

1 Allgemeine Anforderungen

1.1 Rechtliche Rahmenbedingungen der Produktion

Die rechtlichen Rahmenbedingungen der Produktion sind von zwei großen Rechtssystemen geprägt. Zum einen gelten in der Lebensmittelbranche das allgemeine Handelsrecht und die Bestimmungen des Bürgerlichen Gesetzbuches. Zum anderen greift das Spezialrecht der Lebensmittelgesetze und Verordnungen.

Das Haftungsrecht des Bürgerlichen Gesetzbuches mit seinen Regelungen für Haftung bei Mängeln, Sach- und Personenschäden gilt im Lebensmittelbereich uneingeschränkt. Haftung und Sorgfaltspflicht sind hier allgemein verankert.

Haftung und Sorgfaltspflicht

Für die Lebensmittelproduktion ist das jüngere Produkthaftungsgesetz (ProdHG) allerdings von wesentlich größerer Bedeutung. Im Gegensatz zum BGB ist hier die Beweislast für ein Verschulden nicht wie im BGB dem Geschädigten, sondern im Umkehrschluss dem mutmaßlichen Schädiger auferlegt worden. Demnach haftet gemäß ProdHG jeder, der gewerblich ein Produkt herstellt, für seine ordnungsgemäße Beschaffenheit und hat dies ggf. zu beweisen. Für Schäden, die durch Fehler des Produktes verursacht werden, muss der Hersteller ebenfalls haften. Dabei muss kein Verschulden des Herstellers vorliegen. Haftungsansprüche können nur dann geltend gemacht werden, wenn das Produkt für den privaten Endverbraucher bestimmt war. Zwischen Herstellern und Lieferanten kommt das ProdHaftG nicht zum Tragen.

Produkthaftungsgesetz

Unter einem Produkt versteht das ProdHG jede bewegliche Sache (z.B. ein fertig produziertes Gericht) oder auch den Teil einer beweglichen oder unbeweglichen Sache (z.B. eine Komponente des Gerichtes).

Definition Produkt

Ein Fehler im Sinne des ProdHG liegt dann vor, wenn die Sicherheit, die normalerweise erwartet werden kann, nicht geboten ist. Dies gilt selbstverständlich auch für den Lebensmittelbereich. Ein Lebensmittelhersteller kann z.B. in die Haftung kommen bei

Definition Fehler

- Tötung durch Lebensmittelvergiftung,
- Körperverletzung durch Glassplitter und andere Fremdkörper in Lebensmitteln,
- Gesundheitsschädigung durch Lebensmittelinfektionen oder Vergiftungen jeder Art.

Gefahren ausschließen

Das heißt, dass jeder der Lebensmittel und Speisen produziert und in Verkehr bringt, durch geeignete und effektive Maßnahmen dafür sorgen muss, dass alle Gefahren für die Gesundheit der Verbraucher ausgeschlossen ist. „Dafür Sorge tragen“ ist die eingangs schon erwähnte Sorgfaltspflicht des Herstellers. Dieser Rechtsbegriff ist in vielen Gesetzen fixiert, findet dabei stets eine angepasste Definition. Im Lebensmittelrecht wie im allgemeinen Haftungsrecht nach BGB und ProdHaftG geht es um die Abwehr eines Schadens für Andere.

Weitere Ausführungen im Detail zu den rechtlichen Rahmenbedingungen beim Umgang mit Lebensmitteln und der Produktion von Speisen finden Sie im Kapitel IV dieses Praxishandbuches und ausführlich mit Kommentierung im Praxishandbuch Lebensmittelhygiene-Recht (Hrsg. D. Gorny) „Sorgfaltspflicht im neuen Lebensmittelrecht“.

Diese Sorgfaltspflicht des Herstellers wird durch die Forderungen im gemeinschaftlichen und nationalen Lebensmittelrecht noch weiter untermauert und konkretisiert.

Die EU-VO (EG) Nr. 178/2002 verbietet das Inverkehrbringen von Lebensmitteln, die nicht sicher sind. Als nicht sicher gelten nach Artikel 14 der EU-VO (EG) Nr. 178/2002 Lebensmittel dann, wenn sie gesundheitsschädlich sind oder für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind.

Verantwortlich für die Einhaltung der Forderung ist der Lebensmittelunternehmer.

Haftung für unsichere Lebensmittel

Der alte § 8 des LMBG wurde in Verbindung mit dieser unmittelbar geltenden Bestimmung der EU-VO im § 5 „Verbote zum Schutz der Gesundheit“ des neuen LFGB wieder aufgenommen.

Wichtig ist, dass die Strafandrohung schon für die Gefährdung, die bei „bestimmungsgemäßem Gebrauch“ auftreten könnte, formuliert wurde und nicht, dass eine Gesundheitsgefährdung stattgefunden haben muss!

Speisenangebot muss verbraucherorientiert sein

Der Lebensmittelunternehmer muss darüber hinaus nach Artikel 14 der EU-VO (EG) Nr. 178/2002 beachten, dass er bei seiner Produktion und Abgabe von Speisen berücksichtigt, dass kumulative Schadwirkungen (aufaddieren von toxischen Wirkungen im Laufe der Zeit bei wiederholtem Verzehr) auftreten können und dass es aufgrund einer besonderen Empfindlichkeit bestimmter Personengruppen (z. B. Kranke, Alte, Kinder usw.), die er verpflegen muss, gegenüber bestimmten Speisen, Lebensmittelinhaltsstoffen oder möglicherweise im Lebensmittel vorhandenen Mikroorganismen zu Gesundheitsstörungen kommen könnte.

Auch wenn die gesetzlichen Verbote für die Abgabe besonders risikoreicher Lebensmittel an diese besonderen Verbrauchergruppen künftig nicht mehr gelten, hat der Unternehmer dennoch die Verantwortung und sollte daher auch künftig auf die Abgabe z. B. von Rohmilchkäse an Schwangere und Kinder etc. verzichten.

Zudem fordert auch die neue Lebensmittelhygieneverordnung (Artikel 1 LMHV in der neuen DurchführungsVO zum gemeinschaftlichen Hygienerecht), dass Lebensmittel nicht der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung (z. B. durch Staub, Ungeziefer, Chemikalien etc.) ausgesetzt werden dürfen.

Für die Gemeinschaftsverpflegung bedeutet dies konkret, dass auch bei der Vorbereitung und Produktion von Speisen alle erforderlichen Maßnahmen ergriffen werden müssen, um eine gesundheitliche Beeinträchtigung der Gäste durch die angebotenen Speisen auszuschließen. Hierzu ist es notwendig, bestimmte Hygienemaßnahmen einzuhalten.

Diese Hygienemaßnahmen zielen zum einen darauf ab, dass die Lebensmittel während der Produktion so wenig wie möglich mit Mikroorganismen kontaminiert werden. Zum anderen bieten die Behandlungsmöglichkeiten bei der Produktion die Möglichkeit, bereits vorhandene Keime entweder abzutöten oder zumindest ihre Anzahl sehr stark zu reduzieren.

Im nachfolgenden Kapitel Produktion steht im Mittelpunkt der Betrachtung stets die Hygiene, aufgeteilt in Produkt-, Produktions- oder Personalhygiene.

Hygiene und Hygienemanagement in der Produktion verstehen die Autoren als ganzheitliche Betrachtung aller Faktoren, die auf die Qualität und insbesondere gesundheitsrelevante Beschaffenheit Einfluss nehmen können. Der qualitative Aspekt Aussehen, Geruch und Geschmack, Nährwert und sonstige Inhaltsstoffe wird dabei nur dann mitbetrachtet, wenn er im Konsens des Hygienemanagements eine Rolle spielt. Die Kunst des Kochens spielt im Alltag eines Kochs die wesentliche Rolle, ist hier dagegen eher von untergeordneter Bedeutung.

LMHV erweitert um die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung

Gute Hygienepraxis als Grundlage der Produktion

Hygiene und Hygienemanagement

1.2 Trennung rein/unrein

In den Vorbereitungs- und Produktionsabläufen werden sowohl reine als auch unreine Lebensmittel verarbeitet. Dies geschieht in verschiedenen Arbeitsgängen, die ebenfalls in rein und unrein unterteilt werden können.

Reine Lebensmittel

Zu den **reinen Lebensmitteln** zählen:

- vorgefertigte Salate und Gemüse
- verzehrfertige Kaltspeisen und Salate
- fertig produzierte Desserts
- Kuchen und Torten
- Brot, Brötchen etc.
- gegarte Speisen

Unreine Lebensmittel

Zu den **unreinen Lebensmitteln** zählen:

- ungeputzte Salate und Gemüse
- roher Fisch
- rohes Fleisch
- rohes Geflügel

rohe Hühnereier

Reine Arbeitsgänge

Als **reine Arbeitsgänge** bezeichnet man

- Speisenzubereitung
- Garprozesse
- Portionierung
- Speisenausgabe
- Zwischenlagerung von verzehrfertigen Komponenten
- Bereitstellen von sauberem Geschirr und Besteck

Unreine Arbeitsgänge

Als **unreine Arbeitsgänge** bezeichnet man

- Anlieferung
- Vorbereitung von Gemüsen und Salaten
- Auftauen von rohen tierischen Lebensmitteln

- Zerlegen und Portionieren von rohen tierischen Lebensmitteln
- Abfallsammlung
- Reinigungsarbeiten

Es müssen Maßnahmen getroffen werden, die verhindern dass es zu Keimverschleppung aus unreinen in reine Bereiche bzw. zur Keimübertragung von unreinen auf reine Lebensmittel kommt.

Reine und unreine Lebensmittel müssen unbedingt getrennt voneinander verarbeitet werden. Nur so ist es möglich, die Übertragung von Mikroorganismen (Kreuzkontamination) von unreinen auf reine Lebensmittel zu vermeiden. Beim Wechsel von unreinen zu reinen Lebensmitteln muss eine ausreichende Zwischenreinigung und –desinfektion durchgeführt werden. Dies betrifft alle verwendeten Arbeitsmittel einschließlich Schneidebretter sowie die Arbeitsflächen im betreffenden Bereich. Außerdem müssen die Hände gründlich gewaschen und desinfiziert werden. Dabei sind unbedingt die Herstellerangaben für das im Betrieb verwendete Händedesinfektionsmittel zu beachten. Nur bei ausreichender Dosierung und Einwirkungszeit führt die Anwendung des Händedesinfektionsmittels zu effektiver Keimreduzierung.

Getrennte Verarbeitung

Nach der Verarbeitung von besonders kritischen Lebensmitteln, z. B. rohem Geflügel, kann es auch notwendig sein, die Arbeitskleidung zu wechseln. Zur Vereinfachung können Einwegschürzen verwendet werden, die nach Beendigung der Arbeiten mit den unreinen Lebensmitteln weggeworfen werden. Abfälle, die bei der Verarbeitung von unreinen Lebensmitteln entstehen, müssen sofort nach Beendigung dieser Tätigkeiten so entsorgt werden, dass eine Beeinflussung reiner Lebensmittel nicht zu befürchten ist.

Kritische Lebensmittel

Ebenso sind reine und unreine Arbeitsvorgänge ausreichend getrennt voneinander durchzuführen. Dabei ist eine räumliche Trennung anzustreben. Für die Vorbereitung von unreinen Lebensmitteln, z. B. Gemüsevorbereitung, Fleischvorbereitung, Geflügelvorbereitung etc. sollten nach Möglichkeit vom restlichen Produktionsbereich abgetrennte Bereiche eingerichtet sein. Falls diese Möglichkeit nicht besteht, ist auf eine ausreichende räumliche Entfernung zwischen reinen und unreinen Tätigkeiten zu achten. Nach Möglichkeit sollten die Tätigkeiten zeitlich voneinander getrennt durchgeführt werden. Z. B. könnte zuerst die komplette Gemüsevorbereitung erfolgen und die vorbereiteten Komponenten zwischengekühlt werden. Anschließend kann dann die Produktion von Salaten erfolgen.

Räumliche oder zeitliche Trennung

[Lesen Sie mehr im Nachschlagewerk "Hygiene in Großküchen"](#)