Lebensmittelrecht

Unternehmen, die Lebensmittel herstellen, behandeln, einführen oder in den Verkehr bringen, müssen eine Reihe von Vorschriften beachten. Sie müssen den Sorgfaltspflichten und den Anforderungen des Lebensmittelrechts nachkommen. Außerdem sind diverse Melde-, Schulungs- und Belehrungspflichten einzuhalten.

I. GESETZE UND VERORDNUNGEN

Folgende Gesetze und Verordnungen sind für den Hersteller oder Händler von Lebensmitteln grundsätzlich zu beachten:

1. Das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)

Das Gesetz bildet den Rechtsrahmen für Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, Futtermittel und Kosmetika. Dabei wird Lebensmittelsicherheit an erster Stelle gestellt. Umfasst sind alle Produktions- und Verarbeitungsstufen der Lebensmittelkette („vom Acker bis zum Teller“). Im LFGB sind auch allgemeine Verbote und Gebote zum Schutz der Gesundheit und zum Schutz des Verbrauchers vor Täuschung enthalten. Es ist beispielsweise nicht erlaubt,

- Lebensmittel herzustellen, die die menschliche Gesundheit schädigen können
- Lebensmittel unter irreführender Bezeichnung in den Verkehr zu bringen

2. Die EU-Verordnung Nr. 178/2002 (EU-Basis-Verordnung)

Die EU-Basis-Verordnung schafft die Grundlage für ein hohes Schutzniveau für die Gesundheit des Menschen. Sie sieht vor, dass alle Lebensmittel und Futtermittel rückverfolgbar sein müssen. Bei jedem Produkt muss lückenlos nachvollziehbar sein, was, wann, von wem und an wen geliefert wurde. Die Unternehmen müssen Nachweise über Herkunft und Qualität der eingesetzten Vorprodukte und Zutaten bereithalten und auf Nachfrage der Behörde vorlegen.

3. Das Europäische Hygienerecht - Die EU- Verordnung zur allgemeinen Lebensmittelhygiene (Verordnung (EG) Nr. 1852/2004)

Nach dieser Verordnung ist die Dokumentation der Lebensmittelhygiene Pflicht. Jeder Unternehmer, der mit Lebensmitteln umgeht, muss ein Hygienemanagement gemäß HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) einrichten. Dabei spielen die Art und Größe des Betriebes eine wichtige Rolle. Wird ein Lebensmittelunternehmen eröffnet, ist folgendes zu beachten:

- Anforderungen an die Betriebsstätte (Reinigungs- und Desinfektionsmöglichkeiten, das Vorhandensein von Toiletten, Handwaschbecken etc.)
- Wasserversorgung
- Personalhygiene
- Schulung/Information der Mitarbeiter

Nach dieser Verordnung sind alle Lebensmittelunternehmen verpflichtet, ihre Betriebe der zuständigen Behörde zur Registrierung zu melden. Unter Lebensmittelunternehmen versteht man die Betriebe, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung oder dem Vertrieb von

Lebensmitteln verbundene Tätigkeit ausüben. Die zuständige Behörde richtet sich nach dem Betriebssitz des Unternehmens.

Die EU- Verordnung mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (Verordnung (EG) Nr. 853/2004)

In der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 werden spezifische Hygienevorschriften für Betriebe getroffen, die Lebensmittel tierischen Ursprungs verarbeiten. Gemeint sind damit alle Fleisch- und Fischprodukte, Milch und Milchprodukte, Eier und Erzeugnisse daraus, tierische Fette, Gelatine und Kollagen.

Alle Lebensmittelbetrieb dieser Kategorie sind zulassungspflichtig. Zugelassene Betriebe erhalten ein Identitätskennzeichen und eine Identifizierungsnummer.

4. Die nationale Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)

Die LMHV regelt die Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von leicht verderblichen Lebensmitteln. Sie schreibt vor, welche hygienischen Maßnahmen ergriffen werden müssen, welche Schulungen erforderlich sind und wo Lebensmittel hergestellt werden dürfen. Die Hersteller solcher Lebensmittel müssen über entsprechende Fachkenntnisse auf folgenden Sachgebieten verfügen:

a) Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels
b) Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung des jeweiligen Lebensmittels
c) Lebensmittelrecht
d) Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung
e) Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit
f) Krisenmanagement
g) Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels
h) Anforderung an Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels
i) Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des jeweiligen Lebensmittels
j) Reinigung und Desinfektion

Diese Forderung der Fachkenntnis gilt nicht, soweit ausschließlich verpackte Lebensmittel in Verkehr gebracht werden.

Als leicht verderblich wird ein Lebensmittel eingestuft, das in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit leicht verderblich ist und dessen Verkehrsfähigkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen erhalten werden kann.

5. Das Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Das Infektionsschutzgesetz fordert von Personen, die Lebensmittel gewerbsmäßig herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, eine Belehrung. Demzufolge benötigt dieser Personenkreis eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes mit dem Inhalt, dass sie

- über die Tätigkeitsverbote des § 42 Abs. 1 IfSG
- 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.

Die Belehrung ist beim örtlichen Gesundheitsamt persönlich unter Vorlage eines Ausweises zu absolvieren und darf vor Aufnahme der Tätigkeit nicht älter als drei Monate sein.

6. Die Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) (EG) 1169/2011

Die Verordnung stellt sicher, dass die Hersteller europaweit einheitliche und klare Vorgaben zur Kennzeichnung haben und dass Verbraucher beim Lebensmittelkauf umfassend informiert werden. Dazu gehören:

Zu den verpflichtenden Angaben gehören:

- Bezeichnung des Lebensmittels
- Zutatenverzeichnis
- Allergenkennzeichnung, die die 14 wichtigsten Allergenen umfasst
- Menge bestimmter Zutaten/ Klassen von Zutaten
- Nettofüllmenge
- Mindesthaltbarkeitsdatum
- Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers
- Ursprungsland/ Herkunftsort
- Gebrauchsanleitung
- Alkoholgehalt von Getränken mit einem Volumenprozent in Alkohol von mehr als 1,2
- Nährwertdeklaration

Die LMIV ist produktbezogen und umfasst alle Lebensmittel im Sinne des Art. 2 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 (EU-Basis-Verordnung).

Verantwortlich für das Anbringen der Pflichtangaben ist der Unternehmer, der die Lebensmittel vermarktet. Wenn dieser Lebensmittelunternehmer nicht in der EU niedergelassen ist, ist der Importeur verantwortlich.

Die Sprache der Kennzeichnung auf dem Etikett richtet sich nach dem Land der Vermarktung. Die Angaben müssen dort „leicht verständlich“ sein.

Anpassungen von nationalem Recht an die Vorgaben der EU-Verordnung sowie ergänzende nationale Vorschriften (z. B. in Bezug auf nicht verpackte Lebensmittel und die erweiterte Nährwertkennzeichnung durch den Nutri-Score) werden in der Lebensmittelinformationsdurchführungs-Verordnung (LMIDV) geregelt.

II. IMPORT VON LEBENSMITTELN

Für die Einfuhr von Lebensmitteln nach Deutschland gelten bestimmte nationale und EU-weite Vorschriften. Diese müssen vom Importeur eingehalten werden. Als erstes Glied in der inländischen Handelskette haftet er in vollem Umfang für die Verkehrsfähigkeit der eingeführten Produkte. Entsprechend bedarf es seitens des Importeurs der regelmäßigen und eingehenden Eigenkontrolle der Ware.

Die Europäische Kommission hat ein Leitliniendokument für den Import von Lebensmitteln veröffentlicht, dem Hinweise auf wichtige EU-Rechtsvorschriften zu entnehmen sind.

Fragen zum Zollrecht, wie die Wahl des Zollverfahrens, Importpapiere, Zollsätze etc. beantwortet die für den Unternehmenssitz zuständige IHK. Auch die Zollverwaltung gibt Auskunft zur Einfuhr von Lebensmitteln.

III. ABGRENZUNG LEBENSMITTEL – ARZNEIMITTEL – NAHRUNGSERGÄNZUNGSMITTEL

Ob ein Produkt ein Lebensmittel, Nahrungsergänzungsmittel oder Arzneimittel ist, richtet sich nach der Zweckbestimmung. Lebensmittel sind Stoffe, die dazu bestimmt sind, in unverändertem, zubereitetem oder verarbeitetem Zustand von Menschen verzehrt zu

werden. Keine Lebensmittel sind z.B. Futtermittel, Arzneimittel, kosmetische Mittel und Tabakerzeugnisse.

Ein Nahrungsergänzungsmittel ist ein Lebensmittel, das dazu bestimmt ist, die allgemeine Ernährung zu ergänzen. Es stellt ein Konzentrat von Nährstoffen oder sonstigen Stoffen mit ernährungsspezifischer oder physiologischer Wirkung allein oder in Zusammensetzung dar und wird in dosierter Form zur Aufnahme in abgemessenen kleinen Mengen in den Verkehr gebracht. Für Nahrungsergänzungsmittel gelten zum einen die gesetzlichen Regelungen für Lebensmittel, darüber sind die speziellen Regelungen der Nahrungsergänzungsmittelverordnung (NemV), z.B. zur Zusammensetzung und Kennzeichnung, zu beachten.

Ein Arzneimittel dient der Beseitigung oder der Linderung von Krankheiten, Leiden, Körperschäden oder krankhafter Beschwerden. Arzneimittel werden unterteilt in apothekenpflichtige und freiverkäufliche Arzneimittel. Sie unterliegen den Bestimmungen des Arzneimittelgesetzes (AMG) und dürfen nur nach Zulassung in den Verkehr gebracht werden. Bei Grenzfällen muss im Einzelfall abgeklärt werden, ob es sich bei dem Produkt um ein Nahrungsergänzungsmittel oder ein Arzneimittel handelt. Eine erste Orientierung bietet die Tabelle des Deutschen Apotheker Portals.

IV. WERBUNG

Lebensmittel dürfen nach § 11 des LFGB nicht unter irreführender Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht oder beworben werden. Eine Irreführung liegt insbesondere dann vor, wenn Lebensmitteln Wirkungen zugeschrieben werden, die nicht hinreichend wissenschaftlich gesichert sind. Neben den gesetzlich vorgeschriebenen Kennzeichnungspflichten können auf Nahrungsergänzungsmittel auch freiwillige nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben aufgeführt und mit diesen beworben werden. Die Vorgaben hierzu richten sich nach der EU-Verordnung Nr.1924/2006 (Health-Claims-Verordnung).

V. WEITERFÜHRENDE INFORMATIONEN

Die Onlinehilfe für Lebensmittelhygiene bietet eine schnelle und aktuelle Übersicht aller wichtigen Themen, mit Tipps und Checklisten zum Download.

Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit trägt mit vielfältigen Maßnahmen zur Lebensmittelsicherheit Deutschlands bei und hält zahlreiche Informationen auf seiner Homepage bereit.

Informationen zur Lebensmittelkennzeichnung finden sich auf der Seite des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft.

Auf der Website des Lebensmittelverbandes e.V. sind umfangreiche Informationen zu Fachthemen und Veranstaltungstermine zu finden.

Stand: Juni 2024

Hinweis: Dieses Merkblatt soll nur erste Hinweise geben und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Obwohl es mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurde, kann eine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit nicht übernommen werden.

Mitgliedsunternehmen der IHK Bonn/Rhein-Sieg erteilt weitere Information:

Simon Kleuters, Tel: 0228/2284 236, Mail: kleuters@bonn.ihk.de
Fax: 0228/2284-222, Bonner Talweg 17, 53113 Bonn, www.ihk-bonn.de

Verantwortlich: SIHK zu Hagen, Bahnhofstr. 18, 58095 Hagen, www.sihk.de