Kennzeichnung Allergene bei loser Ware Hygiene

- Vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung vom 28.11.2014

weiterhin letzte Fassung zum Thema

Regelungen zu Art und Weise der Kennzeichnung von Allergenen bei nicht vorverpackten Lebensmitteln Art und Weise der Kennzeichnung von Allergenen bei nicht vorverpackten Lebensmitteln

Welche Lebensmittel fallen unter den Begriff "nicht vorverpackt"?

1. Lebensmittel, die als so genannte lose Ware abgegeben werden,

2. Lebensmittel, die in Anwesenheit des Verbrauchers auf dessen Wunsch hin verpackt werden und

3. Lebensmittel, die im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden, d.h. zum direkten Ver-kauf ohne nennenswerte Vorhaltezeit.

Wer muss kennzeichnen?

Alle Lebensmittelunternehmer, die nicht vorverpackte Lebensmittel an Endverbraucher oder
Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung (alle Formen von Gastronomiebetrieben) abgeben, z.B. Bäckereien, Metzgerei-en, Fischläden, Eiscafés, Restaurants,

Kantinen, Imbissbetriebe, mobile Verkaufsstände, Märkte, Partyser-vice etc.

Nicht zutreffend für:
Tätigkeiten wie der gelegentliche Umgang mit Lebensmitteln und deren Lieferung, das Servieren von Mahlzeiten und der Verkauf von Lebensmitteln durch Privatpersonen z.B. bei Wohltätigkeitsveranstaltungen oder auf Märkten und Zusammenkünften auf lokaler Ebene sollen nicht in den Anwendungsbereich dieser Verordnung fallen. Somit hat der EU-Gesetzgeber die Kennzeichnungs- ebenso wie

bereits die Hygienevorschriften auf Lebensmittelunternehmen beschränkt.

Was muss gekennzeichnet werden?

1. Glutenhaltiges Getreide namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme davon	Dinkelmehl, Weizenkeime, Paniermehl, Haferflocken
2. Krebstiere	Garnelen, Scampi, Krabbenmehl, Langusten
3. Eier	Gefrier-Ei, Meringuen, Biskuit, Teigwaren
4. Fisch	alle Fischarten, Fischextrakte, Würzpasten, Worcestersoße, Surimi, Fischöl, Kaviar
5. Erdnüsse	Erdnussbutter, Erdnusscreme, Erdnusspaste

Was muss gekennzeichnet werden?

6. Soja	Sojalecithin, Sojasprossen, Sojasoße, Tofu, häufig in vegetarischen/veganen Gerichten
7. Milch/Laktose	Vollmilch, Butter, Joghurt, Speisequark, Käse, Sahne, Milchspeiseeis
8. Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-Kerne, Pecannüsse, Para-nüsse, Pistazien, Macadamianüsse	Marzipan, Nougat, Krokant, Müsli, Walnussöl
9. Sellerie	Gemüsebrühe, Salatsoßen, Würzmischungen, Waldorfsalat
10. Senf	Senfkörner, Senfsaat, Salatsoßen, Würzmischungen, Wurst

Was muss gekennzeichnet werden?

11. Sesam	Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste, Tahina
12. Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO2)	Calciumbisulfit/E 227, Calciumsulfit/E 226, Kaliumbisulfit/E 228, Kaliummetabisulfit/E 224, Natriumhydrogensulfit/E 222, Natriummetabisulfit/E 223, Natriumsulfit/E 221, Schwefeldioxid/E 220, geschwefelte Trockenfrüchte, üblicherweise in Meerrettich, Wein
13. Lupinen	Lupinenkerne, Lupinenmehl, Lupinenmilch, Tirmis, Lopino
14. Weichtiere	Calamares, Schnecken, Tintenfisch, Muscheln, Austern

Allergenkennzeichnung lose Ware (DE)

Freistaat Thüringen Landesamt für Verbraucherschutz

- auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels,
- In derGemeinschaftsverpflegung: auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen,
- durch einen Aushang in der Verkaufsstätte
- durch sonstige schriftliche oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Unterrichtung, die für Endverbraucher unmittelbar und leicht zugänglich sind,

Freistaat Thüringen Landesamt für Verbraucherschutz

Wichtig:

Die Allergenkennzeichnung bezieht sich generell aber nur auf Bestandteile, die absichtlich bei der Lebensmittelproduktion eingesetzt wurden. Unbeabsichtigte Verunreinigungen sind nicht erfasst.

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 vom 25. Oktober 2011

Lebensmittelinformationsverordnung

ABL. L 304/18 v. 22.11.2011

EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)

Freistaat Thüringen Landesamt für Verbraucherschutz

- gilt unmittelbar
- gilt für Unternehmen
- gilt für alle Lebensmittel, die für den Endverbraucher bestimmt sind
- ersetzt Richtlinien und damit verbundene nationale Vorschriften
- in Kraft getreten: 12.12.2012
- gilt ab: 14.12.2014
- gilt mit Ausnahmen, die später gelten, z.B. Nährwert

- nicht auf Lebensmittel in Fertigpackungen beschränkt
- Informationen über Lebensmittel dürfen nicht irreführend

….zutreffend, klar und für die Verbraucher leicht verständlich sein

gilt auch für Werbung und die Aufmachung …

- Verantwortlich:

Lebensmittelunternehmer,

unter dessen Namen oder Firma das Lebensmittel vermarktet wird ….

Pflichtangaben

Freistaat Thüringen Landesamt für Verbraucherschutz

- Bezeichnung des Lebensmittels
- Verzeichnis der Zutaten
- allergene Stoffe: Liste in Anhang II
- Menge bestimmter Zutaten oder Klassen von Zutaten
- Nettofüllmenge des Lebensmittels
- MHD oder Verbrauchsdatum
- ggf. besondere Anweisungen für Aufbewahrung/Verwendung
- Name oder die Firma und die Anschrift des verantw. Unternehmens
- Ursprungsland oder der Herkunftsort
- Gebrauchsanleitung sofern erforderlich
  Nährwertdeklaration

Beispiele für zusätzliche verpflichtende Angaben

Freistaat Thüringen Landesamt für Verbraucherschutz

- „unter Schutzatmosphäre verpackt“
  „mit Süßungsmitteln“
  „enthält Süßholz“
  „erhöhter Koffeingehalt…“

- Datum des Einfrierens oder
  Datum des ersten Einfrierens
  für eingefrorenes Fleisch/
  Fleischzubereitungen und eingefrorene
  Unverarbeitete Fleischerzeugnisse

- Ausnahme:
  Nährwertdeklaration gilt erst ab 13.12.2016

- …und es ist kein kleines Unternehmen
  Derzeit ist „klein“ nicht näher definiert.

- im Zutatenverzeichnis
  hervorgehoben, durch die Schriftart, den Schriftstil oder die Hintergrundfarbe;
- wenn kein Zutatenverzeichnis vorgesehen ist,
  dann: „Enthält“ + Bezeichnung

- Kennzeichnung auch bei loser Abgabe

Hygiene

Salmonellosen

Erreger
- Salmonella enterica

Inkubationszeit
- in der Regel 12–36 Stunden

Klinische Symptome
- Durchfall, Kopf- und Bauchschmerzen
- Unwohlsein, Erbrechen
- häufig leichtes Fieber
- Dehydrierung
- Komplikationen: Sepsis

Besondere Gefährdung
- Kleinkinder, Immunsupprimierte, ältere Menschen, bei Einnahme von Magensäurehemmern

Salmonellosen

Übertragung

- rohes Fleisch, rohe Würste, Eier, Geflügel, rohe Milch
- aber auch Kräutertee, Melone, Schokolade, geräucherter Aal

  Lebensmittel können sekundär kontaminierte sein
- Schmierinfektionen (kontaminierte Oberflächen)

Quellen:

- Schweine, Hühner, Puten, Rinder u.a. LM-Tiere
- Menschen (Ausscheider)
- Reptilien
- Wasser (insbesondere abgestanden)

Salmonellen

Freistaat Thüringen Landesamt für Verbraucherschutz

- Vorkommen: im Darm von Mensch und Tier
- gefährdete Lebensmittel: Wurst, Fleisch, Geflügel, Eier

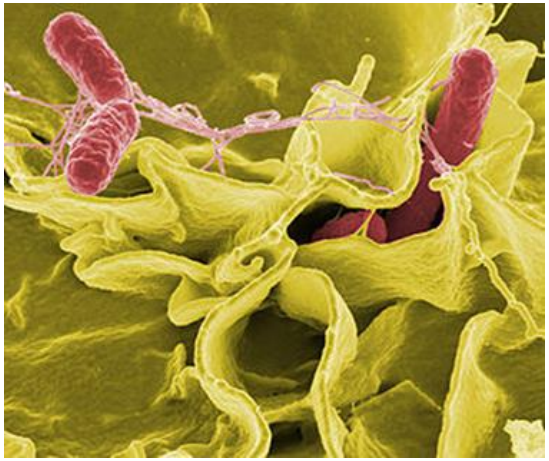
- Inkubationszeit: 5-72 Stunden
- Dauer: einige Tage
- Krankheitsbild: Brechdurchfall, Fieber

Ausgangslage in Thüringen - Lebensmittel

Freistaat Thüringen Landesamt für Verbraucherschutz

Nachgewiesene *Salmonella*-Serovare* in den letzten Jahren in Thüringen bei Fleisch, Geflügel, Wild / Fleischerzeugnisse / Wurstwaren

- **S. Thyphimurium**
- **S. Enteritidis**
- S. Parathyphi B
- **S. Infantis**
- **S. Panama**
- **S. Muenchen**
- **S. Derby**
- S. Brandenburg
- S. Goettingen
- **S. Coeln**
- S. Newport
- S. Kentucky

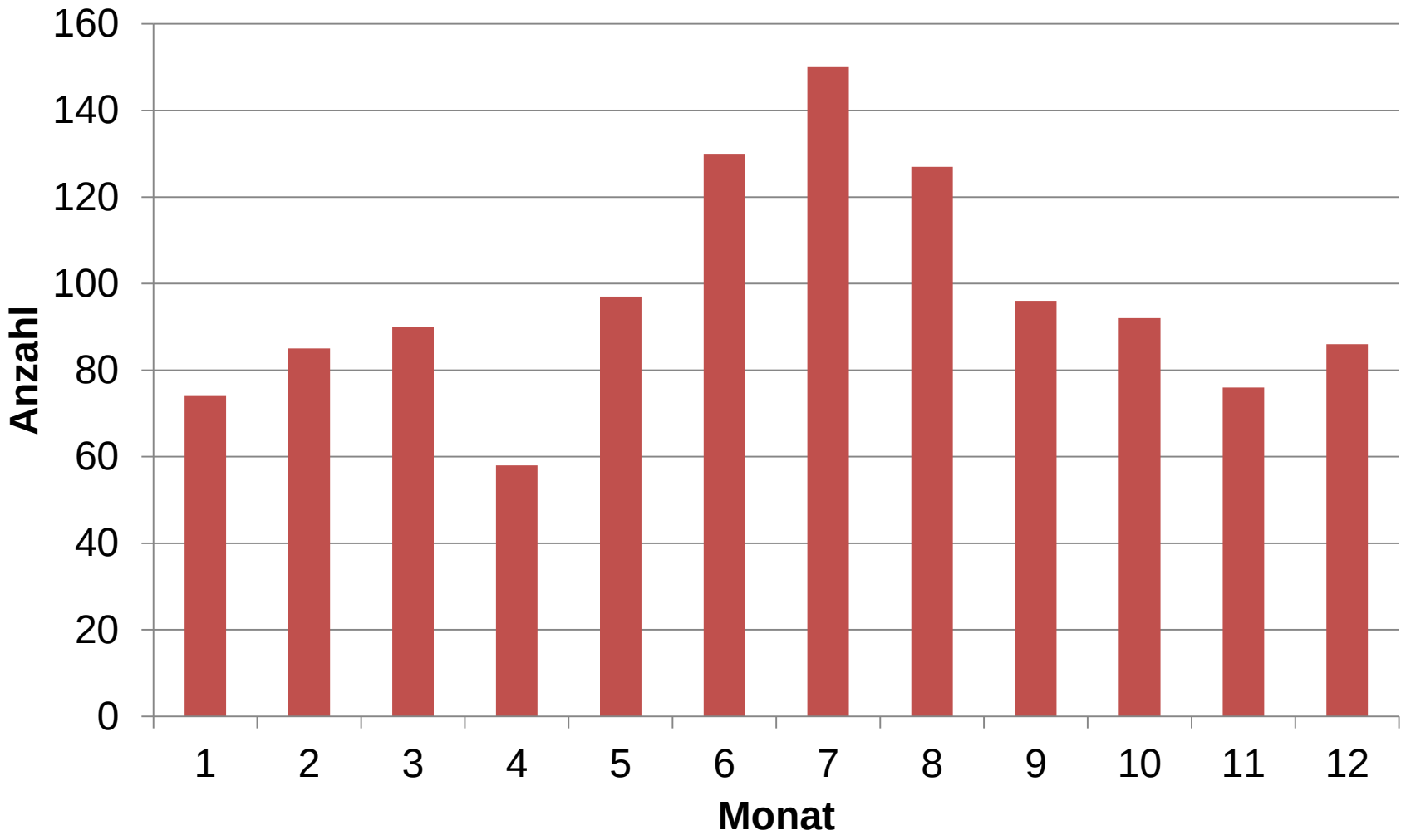


*Ergebnisse Abteilung 4 TLV

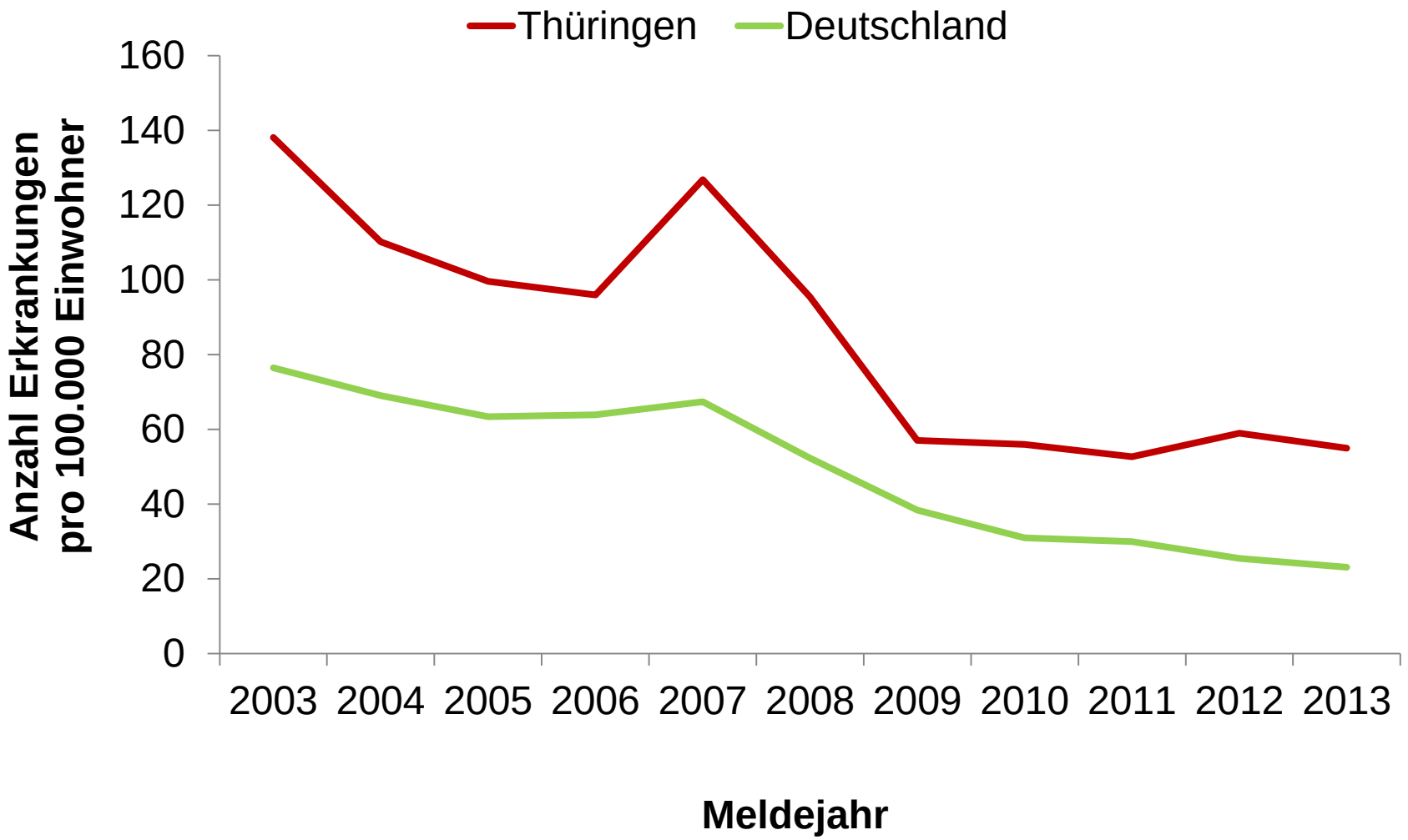
Aber:

Beginn des Erkennens von Erkrankungsgeschehen i.d.R. ohne Nachweise im Lebensmittel / Hinweise auf involvierte Betriebe

Peak in den Sommermonaten



Salmonellosen in Thüringen



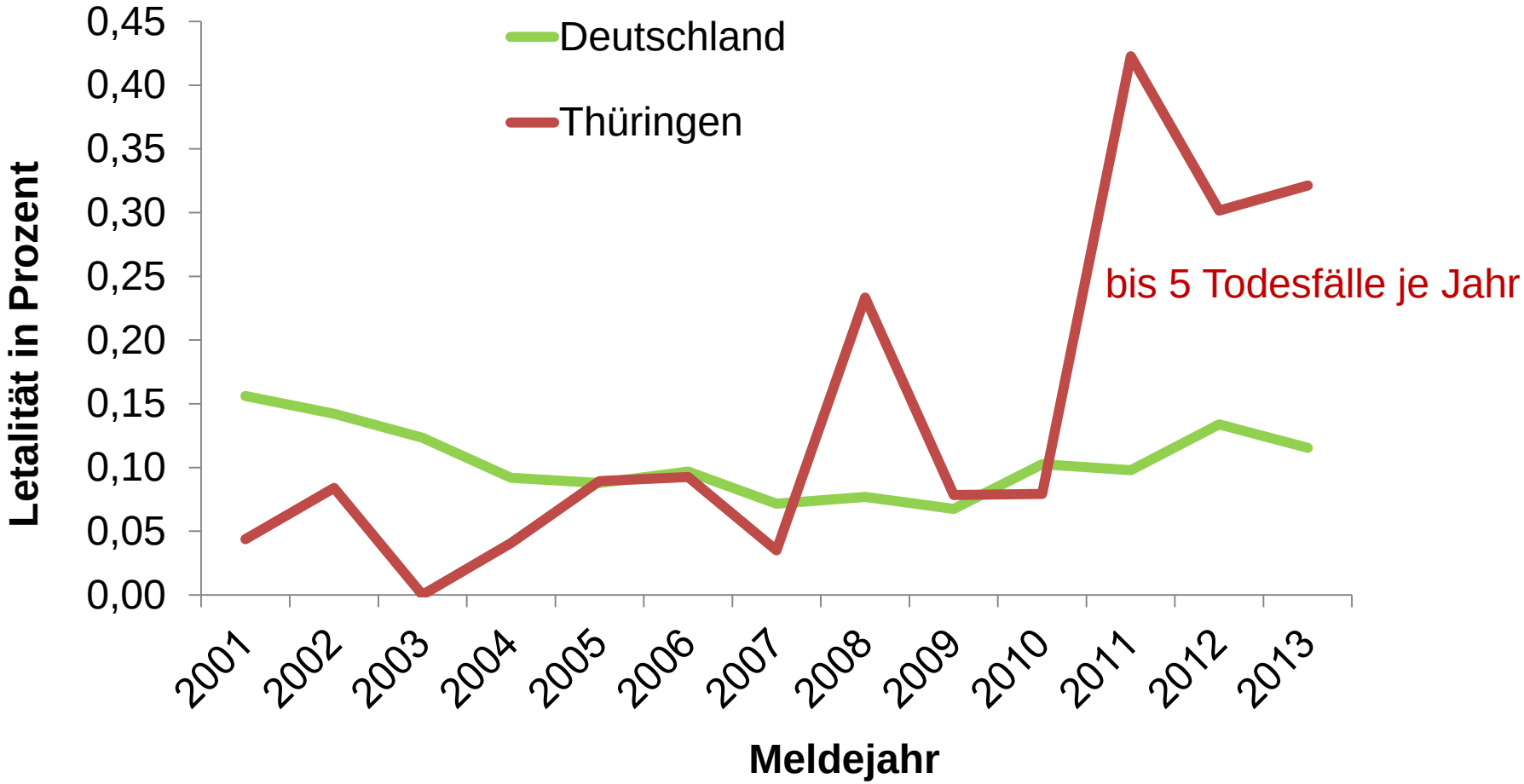
Freistaat Thüringen Landesamt für Verbraucherschutz

In Thüringen pro Jahr

- 1200 und 1300 Erkrankungen mit Salmonellen,
- Das sind etwa 30 % aller Lebensmittelbedingten Infektionen

Thüringen hat das höchste Salmonelloseaufkommen in Deutschland.

Todesfälle pro Anzahl Erkrankter an Salmonellose



Salmonellosen: Schlussfolgerungen

Viele Salmonellenausbrüche verursacht durch rohes Schweinefleisch

1. Erkrankungen beim Menschen:
   - hoher Verzehr von rohen Schweinefleischprodukten (lokale Spezialitäten) in Thüringen
2. Nachweise von Salmonellen in Lebensmitteln, Fleischverarbeitungsbetrieben und Schlachthöfen:
   - Zirkulation in Schlachthöfen über längere Zeit wahrscheinlich
   - Grund: Bearbeitungs- und Hygienefehler
3. Nachweise von Salmonellen in Schweinebeständen:
   - immer wieder Einträge in die Lebensmittelkette,
   - bisherige Kontrollansätze nicht erfolgreich

Freistaat Thüringen Landesamt für Verbraucherschutz

Problem:

in Abhängigkeit von der Zubereitung kann ein Lebensmittel mit Salmonellennachweis ein nicht sicheres Lebensmittel sein

(gesundheitsschädlich i.S. Art. 14 Nr. 2 a der VO (EG) Nr. 178/2002)

→ gemäß § 58 LFGB liegt ein Straftatbestand vor

→ Strafmaß: Freiheitsstrafe bis 3 Jahre oder eine Geldstrafe –

→ bei Fahrlässigkeit Freiheitsstrafe bis 1 Jahr oder Geldstrafe

Quelle: ruhrgebietssprache.de

→ Fleisch… als Rohstoff für Hackfleisch, kurzgereifte Rohwürste…

Empfehlungen:

1. Mensch:
   - mangelndes Problembewusstsein: weitere Aufklärung erforderlich
   - Herstellung sicherer Lebensmittel

2. Fleischverarbeitungsbetrieben und Schlachthöfe:
   - Verbesserung von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen
   - ausreichend Eigenkontrollen und amtliche Kontrollen notwendig

3. Schweinebeständen:
   - Verbesserung der Kontrollmaßnahmen, Verhinderung des Eintrags in die Lebensmittelkette

Maßnahmen Fleischereien I

Freistaat Thüringen Landesamt für Verbraucherschutz

Quelle: fleischerei-krause.de

Fleischereien mit positiven Lebensmittelbefunden

Problem: mögliches Zirkulieren von *Salmonella* in Lebensmittelbetrieben – *S*. Infantis

- Problembewusstsein schaffen - Sensibilisierung notwendig
- Prüfung der Personalhygiene, Prozesshygiene und Betriebshygiene
- Kreuzungswege vermeiden, Kreuzkontamination verhindern
- Anpassung des HACCP-Konzeptes
- Überprüfung der Durchführung der Reinigung und Desinfektion

Fleischereien mit positiven Lebensmittelbefunden

• Anpassung der Probenhäufigkeit der Eigenkontrollen des betroffenen Lebensmittelunternehmers in Absprache mit dem zuständigen VLÜA notwendig (Tupfer, Lebensmittelproben)

→ in betroffenen Fleischereien Widerruf der Reduzierung der Probenhäufigkeit von Hackfleisch und Fleischzubereitungen

→ ggf. risikoorientiert amtlich beproben

(Probenahmestellen zielorientiert ⇒ Schwachstellen identifizieren)

Fleischereien mit positiven Lebensmittelbefunden

- Empfehlung: amtliche Probenahme bei Erstbefund; zur Erfolgskontrolle nach Abschluss von Maßnahmen nach einem Salmonellen-Befund auf Eigenkontrollen zurückgreifen

- Ggf. Etablierung einer jährlichen Stuhluntersuchung des Personals (nach Urlaubszeit)

Thema 2016: Darmbearbeitung, Umgang mit Därmen in der Fleischerei

Hergestellte Produkte:						
☐ Rind	☐ Dünndarm	☐ Blase	☐ Speiseröhre	☐ Goldschläg erhäutchen	☐ Butte	☐ ☐ gebrüht ☐ gesalzen
☐ Schwein	☐ Dünndarm	☐ Blase	☐ Fettende	☐ Mägen	☐ Krause	☐ ☐ getrocknet
☐ Schaf	☐ Dünndarm	☐ Blase	☐ Fettende	☐ Blinddarm	☐	☐ ☐ ungesalzen

Aufbewahrung zwischen Ende Fleischuntersuchung und Beginn Darmbearbeitung

- ☐ Räumlich getrennt oder
- ☐ Zeitlich getrennt
- ☐ Kein Risiko der Kontamination aufgrund Zeit/Temperaturverhältnis
- ☐ Unverzügliche Gewinnung

Layout:

- ☐ Keine Kontamination des Weißbereiches der Schlachtung
- ☐ Kreuzungsfreier Waren- und Personalfluß

Handhabung:

- ☐ Keine Kontamination von Tierkörpern durch Handhabung Darmpakete
- ☐ Unverzüglich und vollständig gereinigt und entschleimt,
- ☐ keine Kontamination von Fleisch, Weiß-Bereichen, Fertigprodukten
- ☐ Schleimen entkoten ohne nachteilige Beeinflussung nachfolgender Arbeitsschritte
- ☐ Reinigen und entfetten ohne nachteilige Beeinflussung nachfolgender Arbeitsschritte

Konservierung der Därme

- ☐ Erhitzungstemperatur tötet vegetative Keime sicher ab
- ☐ Salzkonzentration bei Zugabe ausreichend (Je 1 kg Rohdärme mind 30-50g Salz)
- ☐ Keine Überlagerung (sensorische Veränderungen)
- ☐ Lagerungsbedingungen (Max 75% Luftfeuchte, gesalzen kühl (6-8°C), ungesalzen (3°C)

Empfehlungen für mikrobiologische Kriterien eingehalten (Quelle „Natuaral Sausage Casing Association)

- ☐ GKZ: ≤ $5x10^6$
- ☐ Enterobacteriaceae: ≤ 10^4
- ☐ S. aureus Enterobacteriaceae: ≤ 10^3
- ☐ Sulfidreduzierende Clostridien: ≤ 10^3

Lagerung:

- ☐ Nicht gemeinsam mit Frischfleisch
- ☐ Därme mit Lake oder Salz bedeckt
- ☐ 21 Tage Lagerzeit für gesalzene Därme eingehalten
- ☐ bearbeitete Mägen, Blasen und Därme, die nicht bei Raumtemperatur aufbewahrt werden können, müssen bis zu ihrer Versendung gekühlt in dafür vorgesehenen Räumlichkeiten gelagert werden. Insbesondere müssen nicht gesalzene oder nicht getrocknete Erzeugnisse bei nicht mehr als 3 °C aufbewahrt werden.

Zwischenlagerung und Entsorgung Gülle, Magen- und Darminhalt

- ☐ Spezieller Lagerbereich
- ☐ Keine nachteilige Beeinflussung von LM
- ☐ Sicher vor Schädlingen
- ☐ TNP-Recht eingehalten
- ☐ Tierseuchenrechtliche Bestimmungen eingehalten

Inverkehrbringen

- ☐ gesalzen (≥ 10%), erhitzt oder getrocknet wurden und
- ☐ nach der Bearbeitung geeignete Vorkehrungen zur Verhinderung einer Rekontamination getroffen wurden.

Gericht:	Oberverwaltungsgericht Berlin-Brandenburg 5. Senat	**Quelle:**	juris
Entscheidungsdatum:	15.05.2014	**Normen:**	§ 11 Abs 1 S 1 LFGB, § 11 Abs 1 S 2 Nr 1 LFGB, Art 16 EGV 178/2002, Art 2 Abs 1 Buchst a EGRL 13/2000
Aktenzeichen:	OVG 5 B 4.11		
Dokumenttyp:	Urteil	**Zitiervorschlag:**	Oberverwaltungsgericht Berlin-Brandenburg, Urteil vom 15. Mai 2014 – OVG 5 B 4.11 –, juris

Bezeichnung eines unter Wiederverarbeitung von Brühwurstbrät hergestellten Brühwursterzeugnisses als Spitzenqualität

Orientierungssatz

Das Inverkehrbringen eines Brühwursterzeugnisses mit der Bezeichnung Spitzenqualität verstößt gegen das Irreführungsverbot, wenn das Erzeugnis unter Wiederverarbeitung von Brühwurstbrät hergestellt worden ist.(Rn.15)

Gericht:	VG Berlin 14. Kammer	**Quelle:**	juris
Entscheidungs-datum:	24.03.2015		
Aktenzeichen:	14 K 150.12	**Normen:**	Art 4 Abs 2 EGV 852/2004, Anh 2 Kap 8 Nr 1 EGV 852/2004, Art 54 Abs 1 EGV 882/2004, Art 54 Abs 2 Buchst b EGV 882/2004, § 39 Abs 2 S 1 LFGB
Dokumenttyp:	Urteil	**Zitiervor-schlag:**	VG Berlin, Urteil vom 24. März 2015 – 14 K 150.12 –, juris

Bordeauxrote Hemden und schwarze Schürzen als geeignete Arbeitskleidung in einem fleisch- und wurstverarbeitenden Einzelhandelsbetrieb

Gericht:	VG Regensburg 5. Kammer	**Quelle:**	juris
Entscheidungs-datum:	30.11.2015		
Aktenzeichen:	RN 5 S 15.1883	**Norm:**	§ 80 Abs 7 VwGO
Dokumenttyp:	Beschluss	**Zitiervor-schlag:**	VG Regensburg, Beschluss vom 30. November 2015 – RN 5 S 15.1883 –, juris

Sonstiger Orientierungssatz

Wiederherstellung der aufschiebenden Wirkung einer Klage gegen ein Inverkehrbringungsverbot für bereits produzierte Fleischdrehspieße im Verfahren nach § 80 Abs. 7 VwGO.

In einem Schreiben des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt und Ver-braucherschutz wurden die nachgeordneten Behörden darüber informiert, dass die EU demnächst beabsichtige, Phosphate in Hähnchen-Puten Dreh-spießen/Dönerspießen zuzulassen. Ein Inverkehrbringungsverbot für bereits hergestellte und in den Verkehr gebrachte Fleischdrehspieße, die Phosphate enthalten, werde daher für unverhältnismäßig erachtet.

14.07.2015	**VG Augsburg 1. Kammer** | Au 1 K 14.1461 *Urteil* | **Zubereitung von rohen Fleischdrehspießen; Zellulose-Verwendung; Einbringung einer Würzlake** | § 43 Abs 1 VwGO, EGV 853/2004, Art 18 Abs 1a EGV 1333/2008, Art 18 Abs 1c EGV 1333/2008, EUV 601/2014, ... 601/2014 für Fleischerzeugnisse zugelassen. Die Fleischdrehspieße seien als Fleischerzeugnisse einzustufen. ... ... der Bindung größerer Mengen Wasser. Eine technologische Notwendigkeit sei nicht gegeben. Durch die Verbote solle der übermäßige Wasserzusatz zu Fleisch verhindert ... ... enthält neben Wasser, Öl und Gewürzen unter anderem