

Lebensmittelrecht NEU – Teil 2

Die VO 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Eines muss klar gesagt werden. In Österreich war bis zum EU-Beitritt Lebensmittelhygiene für Küchen – zumindest aus der Sicht des Gesetzgebers – kein Thema. Unglaublich, aber wahr. Wir haben zwar seit 1897 ein Lebensmittelgesetz das 1951 und 1975 gründlich revidiert wurde und sich auch derzeit wieder im Umbruch befindet, wir hatten ein Hygiene-Merkblatt für die Gemeinschaftsverpflegung, aber zu einer Lebensmittelhygiene-Verordnung hat es nie gereicht. Geändert hat sich das erst 1998 mit der Umsetzung der Richtlinie 93/43/EWG in nationales österreichisches Recht. Seither haben auch wir eine Lebensmittelhygiene-Verordnung.

Und in dieser ist das Thema Eigenkontrolle absolut vorrangig. Die Verantwortung für die Hygiene in einem Lebensmittelbetrieb wird klipp und klar dem Inhaber bzw. Geschäftsführer zugewiesen. Und dieser muss auch nachweisen können, dass er hygienisch einwandfrei arbeitet. Aber einen Pferdefuß hat diese Verordnung doch. Sie erwähnt in ihrer Vorschreibung zur Eigenkontrolle HACCP, sie verlangt aber nicht wirklich dessen Umsetzung. Diese Diskrepanz hat in den letzten Jahren zu vielen Missverständnissen und zu viel Ärger geführt.

Inzwischen hat die EU dazugelernt. Sie hat das gesamte Lebensmittelrecht neu geregelt und im Zuge dessen die Richtlinie 93/43/EWG durch die VO 852/2004 über Lebensmittelhygiene ersetzt. Diese ist in Österreich ab 1.1.2006 anzuwenden. Und in dieser wird nicht mehr herumgeredet und relativiert, sondern ohne Wenn und Aber von allen Lebensmittelunternehmen die Umsetzung von HACCP gefordert. Als allgemein zu beachtender Standard wird dabei der FAO/WHO-Codex-Alimentarius genannt. Zwei Ausnahmen von dieser HACCP-Vorschreibung werden eingeräumt. Erstens - derzeit noch - die Primärproduktion (die Landwirtschaft) und zweitens wird für kleine Betriebe formuliert: „...insbesondere muss davon ausgegangen werden, dass die Identifizierung der kritischen Kontrollpunkte in bestimmten Lebensmittelunternehmen nicht möglich ist und dass eine gute Hygienepaxis in manchen Fällen die Überwachung der kritischen Kontrollpunkte ersetzen kann.“ Die Begriffe „kleine Betriebe“ und „bestimmte Lebensmittelunternehmen“ werden dabei nicht näher erläutert.

Gleichzeitig wird hier auch ein wichtiges Stichwort gegeben. Es wird in Zukunft deutlich zwischen der Guten Hygienepaxis im Betrieb und HACCP zu unterscheiden sein. Die Gute Hygienepaxis im Betrieb umfasst dabei die Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen, die Schädlingsvorsorge, die Raumentlüftung, die Geschirreinigung, die Arbeitshygiene, die Personalhygiene usw.

HACCP hingegen betrifft nur das Lebensmittel selbst. Es fragt nach der Herkunft und nach der Zusammensetzung eines bestimmten Produktes. Anhand dieser Daten schätzt es dann ab, mit welchen Gefahren und mit welchem Risiko für den Konsumenten im speziellen Fall zu rechnen ist, und wo im Produktionsprozess diese Gefahren unter Kontrolle gebracht werden können.

Diese klare Trennung zwischen Guter Hygienepaxis und HACCP macht letzteres schlank und letztendlich auch administrierbar. Nur so gelingt eine Hygieneeigenkontrolle, die sich harmonisch in die Arbeitsprozesse einfügt ohne diese zu stören. Gleichzeitig werden aber auch wieder die Wertigkeiten zurechtgerückt. Die Sauberkeit des Betriebes, die Reinlichkeit des Personals, die Frische des Produktes. Sie sind nach wie vor das A und O der

Küchenhygiene. Sie bilden als Gute Hygienepraxis die Basis, ohne die HACCP überhaupt keinen Sinn macht.