen schulen und belehren kann. Für die Erstbelehrung steht das Gesundheitsamt oder ein vom Gesundheitsamt beauftragter Humanmediziner für die Unterweisungen zur Verfügung. Diese muss dann auch nachgewiesen werden. Aus den bisherigen Erfahrungen kann man sagen, dass Unternehmen in dem immer selektiver werdenden Lebensmittelmarkt nur eine Chance haben, wenn sie ein funktionierendes Hygienemanagement verbunden mit einem gut durchdachten HACCP-Konzept in ihre Firmenphilosophie aufnehmen.

Ralf Oesterreicher

[zu diesem Thema:

<http://www.gesundheitsmedien.de/Verbraucherschutz.html>]