



Ausgabe 02/2012

## Inhalt

### News

### Themen

- Verschärfung des Verbraucherinformationsgesetzes

### BAV-Intern



## News

### EU-Schutz für schwäbische Spätzle und Knöpfle

Die Europäische Kommission hat für regionale Spezialitäten aus Baden-Württemberg das Siegel „geschützte geografische Angabe (g.g.A.)“ vergeben. Bei einer g.g.A. muss mindestens eine der Produktionsstufen – also Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung – im Herkunftsgebiet durchlaufen werden. Schwäbische Spätzle und schwäbische Knöpfle müssen also künftig aus Schwaben kommen.

[Link zu weiteren Informationen](#)

### Rückruf: Schinkenzwiebelmettwurst

Die Wilhelm Brandenburg GmbH ruft Schinkenzwiebelmettwurst aufgrund des in einzelnen Proben nachgewiesenen Darmbakteriums *Escherichia Coli* (STEC) zurück. Betroffen sind die Produkte „Timmendorfer Schinkenzwiebelmettwurst 2x100g“ und „Meisterklasse Schinkenzwiebelmettwurst 200 g“, die in PENNY- und REWE-Märkten angeboten wurden.

[Link zu weiteren Informationen](#)



### CVUA: Rückstände in Frischgemüse 2011

Im Jahr 2011 wurden am Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart 754 Gemüseproben aus konventionellem Anbau auf Pflanzenschutzmittelrückstände untersucht. 83% der Proben wiesen Rückstände von insgesamt 191 verschiedenen

Wirkstoffen auf. Es wurden 2607 Rückstandsbefunde quantitativ bestimmt. Bei 53 Proben (7%) wurden Rückstandsgehalte über den gesetzlichen Höchstmengen festgestellt.

[Link zu weiteren Informationen](#)



### CVUA: Backwaren mit schokoladartigen Überzügen

Das Chemische und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe hat im Jahr 2011 insgesamt 42 Backwaren mit schokoladartigen Füllungen oder Überzügen untersucht. Nur bei 57% der Proben war alles in Ordnung, die Schokolade echt oder die entsprechende Kenntlichmachung vorhanden. Bei 12% der Proben wurde kakaohaltige Fettglasur oder Fettcreme ohne die erforderliche Kenntlichmachung verwendet, weitere 31% waren irreführend bezeichnet worden.

[Link zu weiteren Informationen](#)

### Zoonosen-Monitoring 2010

Das Zoonosen-Monitoring 2010 ergab für die Belastung von Putenfleisch mit *Campylobacter* (17,3%) und *Salmonellen* (5,5%) ein ähnliches Niveau wie im Vorjahr. Insgesamt wurden 8.180 Proben aus Erzeugerbetrieben, Schlachthöfen und dem Einzelhandel auf *Salmonella* spp., *Campylobacter* spp., verotoxinbildende *E. coli* (VTEC), *Listeria monocytogenes* bzw. Methicillin-resistente *Staphylococcus aureus* (MRSA) untersucht.

[Link zu weiteren Informationen](#)



## Themen

### Verschärfung des Verbraucherinformationsgesetzes

Das Verbraucherinformationsgesetz (VIG) ist am 1. Mai 2008 in Kraft getreten. Damals wurde vorgesehen, eine Überprüfung innerhalb von zwei Jahren durchzuführen. Insbesondere auch aufgrund des Dioxingeschehens Anfang 2011 wurden im novellierten VIG einige weitreichende Änderungen gegenüber dem aktuellen VIG festgelegt. Insgesamt wurden die Verbraucherrechte erheblich gestärkt und die Veröffentlichung von Informationen durch die Behörden deutlich erleichtert. Das Gesetz zur Änderung des Rechts der Verbraucherinformation ist am 21. März 2012 im Bundesgesetzblatt veröffentlicht worden und tritt somit am 1. September 2012 in Kraft.

Im ersten Teil des Artikels geben wir einen Einblick in das bisher geltende Verbraucherinformationsgesetz. Im zweiten Teil möchten wir über einige aktuelle Neuerungen und die damit verbundenen möglichen Auswirkungen informieren.



### Teil 1: Das bisherige Verbraucherinformationsgesetz

#### Ziel des Gesetzes

Das Gesetz gibt jedem Bürger das Recht, die bei den zuständigen Behörden vorliegenden Informationen zu Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika und Bedarfsgegenständen abzufragen. Anfragen können bei allen Bundes- und Landesbehörden des gesundheitlichen Verbraucherschutzes gestellt werden. Das betrifft vor allem die lokalen Behörden, die für die Lebensmittelüberwachung zuständig sind. Typische Anfragen von Verbrauchern bei Behörden können z.B. sein:

- Welche Beanstandungen wurden bei meinem Bäcker bei der letzten Kontrolle festgestellt?
- Welche Verstöße gegen Hygienevorschriften traten bei meinem Metzger auf?
- Welche Babygläser von welchem Hersteller in meinem Supermarkt waren mit Schadstoffen belastet?
- Welche Maßnahmen zum Verbraucherschutz wurden bei dem Unternehmen XY eingefordert?

#### Anfragen teilweise gebührenfrei

Alle Anfragen zu Verstößen gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften werden von den zuständigen Behörden kostenfrei beantwortet. Für Informationen, die keine Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften betreffen, können Gebühren zwischen 5 und 25 €, in Einzelfällen bis zu 500 €, erhoben werden.

### Einschränkung von Auskünften

Bisher sind bei laufenden Verfahren die Auskunftsrechte eingeschränkt. Ebenso sind personenbezogene Daten und Informationen zu Betriebs- oder Geschäftsgeheimnissen nicht auskunftsfähig. Bei gesundheitsrelevanten (strafrechtlichen) Sachverhalten sind jedoch Auskünfte fallabhängig möglich.

### Anhörungsrecht des betroffenen Unternehmens

Vor der Entscheidung der Behörde auf Gewährung von Auskünften, ist in der Regel dem betroffenen Unternehmen schriftlich Gelegenheit zur Stellungnahme innerhalb eines Monats zu geben.

### Mitteilung der Informationen

Die betreffenden Informationen werden per Auskunftserteilung, Gewährung von Akteneinsicht oder z.B. über das Internet mitgeteilt. Bei der Veröffentlichung der Daten im Internet können die Behörden, ohne bestehenden Antrag, Informationen der gesamten Öffentlichkeit zugänglich machen. Damit ist eine sogenannte „präventive Informationsgewährung“ bereits jetzt möglich.



### Wesentliche Elemente des bisherigen VIG:

- Auskünfte zu festgestellten Ordnungswidrigkeiten (z.B. Kennzeichnung) sind bei laufendem Verfahren nicht möglich
- Auskünfte zu festgestellten Rechtsverstößen, die den Gesundheitsschutz betreffen, sind auch bei laufendem Verfahren möglich
- es besteht ein Anhörungsrecht des betroffenen Unternehmens
- es werden i.d.R. keine Auskünfte bei Betriebs- und Geschäftsgeheimnissen erteilt

## Teil 2: Einige aktuelle Änderungen im novellierten Verbraucherinformationsgesetz

### Geänderter Anwendungsbereich

Der Anwendungsbereich umfasst nun Lebensmittel, Futtermittel, Kosmetika und Bedarfsgegenstände sowie sogenannte Verbraucherprodukte des Produktsicherheitsgesetzes. Darunter fallen z.B. Haushaltsartikel, Spielwaren, Scherzartikel, Bekleidungen, Bettwäsche, Armbänder oder Pflege- und Reinigungsmittel.

### Auskünfte bei allen „Abweichungen“ möglich

Der bisherige Anwendungsbereich der Informationsmitteilung wird im geänderten VIG nun auf festgestellte „Abweichungen“ von den Anforderungen ausgedehnt. Maßgebend wird sein, was die Behörde als „Abweichung“ auffassen wird. Treten bei aufeinanderfolgenden Begehungen z.B. immer wieder geringfügige Hygienemängel auf, können nach neuer Rechtslage auch bereits kleinere Mängel als Abweichungen aufgefasst werden und damit eine Verbraucherinformation rechtfertigen.

### Aktive Informationspflicht der Behörden

Nach neuer Rechtslage besteht nun eine aktive Informationspflicht der Behörden. Dies betrifft zwei grundlegende Fälle:

1. bei Überschreitung gesetzlich festgelegter Grenzwerte, Höchstgehalte oder Höchstmengen
2. bei wiederholten Verstößen gegen Vorschriften zum Schutz vor Gesundheitsgefährdungen, Täuschungen oder zur Einhaltung von hygienischen Anforderungen

Die Behörde muss die Öffentlichkeit nun automatisch bei Grenzwertüberschreitungen von Produkten informieren. In der Regel wird dies über das Internet erfolgen. Ebenso erfolgt eine automatische Veröffentlichung von Produkten oder Bedingungen, die als gesundheitsgefährdend eingestuft werden, aber auch bei Kennzeichnungsmängeln sowie bei Abweichungen von Hygieneanforderungen, wie z.B. unzureichenden Kühltemperaturen.

### Auskünfte bei laufenden Verfahren

Auskünfte über „Abweichungen“ oder gesundheitsrelevante Informationen können nun auch während der Dauer von laufenden Verfahren erteilt werden. Außerdem besteht ein Auskunftsanspruch gegenüber Sachverhalten, bei denen das öffentliche Interesse an der Bekanntgabe überwiegt. Dies kann z.B. der Fall sein, wenn die Öffentlichkeit von einer „krisenhaften“ Situation ausgeht. In diesem Zusammenhang könnten dann auch Informationen von Betrieben veröffentlicht werden, die ursprünglich nicht die Verursacher der Krise waren.

### Änderungen bei Betriebsgeheimnissen, Anhörungsrecht und aufschiebender Wirkung

Bei öffentlichem Interesse an der Bekanntgabe von Informationen können nun auch Betriebs- und Geschäftsgeheimnisse der Unternehmen veröffentlicht werden. Das bislang verankerte Recht des betroffenen Unternehmens auf schriftliche Stellungnahme sowie die aufschiebende Wirkung von Widerspruch und Anfechtungsklage wurden gestrichen.

**FAZIT:** Die aktuellen Änderungen des Verbraucherinformationsgesetzes bringen eine deutliche Stärkung des Informationsrechts der Öffentlichkeit mit sich und können sich massiv auf die tägliche Arbeit in den Unternehmen auswirken. Die Betriebe müssen zukünftig davon ausgehen, dass alle von den Behörden als Abweichungen eingestuften Sachverhalte der Öffentlichkeit zugänglich sind. Dies kann entweder über eine direkte Information der Behörden oder über Verbraucheranfragen erfolgen. Das novellierte VIG zeigt, dass sich der Trend zu noch mehr Verbraucherinformation weiter fortsetzt und die Bemühungen der Lebensmittelunternehmen in den Bereichen Hygiene und Qualitätssicherung immer mehr an Bedeutung gewinnen.

### Die wichtigsten Neuerungen im novellierten VIG:

- automatische Veröffentlichung bei Grenzwertüberschreitungen
- automatische Veröffentlichung bei wiederholten Verstößen (Gesundheitsschutz, Täuschung, Hygiene)
- Auskünfte zu allen „Abweichungen“ in den Unternehmen
- Einschränkung des Schutzes von Betriebs- und Geschäftsgeheimnissen
- kein Anhörungsrecht und keine aufschiebende Wirkung mehr für die Unternehmen



**Paul Andrei**  
BAV Institut

Dipl.-Ing., Geschäftsführer des BAV Institutes, Gegenprobensachverständiger, Gremienarbeit u. a. in der Arbeitsgruppe „Mikrobiologische Richt- und Warnwerte“ der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM).

[paul.andrei@bav-institut.de](mailto:paul.andrei@bav-institut.de)

## BAV-Seminar

# Aktuelles aus Lebensmittelhygiene, Qualitätssicherung & Lebensmittelrecht

### Termine:

**Dienstag, 21. Juni 2012,  
Offenburg**

**Dienstag, 16. Oktober 2012,  
Offenburg**

### Uhrzeiten:

9.00 bis 16.30 Uhr inkl.  
Kaffee- & Mittagspause

### Ort:

BAV Institut, Hanns-Martin-  
Schleyer-Str. 25,  
77656 Offenburg  
Weitere Infos siehe Flyer

[Link zum Seminarflyer // PDF Download](#)

### Anmeldung:

Telefax: 0781/9 69 47-20  
Anmeldeformular faxen

Telefon: 0781/9 69 47-0

julia.paustian@bav-institut.de  
Betreff „Seminar“



### Seminarprogramm

- Lebensmittelinformations-  
Verordnung - Die wichtigsten  
Neuerungen im Kennzeichnungsrecht  
**Dr. Boris Riemer, Anwaltskanzlei  
Seitz & Riemer, Lörrach**
- Die neue Verbraucherinformations-  
Verordnung - Konsequenzen für die  
Lebensmittelwirtschaft  
**Dr. Boris Riemer, Anwaltskanzlei  
Seitz & Riemer, Lörrach**
- IFS-Version 6: Was ist neu? Was ist  
anzupassen?  
**Jürgen Schwarz, Lacon Institut  
GmbH, Offenburg**
- Novellierte Trinkwasser-Verordnung  
- Was müssen Lebensmittelbetriebe  
beachten?  
**Paul Andrei, BAV Institut GmbH,  
Offenburg**
- Neue Meldepflichten für Labore und  
Mitteilungspflichten für Lebens-  
mittelbetriebe  
**Jennifer Boschet,  
BAV Institut GmbH, Offenburg**

- Krisenmanagement -  
Vorbereitung auf den Krisenfall  
**Dirk Ullmer, BAV Institut GmbH/  
foodinfo, Offenburg**
- Lebensmittelinformationen und  
-warnungen der Öffentlichkeit über  
Internetportale  
**Ilka Timm, BAV Institut GmbH,  
Offenburg**

[Link zu weiteren Informationen](#)



## Impressum / Haftungsausschluss

BAV Institut für Hygiene und  
Qualitätssicherung GmbH

Hanns-Martin-Schleyer-Str. 25  
77656 Offenburg

Tel +49 (0) 781 / 9 69 47 - 0  
Fax +49 (0) 781 / 9 69 47 - 20  
<http://www.bav-institut.de/>  
[info@bav-institut.de](mailto:info@bav-institut.de)

Vertretungsberechtigter Geschäftsführer:  
Dipl.-Ing. Paul Andrei

Registergericht: Amtsgericht Freiburg i. Br.  
Registernummer: HRB 471864

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer gem. §/27a  
Umsatzsteuergesetz: DE 811 647 935

Inhaltlich Verantwortlicher gem. §/10 Absatz 3 MDStV:  
Dipl.-Ing. Paul Andrei

Erstellung und Inhalt: Dipl. LM-Ing. Dirk Ullmer  
[www.foodinfo.de](http://www.foodinfo.de)

**Haftungsausschluss:** Trotz sorgfältiger Kontrolle  
übernehmen wir keine Haftung für Inhalte, Fehler  
oder Auslassungen sowie für externe Links. Für den  
Inhalt der verlinkten Seiten sind ausschließlich deren  
Betreiber verantwortlich.  
Dieser Newsletter stellt keinen anwaltlichen Rechtsrat  
dar und ersetzt keine auf den Einzelfall bezogene  
anwaltliche Beratung.

Visuelle Konzeption und Layout:  
[Andreas Anselm Grafik-Design, Offenburg](#)



DGA-PL-6089.99

Nach DIN EN ISO / IEC 17025  
akkreditiertes Prüflaboratorium