

Neues Lebensmittelhygienerecht in der EU ab 2006

Vom 1. 1. 2006 an gelten neue EU-Hygienevorschriften für alle Lebens- und Futtermittel behandelnde Betriebe. Mit dem Begriff „Behandeln“ ist jede Tätigkeit erfasst, die eine Veränderung hinsichtlich Gewicht, Form, Zustand oder Änderung der Umhüllung betrifft. Damit sind sämtliche Betriebe gemeint, die mengenunabhängig Lebensmittel herstellen, lagern, veredeln oder transportieren. Das führt dazu, dass alle Produktionsstufen von Futtermitteln und Lebensmitteln immer intensiver überwacht werden, um dem Konsumenten ein Höchstmaß an Lebensmittelsicherheit zu geben.

Überwachungsbehörden, Landwirte und letztlich die Produktionsbetriebe sind gefordert, sich mit der neuen Gesetzeslage und den neuen Regelungen zum Verbraucherschutz auseinander zu setzen. Notwendig und durch den Gesetzgeber beabsichtigt ist eine neue Form des Dialogs. So werden aus Verfolger und Verfolgtem Dialogpartner, die ein gemeinsames Problem zu lösen oder zu vermeiden haben.

Das künftig gültige Hygienerecht beinhaltet eine Neuorientierung weg von einer beschreibenden Aufzählung aller zu beachtenden Forderungen hin zur Definition der zu erreichenden Ziele*. Somit wird der Überwacher zum Koordinator und Helfer des Betriebsverantwortlichen.

Durch die Gleichschaltung per EU-Gesetzgebung werden alle Handlungsspielräume nationaler Rechtsebenen eingeschränkt. Ab 1. 1. 2006 müssen alle Betriebe die Zulassungskriterien erfüllen

und aufrechterhalten. Dieses sind sämtliche Betriebe, die der EU-Verordnung 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für alle Lebensmittel tierischen Ursprungs unterliegen.

Die Folge daraus wird sein, dass sich die Betriebe auf eine große Herausforderung hinsichtlich Fort- und Weiterbildung und gelebter Hygiene einzurichten haben. Dabei steht natürlich der Mensch im Mittelpunkt, der leider erfahrungsgemäß das unsicherste Glied in der Kette angestrebter Fehlerfreiheit ist. Die notwendige Temperaturbereitstellung, -erfassung und -dokumentation ist zum Beispiel technisch so lösbar, dass die Fehlerquote gegen Null geht. Nicht praktizierte Hygieneregeln** der Mitarbeiter jedoch bringen unabsehbare Gefahren in jeden Betriebsablauf.

Da seitens der zuständigen EU-Kommission nicht beabsichtigt ist, Übergangszeiträume und nationale Alleingänge zuzulassen, gehen wir spannenden Zeiten entgegen. ■

* Diese Ziele sind z. B.: Vermeidung kritischer (weil unkontrollierbarer) Bereiche im Betriebsablauf, aus denen sich eine Kontamination der Ware ergeben könnte. Darunter fallen unzureichende Reinigungsmaßnahmen durch schlechte Zugänglichkeit (Deckel von Bodenwaagen, Oberseiten von Luftkühlern, Lamellen von Verdampfern).

** Hygieneregeln erfassen zwei Hauptgruppen:

1. Betriebshygiene – Sauberhalten von Oberflächen wie Wände, Böden, Arbeitsgeräte; Erfolgskontrolle durch zyklische Laboruntersuchungen.
2. Personallhygiene – saubere Betriebskleidung, Reinigung der Hände, Nutzung von Schutzmaßnahmen wie Hygieneschleuse, Erweiterung des Wissens der Mitarbeiter hinsichtlich der Mikrobiologie, Sensibilisierung für kritische Bereiche bei der Hygiene.

Quelle: Wilfried Klages, Ingenieurkontor Klages