

6 Leitlinien und DIN-Normen

TH. REICHE

6.1 Ihre Bedeutung für die Lebensmittelwirtschaft

Durch die Umstellung im Lebensmittelrecht – weg von den nationalen Rechtsverordnungen hin zu den europäischen (EU-)Verordnungen – wandelt sich auch die Bedeutung der Dokumente, die zwar keinen Rechtscharakter haben, gleichwohl aber von den Verantwortlichen der Lebensmittelunternehmen beachtet werden müssen.

Die Europäische Kommission und der Rat der EU haben keinen so feinen Detaillierungsgrad in ihren Rechtsverordnungen vorgesehen, wie wir das in Deutschland bislang gewohnt waren. In der EU-Basis-VO Nr. 178/2002 und der EU-Lebensmittelhygiene-VO Nr. 852/2004 ist niedergeschrieben, dass die Wirtschaftsverbände sich durch Leitlinien selbst im Detail die einzuhaltenden Regeln und Standards vorgeben sollen. Die Leitlinien werden durch ein definiertes öffentliches Abstimmungs- und Anerkennungsverfahren schließlich zunächst national und dann bei der EU-Kommission notifiziert.

Danach sind Branchen-Leitlinien als anerkannte Grundlagen für „Gute Hygienepaxis“ und „Gute Herstellungspraxis“ anwendbar. Der Unternehmer muss dazu die Leitlinie in seinem eigenen Betrieb als „gültig“ deklarieren. Das geschieht, indem er die Leitlinie in sein betriebs-eigenes Qualitätsmanagementhandbuch als Grundlage aufnimmt und in seiner Beschreibung der QM-Ziele des Betriebes die Einhaltung der Leitlinie vorgibt. Die Lebensmittelüberwachung erkennt dann bei Kontrollen die in den Leitlinien festgeschriebenen Standards als Grundlage an.

Das ist insofern von Bedeutung, dass es stellenweise Abweichungen zwischen den bisherigen Hygieneforderungen und den neuen Branchen-Leitlinien gibt. Bestes Beispiel ist die Regelung für Hackfleisch. Zurzeit gibt es EU-Vorgaben, die strikt die 2 °C Lagertemperatur vorschreiben und eine nationale Leitlinie des Metzgerhandwerkes (Leitlinie für Gute Verfahrenspraxis – Temperaturanforderungen für bestimmte Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels lose oder selbst verpackt abgegeben werden), die auch höhere Temperaturen von 4 °C und 7 °C für in der Leitlinie genau beschriebene Fälle der Herstellung und Abgabe vorsieht. Für den Besteller ist es daher wichtig, mit dem Lieferanten auch genau auszumachen, nach welcher Spezifikation er seine Waren geliefert bekommen will.

Neben diesen Branchen-Leitlinien gibt es weiterhin die Normenwerke auf nationaler und internationaler Ebene. Auch die Normungsgeber orientieren sich an der neuen Rechtslage.

Die Geschäftsführerin des NAL (Normenausschuss für Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte) schreibt hierzu im Vorwort des Jahresberichtes 2005, der im Mai 2006 in Berlin erschienen ist: *„Ein wesentlicher Gesichtspunkt ist das wachsende Zusammenspiel zwischen der Rechtsetzung und der Erarbeitung technischer Regeln durch die Normungsorganisationen. Die Arbeit des NAL basiert zunehmend auf den Erfordernissen aus der europäischen und nationalen Rechtsetzung.“*

In den Folgejahren kristallisierte sich immer mehr heraus, dass diese Normungsarbeit sich neben der nationalen Erstellung bei DIN auch immer mehr „europäisiert“, in dem die Werke entweder gleich als EU-Norm erstellt werden oder vom europäischen Gremium (CEN) später übernommen werden. Das sind dann die DIN EN bezeichneten Normen. Erkennt auch der internationale Verband (dem auch USA etc. zugehören) die Norm gleichfalls an, entsteht eine DIN EN ISO Norm, die weltweit anerkannt ist.

Das Verfahren gilt allerdings nicht nur für deutsche Normen, weshalb die deutschen Gremien beim DIN als „Spiegelgruppe“ international mitwirken müssen, um zu verhindern, dass europäische Normen verabschiedet werden, die unterhalb der nationalen Anforderung liegen. Denn auch in der EU gilt, dass die nationale Norm grundsätzlich von einer europäischen Norm überlagert wird!

DIN-Normen stehen jedermann zur freien Anwendung zur Verfügung. DIN-Normen sind grundsätzlich nicht rechtsverbindlich sind, sondern haben empfehlenden Charakter und den Status eines Sachverständigengutachtens. Etwas anderes gilt dann, wenn DIN-Normen entweder durch vertragliche Vereinbarung oder durch entsprechende Bezugnahme in Rechtsvorschriften verbindlich sind.

Insgesamt kann man feststellen:

1. Die in der Normenreihe DIN 105XX niedergelegten technischen Standards sind als Stand der Technik anzusehen. Aufgrund ihres empfehlenden Charakters steht es dem Lebensmittelunternehmer frei, ob er die DIN-Normen übernimmt.
2. Diese DIN-Normenreihe kann in die Beurteilung des Lebensmittelunternehmens einbezogen und, soweit angemessen, berücksichtigt werden.
3. DIN-Normen dienen auch der Konkretisierung und Auslegung unbestimmter Rechtsbegriffe. Von den DIN-Normen abweichende Konzepte mit vergleichbarer Intention sollten sich an den bisherigen Sicherheits- und Hygienestandards messen lassen können.

4. Sofern andere Konzepte und Systeme zur Anwendung kommen, sollte der Lebensmittelunternehmer darlegen können, wie er die unter Nr. 3 Satz 2 genannte Zielsetzung erreicht.

DIN-Normen haben aber weder für die Wirtschaft noch für die amtliche Überwachung einen bindenden Rechtsnormcharakter. Gleichwohl werden diese Normen, wie in Punkt 2 ausgeführt, bei Rechtsstreitigkeiten vor Gericht herangezogen, um zu bewerten, ob eine Ware oder Dienstleistung technisch korrekt erstellt/erbracht wurde. Auch die amtliche Überwachung orientiert sich häufig an vorhandenen DIN-Normen, um dort, wo gültige Rechtsverordnungen Interpretationsmöglichkeiten eröffnet haben, anerkannte Beurteilungsgrundlagen anzuwenden.

Diese Normen stehen teilweise neben den inzwischen veröffentlichten Branchen-Leitlinien.

Die zeitweise geführte Diskussion, ob die entsprechende Leitlinie oder die DIN-Norm höherrangig zu bewerten oder eines der beiden „überflüssig“ sei, ist wohl kaum zu entscheiden. Während die Wirtschaft sich auf die rechtliche Grundlage zu den Leitlinienregelungen beruft, kann das DIN darauf verweisen, dass bei seiner Normungsarbeit ein ausgewogener Arbeitskreis mit der Erstellung und regelmäßigen Überprüfung der Norm beauftragt wird und übergeordnete Gremien diese Ausgewogenheit kontrollieren.

Bei der Notifizierung von DIN-Normen durch die EU durchlaufen diese jedoch nicht mehr die nationale Prüfung wie eine Leitlinie. Dies ist auch nicht mehr nötig, da die Normen ja als Entwurf vorher der Öffentlichkeit vorgestellt wurden und es somit im Verabschiedungsverfahren des DIN bereits die Möglichkeit gab, Einwände geltend zu machen. Das gilt für jede Person in Deutschland aber insbesondere für die Branchen- und Interessentenverbände sowie für die Länder, die dafür speziell einen eigenen Verbindungsvertreter zum DIN entsenden.

Die Leitlinien hingegen werden durch die Interessenverbände der Branchen erstellt und danach erst den Bundesländern zur Prüfung vorgelegt.

Im Ergebnis ergibt sich bei beiden Regelwerken dann ein auf breiter Basis abgestimmtes Papier.

Eine ganze neue Stellung erhalten die nationalen (DIN), europäischen (EN) und internationalen (ISO) Normen durch die direkte Verweisung auf Normen in Rechtsverordnungen. Hierdurch wird aus der unverbindlichen Norm dann ein verbindliches Regelwerk. Für die Qualitätssicherung der amtlichen Überwachung wurden die entsprechenden Normen direkt in die Rechtsverordnungen aufgenommen und damit quasi wie eine Anlage zu der Verordnung zu geltendem Recht.

Mit dem Außer-Kraft-Setzen der Getränkeshankanlagen-VO und dem Ersatz durch eine Normungsreihe geht der nationale Gesetzgeber einen neuen Weg der Deregulierung per Gesetz aber eigenverantwort-

lichen Einhaltung von Normen. In der Normungsreihe 6650 sind nunmehr bereits 9 verabschiedete Teile erhältlich, die vom Bau der Anlage und Standard der zu verwendenden Materialien bis hin zum Betrieb und der Reinigung und Wartung alle Regelungsinhalte der alten Verordnung aufgegriffen und spezifiziert haben.

Darüber hinaus ist seit 2009 ein Entwurf einer Norm DIN 6653-3 E in der Diskussion, der Anforderungen an manuelle Gläserspülgeräte („Spülboy“ o. ä. Bürsteneinsätze in Spülbecken) festzuschreiben soll. Gerade hier hat sich aber eine heftige fachliche Diskussion um die Vorgabe hygienischer Spülergebnisse bei Trinkgläsern in der Gastronomie entfacht, weshalb diese Norm noch nicht im Entwurf veröffentlicht ist. Die Spülmaschinen DIN Normen 10510 bis 10512 werden 2010 in eine Norm zusammengefasst und zugleich bei CEN zur Anerkennung als EN Norm vorbereitet.

2010 sind weitere wesentliche Normen der Reihe Lebensmittelhygiene 10 5xx erschienen. So gibt es ganz neu eine vollständig überarbeitete Version der DIN 10508 Temperaturen für Lebensmittel, in der anschaulich alle Temperaturanforderungen unterschiedlicher Rechtsnormen und die Empfehlungen aus anderen Normen und Leitlinien zusammengestellt sind.

Mit der, im Entwurf im Frühjahr veröffentlichten 10506 Gemeinschaftsverpflegung (ehemals Außer-Haus-Verpflegung) liegt ebenfalls eine vollständig überarbeitete und an die EU-VO (EG) Nr. 852/2004 angepasste neue Norm vor. Da diese Norm grundlegende Bestimmungen für jeden Lebensmittelunternehmer enthält, wird sie an anderer Stelle vollständig kommentiert werden.

Die DIN 10526 Rückstellproben in der GV wurde unter Berücksichtigung der Änderungs-VO zur Änderung der LMHV und Tier-LMHV vom 11. Mai 2010 aktualisiert. Dabei wurde die dem Arbeitskreis vorab schon bekannte neue Regelung des § 20a Tier-LMHV zur Probenahme bei roheihaltigen Speisen in der GV berücksichtigt, sodass diese Norm nur kurz nach der Verabschiedung und Veröffentlichung der Rechtsverordnung erscheinen kann.

Ganz neu aufgenommen ist eine Norm für Heißgetränkereiter. Dahinter versteckt sich tatsächlich eine Beschreibung an die Technik und Hygiene von Kaffeeautomaten. Diese Spezialitätenmaschinen sind ja seit geraumer Zeit im Trend und der Normentwurf 2010 der DIN 10531 gibt wesentliche Anhaltspunkte bezüglich der Sicherheit der Maschinen in mikrobiologischer Sicht und bezüglich der Abgabe von Schadstoffen und Schwermetallen etc. aus den verbauten Materialien.

Nachfolgend finden Sie einen Überblick über die derzeit vorhandenen Leitlinien und DIN-Normen, die zu beachten sind, mit kurzer Inhaltsangabe. Die Branchen-Leitlinien sind jeweils über die Verbände, die DIN-Normen beim Beuth-Verlag in Berlin zu bestellen.

Lesen Sie mehr im Nachschlagewerk "Hygiene in Großküchen"