

Gleiche Regeln für alle

Informationen zum aktuellen Lebensmittelrecht – oder warum HACCP nach dem FAO/WHO-Codex Alimentarius in Zukunft für jeden von uns ein Thema ist. Start einer neuen Hygiene-Serie von HOTEL & GV-PRAXIS-Autor Dr. Christian Fellner.

Tagtäglich sehen wir, dass sich die Situation am Lebensmittelsektor in einem unglaublich rasanten Wandel befindet. Die

Märkte werden größer, die internationale Vernetzung des Lebensmittelhandels umspannt den gesamten Globus und macht praktisch jedes einzelne Produkt überall und allzeit verfügbar. Wenn wir durch die Lebensmittelabteilungen unserer Supermärkte gehen, sehen wir ein gewaltiges Warenangebot aus aller Welt, und das konstant über das ganze Jahr hinweg.

Risiken effizient begegnen

Daran haben wir uns bereits gewöhnt. Wir genießen diese Annehmlichkeiten und Vorteile, müssen uns dabei aber auch bewusst sein, dass diese Vielfalt und die Lebensmittelherstellung im großen Stil auch neue Strategien verlangen, um

die mit den Lebensmitteln verbundenen Risiken zuverlässig zu beherrschen.

Wie diese neuen Strategien im Bereich der EU aussehen, war erstmals, wenn auch noch recht unausgereift, in der Richtlinie 93/43/EWG über Lebensmittelhygiene (in Österreich umgesetzt als Lebensmittelhygieneverordnung 1998) erkennbar.



Bild: privat

Dr. Christian Fellner.

Seit damals ist ein Jahrzehnt der Bewusstseinsbildung und des Reifens vergangen. Die neuen Ansätze wurden im Grünbuch über die allgemeinen Grundsätze des Lebensmittelrechts in der Europäischen Union (KOM 97/176 endg.) sowie im Weißbuch zur Lebensmittelsicherheit (KOM 99/719 endg.) erweitert und konkretisiert. Damit wurde die Basis für ein europaweit einheitliches, vereinfachtes

und letztendlich wieder überschaubares Lebensmittelrecht geschaffen.

Als letzte Konsequenz veröffentlicht die EU nun unter der Bezeichnung der “Simplification” (“Vereinfachung”) ein Paket von einigen wenigen Verordnungen, welche die bisher bestehende Fülle an Verordnungen und Richtlinien zum Thema Lebensmittelhygiene ersetzt. Dieses wird von allen Mitgliedstaaten der EU eins zu eins übernommen, wodurch aktuell noch bestehende Unterschiede im Niveau des Verbraucherschutzes beseitigt werden.

Detaillierte Vorstellung

Das Grünbuch der EU, das Weißbuch der EU sowie jene Elemente des neuen Lebensmittelrechts, die auch von unmittelbarem Interesse für die Hotellerie, Gastronomie und die Gemeinschaftsverpflegung sind (die so genannte Basisverordnung 178/2002, die Lebensmittelhygieneverordnung und die VO 1774/2002 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte – Stichwort Trankfütterung), sollen in den kommenden Ausgaben vorgestellt werden.

Dabei soll vor allem das Verständnis dafür im Mittelpunkt stehen, wie sie ineinander greifen, welche Auswirkungen sie auf das österreichische Lebensmittelrecht haben, und wieso das HACCP-Konzept nach dem FAO/WHO-Codex Alimentarius dabei eine Schlüsselposition einnimmt.