

I Lebensmittelhygiene: Grundlagen, Zuständigkeiten und internationale Verknüpfung

HEESCHEN

1 Begriff

Nach der **Definition des Codex Alimentarius** umfasst die Lebensmittelhygiene „alle Bedingungen und Maßnahmen, die für die Gewinnung, Verarbeitung, Lagerung und Distribution von Lebensmitteln erforderlich sind, um ein gesundheitlich unbedenkliches (sicheres), gesundes und bekömmliches Produkt zu erhalten, das zum menschlichen Verzehr geeignet ist“.

Die in dieser Definition genannten Elemente werden auch in der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene aufgegriffen: „Lebensmittelhygiene sind die Maßnahmen und Vorkehrungen, die notwendig sind, um Gefahren unter Kontrolle zu bringen und zu gewährleisten, dass ein Lebensmittel unter Berücksichtigung seines Verwendungszwecks für den menschlichen Verzehr tauglich ist“. Der Lebensmittelhygienebegriff beinhaltet somit zwei sich ergänzende Elemente: gesundheitliche **Unbedenklichkeit** („**Safety**“) und **Eignung für den Verwendungszweck und den menschlichen Verzehr** („**Suitability**“).

Mit der Erfüllung dieser Voraussetzungen soll gleichzeitig der **freie Warenverkehr** im innergemeinschaftlichen Handel und auf der internationalen Ebene (Welthandelsorganisation (World Trade Organisation oder WTO) mit Abkommen über sanitäre und phytosanitäre Maßnahmen = SPS-Abkommen) gewährleistet werden. **Die Standards des Codex Alimentarius bilden dabei das wissenschaftliche Fundament.**

Die das Verbrauchervertrauen massiv beeinträchtigenden Ereignisse der letzten Jahre (Stichworte: BSE, Dioxine, PCB, Nitrofen, Salmonellen, *Campylo-*

bacter spp., Mykotoxine, Schwermetalle, Weichmacher etc.) haben dazu geführt, dass sich das heutige Verständnis der Lebensmittelhygiene auf das gesamte Kontinuum von der **Urproduktion bis zum Verzehr** („Nahrungs- oder Wertschöpfungskette“) bezieht. Diese „Neukonzeption“ der Lebensmittelhygiene, die mit der Veröffentlichung des Weißbuches zur Lebensmittelsicherheit durch die EG-Kommission im Jahr 2000 initiiert und durch eine Reihe von Verordnungen auf EU-Ebene in den Jahren 2002 bis 2005 umgesetzt wurde, lässt sich wie folgt charakterisieren:

- Einbeziehung der **gesamten Nahrungskette** („from stable to table = vom Stall zum Tisch“);
- Vernetzung der Hygieneanforderungen an **Futter- und Lebensmittel**;
- **Risikoanalyse** mit den Elementen der Risikobewertung, des Risikomanagements und der Risikokommunikation als Grundlage der Lebensmittelsicherheit. Dabei unterliegt die Risikobewertung wissenschaftlichen Institutionen (auf nationaler Ebene dem Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) in Berlin und auf EU-Ebene der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EBLS/EFSA) in Parma (Italien));
- Vorrang der Prozesskontrolle (betriebliches Gefahren- (Hazard-) Management im Sinne des **HACCP-Konzeptes**) gegenüber der Endproduktkontrolle. Es ist somit Aufgabe der Lebensmittelwirtschaft, Gefahren zu beherrschen bzw. zu kontrollieren, während das Risikomanagement den zuständigen Behörden obliegt (z. B. durch Festlegung von Höchst- oder Grenzwerten);
- **Rückverfolgbarkeit** von Futter- und Lebensmitteln in der Nahrungskette („einen Schritt vor und einen Schritt zurück“);
- Übertragung der **Verantwortlichkeiten** für die Futter- und Lebensmittelsicherheit auf die Hersteller;
- Betonung der **Eigenverantwortung** der Hersteller;

- Zurückführung rechtlicher Detailregelungen auf das unumgängliche Maß;
- Wandlung der Lebensmittelüberwachung zu einer „**Kontrolle der Eigenkontrolle der Betriebe**“ und
- Betonung des **Vorsorgeprinzips** bei unzureichenden wissenschaftlichen Daten oder nicht abschließend zu bewertenden Gefahren im Rahmen des Risikomanagements.

[Lesen Sie mehr im "Handbuch Lebensmittelhygiene"!](#)