



Ausgabe 04/2012

Inhalt

News

Themen

- Hygienerechtliche Vorgaben zu Hackfleisch und Fleischzubereitungen

Aus der Praxis

- Jahresbericht Lebensmittelüberwachung 2011
- Beispiele von Krankheitsausbrüchen im Jahr 2011
- Urteil: Warnhinweis bei rohem Kassler

BAV-Intern

- Impressionen aus dem BAV Institut



News

Bisher größte Lebensmittelvergiftung in Deutschland

Nach Angaben des Robert-Koch-Instituts handelt es sich bei den vor kurzem aufgetretenen Magen-Darm-Erkrankungen um die größte je von Lebensmitteln ausgelöste Krankheitswelle in Deutschland. Von dem in Ostdeutschland grassierenden Brechdurchfall sind mindestens 11.200 Personen betroffen. Eine Charge Tiefkühl-Erdbeeren könnte nach bisherigen Erkenntnissen die Ursache der Vergiftungen bei Kindern und Jugendlichen sein. Experten gehen davon aus, dass die Krankheit durch Schul- und Kita-Essen hervorgerufen wurde. Bei einem großen Teil der Patienten konnten inzwischen Noroviren nachgewiesen werden. Nach Angabe der Behörden können allerdings andere Erreger bzw. bakterielle Toxine als Ursache noch nicht gänzlich ausgeschlossen werden.

[Link zu weiteren Informationen](#)

Informationsportal zu betrieblichen Verstößen online

Die Lebensmittelüberwachungen informieren zukünftig auf Grundlage des § 40 Abs. 1a LFGB aktiv über Lebensmittel, bei denen gesetzlich festgelegte Grenzwerte überschritten sind. Außerdem veröffentlichen die Behörden Name und Anschrift von



Betrieben, die erheblich oder wiederholt gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften verstoßen haben und bei denen ein Bußgeld in Höhe von mindestens 350 Euro zu erwarten ist. Mögliche Beanstandungsgründe sind beispielsweise: „überhöhte Keimzahlen in Lebensmitteln“, „Verschmutzung von Produktionsmaschinen“ oder „irreführende Kennzeichnung“. Vor der Veröffentlichung soll eine Anhörung der Betroffenen erfolgen.

[Link zum Portal für Baden-Württemberg](#)

Wiegung an Verkaufstheke oft fehlerhaft

Wie die Badische Zeitung mitteilte, wird an rund einem Drittel der Käse- und Wursttheken in Baden-Württemberg nicht korrekt abgewogen. Bei einer Überwachung des Eichamtes wurden bei 430 Überprüfungen knapp 34% Verstöße festgestellt. Kleinere handwerkliche Unternehmen waren dabei am häufigsten zu beanstanden.



Diabetiker-Lebensmittel seit 10.10.2012 nicht mehr erlaubt

Die bislang für Diabetikererzeugnisse geltende Ausnahmeregelung vom Verbot der krankheitsbezogenen Werbung des § 12 LFGB wird mit Wirkung zum 10. Oktober 2012 aufgehoben. Diabetiker-Produkte, die davor noch in Verkehr gebracht wurden, dürfen bis zum Ende Ihres Mindesthaltbarkeitsdatums abverkauft werden. Hinweise auf Diabetikereignung müssen z.B. auch bei „zuckerfreien Produkten“ entfernt werden.

[Link zu weiteren Informationen](#)



Themen

Hygienerechtliche Vorgaben zu Hackfleisch und Fleischzubereitungen

Die Hackfleischverordnung war viele Jahre lang maßgebend für den Umgang mit Hackfleisch in Deutschland. Mit ihrer Aufhebung im Jahr 2007 und dem Übergang der Regelungen auf das europäische Recht haben sich formal einige Änderungen ergeben. Hier soll ein kurzer Überblick über die aktuellen Vorgaben gegeben werden.

Anforderungen an die Betriebe

Die wesentlichen Anforderungen an die Betriebe zur Herstellung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen sind die Vermeidung von Kontaminationen während der Produktion sowie die Einhaltung der vorgegebenen Kühltemperaturen. Hierzu sind geeignete Räumlichkeiten, Ausrüstungen und Kühleinrichtungen erforderlich, wie sie in den Verordnungen (EG) 852/2004, 853/2004 und in der LMHV-Tier vorgegeben sind. So sind die Arbeitsabläufe beispielsweise derart abzustimmen, dass das Ausgangsmaterial nur nach Bedarf aus der Kühlung in den Arbeitsbereich gebracht und verarbeitet wird. Außerdem müssen EU-zugelassene Betriebe mit Handwaschbecken mit berührungslosen Armaturen ausgestattet sein.

Temperaturvorgaben

Für die Herstellung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen darf nur gekühltes Ausgangsmaterial verwendet werden. Die Produkte sind nach der Herstellung unmittelbar auf max. +2°C (Hackfleisch) bzw. max. +4°C (Fleischzubereitungen) abzukühlen, diese Temperaturen sind ebenfalls bei Lagerung und Transport strikt einzuhalten. Einzelhandelsbetriebe dürfen von diesen Temperaturen abweichen, wenn sie eine die Kühlung



von Lebensmitteln im Einzelhandel betreffende Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis anwenden und dokumentieren. Hackfleisch darf unter diesen Bedingungen bei max. +7°C für die alsbaldige Abgabe (Tag der Herstellung) oder unter besonderer Dokumentation innerhalb von 24 Stunden bei max. +4°C gelagert werden. Für Fleischzubereitungen gelten im Einzelhandel Temperaturvorgaben von max. +7°C.

Mikrobiologische Eigenkontrollen

Nach Verordnung (EG) 2073/2005 sind für Hackfleisch und Fleischzubereitungen Prozesshygiene- und Lebensmittelsicherheitskriterien vorgeschrieben. Die Einhaltung der Kriterien ist durch wöchentliche Probenahme und Untersuchung der Produkte zu überprüfen. Über einen Antrag bei der zuständigen Behörde ist es für „Kleinbetriebe“ möglich eine Ausnahme von der wöchentlichen Beprobung in Anspruch zu nehmen.



Hierbei werden besondere Anforderungen an das Hygienemanagement gestellt. Der Betrieb muss die Leitlinie für gute Verfahrenspraxis anwenden und dokumentieren. Der Umgang mit solchen Anträgen wird jedoch länderspezifisch unterschiedlich gehandhabt. Die Grenze

für „Kleinbetriebe“ liegt bei einer Herstellmenge von 2,5 t Hackfleisch bzw. 5 t Fleischzubereitungen pro Woche im Jahresschnitt.

Sicherheit der Produkte

Für die Festsetzung von Fristen für das Inverkehrbringen ist die Sicherheit der Produkte nach EU-Recht das ausschlaggebende Kriterium. Die alleinige Verantwortung hierfür liegt beim Lebensmittelunternehmer. Sichere Fristen für das Inverkehrbringen müssen daher von den Betrieben ermittelt und ständig überprüft werden. Für die Sicherheit der Produkte kann außerdem die Kennzeichnung maßgebend werden. So sind Produkte, die zur Durcherhitzung vorgesehen sind z.B. mit einem eindeutigen Hinweis zu versehen.

Schulungspflichten

Personen, die Hackfleisch und Fleischzubereitungen herstellen und keine entsprechende Berufsausbildung absolviert haben, müssen Fachkenntnisse zu Anforderungen an die Lebensmittelhygiene durch geeignete Schulungsmaßnahmen erwerben und nachweisen. Vorgaben hierzu finden sich in § 4 und Anlage 1 der LMHV. Diese sind sehr umfangreich und gehen deutlich über die regelmäßig zu absolvierende klassische Hygieneschulung nach VO (EG) Nr. 852/2004 hinaus.

Zu allen offenen Fragen bezüglich der geltenden Regelungen steht Ihnen Ihr BAV-Berater gerne zur Verfügung!



Conny Lechner
BAV Institut

Kundenbetreuung
Verantwortlich für Beurteilung und Freigabe von Prüfberichten

conny.lechner@bav-institut.de

Aus der Praxis

Jahresbericht Lebensmittelüberwachung 2011

Die amtliche Lebensmittelüberwachung Baden-Württemberg hat im Jahr 2011 mehr als 100.000 Kontrollbesuche durchgeführt, bei denen 31% (72.000 Betriebe) der rund 232.000 registrierten Betriebe ein- oder mehrmals überprüft wurden. In 28% der kontrollierten Betriebe haben die Lebensmittelkontrolleure insgesamt knapp 33.000 Verstöße festgestellt.



1595 kontrollierte Betriebe (2,2%) mussten aufgrund unhygienischer Zustände sofort geschlossen werden oder wurden vorübergehend freiwillig geschlossen.

Über 51.000 Proben – Lebensmittel, kosmetische Mittel, Bedarfsgegenstände und Tabakerzeugnisse – wurden von den Lebensmittelkontrolleuren entnommen und untersucht. 17% der Lebensmittelproben wurden dabei beanstandet.

Als Beanstandungsgrund dominierten erneut die Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften. 100 Proben (0,2%) wurden als gesundheitsschädlich beurteilt – insbesondere wegen pathogener Keime (beispielsweise *Listeria monocytogenes*, *Bacillus cereus*, Salmonellen, verotoxinbildende *Escherichia coli*), scharfkantiger Fremdkörper oder chemischer Verunreinigungen.

[Link zu weiteren Informationen](#)

Beispiele von Krankheitsausbrüchen im Jahr 2011

In einem Ausbildungszentrum für Jugendliche wurden *Salmonella typhimurium*, Listerien und Staphylokokken in Zwiebelmettwurst nachgewiesen, die ein Küchenleiter selbst hergestellt und an einem kalten Buffet angeboten hatte. Mehrere Jugendliche waren an Salmonellose erkrankt. Die Geldstrafe für den Küchenleiter betrug 1.600 Euro.

In einem weiteren Fall kam es in einer Gaststätte bei 41 Teilnehmern von zwei Familienfeiern zu schweren Durchfallerkrankungen, teilweise mit stationärem Krankenhausaufenthalt. In den Lebensmittelproben wurden Salmonellen nachgewiesen.



39 Personen erkrankten in einem Klinikum an Brechdurchfällen. Die Symptome und der Krankheitsverlauf entsprachen denen einer Norovirus-Infektion. Bei Proben des Essens aus der Klinikküche und bei Stuhlproben von Patienten und Klinikmitarbeitern waren jeweils identische Isolate von Noroviren nachweisbar gewesen.

Urteil: Warnhinweis bei rohem Kassler

Ein verpacktes, rohes „Kasseler Stielkotelett“ muss einen entsprechenden Hinweis tragen, dass das Lebensmittel vor dem Verzehr ausreichend durcherhitzt werden muss. Andernfalls ist es bei einem positiven Salmonellenbefund als nicht sicheres Lebensmittel einzustufen.

Dies entschied das Verwaltungsgericht Berlin nachdem bei einer Probe „Kasseler Stielkotelett“ Salmonellen festgestellt wurden, das Produkt jedoch keinen Warnhinweis zur Durcherhitzung trug. Ausschlaggebend sei, dass Kasseler-Produkte nicht nur roh, sondern auch in bereits durchgegartem Zustand in den Verkehr gelangen.

Ohne nähere Hinweise auf der Verpackung sei dem Verbraucher nicht zweifelsfrei klar, ob es sich um ein noch nicht durcherhitztes Erzeugnis handle.

[Link zu weiteren Informationen](#)



Jennifer Boschet
BAV Institut

Staatl. gepr. Diplom-Lebensmittelchemikerin
Kundenbetreuung, Beurteilung und Freigabe von Ergebnissen, Kennzeichnungsprüfung, Sensorik.

jennifer.boschet@bav-institut.de

Impressionen aus dem BAV Institut



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

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

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](#)

