

KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN

KOM(91) 525 endg. - SYN 376

Brüssel, den 10.Januar 1992

Vorschlag für eine
RICHTLINIE DES RATES

ÜBER LEBENSMITTELHYGIENE

(von der Kommission vorgelegt)

Begründung

In der Richtlinie 89/397/EWG des Rates vom 14. Juni 1989 über die amtliche Lebensmittelüberwachung, die die entsprechenden allgemeinen Grundsätze enthält, ist der Erlass besonderer Vorschriften vorgesehen. Der vorliegende Entwurf eines Vorschlags für eine Richtlinie über Lebensmittelhygiene enthält Grundregeln zur Verbesserung des Lebensmittelhygieneverbaus in der Gemeinschaft und zur Überprüfung der Einhaltung dieser Vorschriften und ergänzt somit die Richtlinie 89/397. Der Entwurf sieht Vorsichtsmaßnahmen vor, die Lebensmittelhersteller treffen müssen, um unbedenkliche und gesundheitsfördernde Lebensmittel gewährleisten zu können. Kritische Aspekte, zum Beispiel im Zusammenhang mit Fleisch, Fisch und Geflügel, sind bereits Gegenstand spezifischer Gemeinschaftsverordnungen, doch könnte die mit diesem Vorschlag angestrebte Rahmenrichtlinie allen Lebensmitteln als Sicherheitsnetz dienen, das die gesamte Lebensmittelkette von Herstellung über Verkauf bis zum Endverbrauch abdeckt.

Artikel 1 und 2

Diese Artikel definieren den Geltungsbereich der Richtlinie und bestimmte technische Termini.

Artikel 3

Dieser Artikel kann als wichtigster Artikel der Richtlinie angesehen werden. Er enthält nicht nur die Verpflichtung für Lebensmittelhersteller, bestimmte Hygienevorschriften einzuhalten, sondern regelt ausdrücklich, daß einwandfreie Lebensmittelhygiene in allen Stadien, also von der Herstellung bis zum Verkauf, gewährleistet werden muß. Darüber hinaus wird auf die Bedeutung der Identifizierung und Überwachung kritischer Stellen im Herstellungsverfahren (HACCP) hingewiesen.

Artikel 4

Mit diesem Artikel wird die Möglichkeit gegeben, unter Anwendung eines Standardverfahrens mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (z. B. Nichtvorhandensein gesundheitsgefährdender pathogener Bakterien) festzulegen.

Artikel 5

Abgesehen von den Rechtsvorschriften, die für alle Lebensmittelhersteller gelten und deren Einhaltung von den zuständigen Behörden überwacht wird, werden diese Dokumente zur guten Hygienepraxis, die von Produktionszweig zu Produktionszweig variieren kann, auf freiwilliger Basis erstellt und vom Hersteller selbst überwacht. Diese Dokumente müssen ausreichend spezifisch sein, damit gewährleistet ist, daß jeder Hersteller, der sowohl den Anforderungen des Anhangs als auch den für seinen Produktionszweig geltenden Dokumente zur guten Hygienepraxis gerecht wird, unter hygienisch einwandfreien Bedingungen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 arbeitet.

Aufgrund der Freiwilligkeit seiner Erstellung kann ein Dokument zur guten Hygienepraxis jedoch nicht öffentlich-rechtlich durchgesetzt werden, und Nichteinhaltung dieser Hygienenormen ist nicht automatisch gleichbedeutend mit unhygienischer Herstellungspraxis. Auch kann ein Dokument zur guten Hygienepraxis kein Handelshemmnis im Sinne des Artikels 30 des EWG-Vertrags darstellen.

Als geeignete Stellen zur Genehmigung dieser Dokumente werden die Europäischen Normungsausschüsse empfohlen. In diesem Artikel ist ferner angegeben, welche Form diese Dokumente vorzugsweise haben sollten.

Artikel 6

Die Europäischen Normen EN 29000 entsprechen der ISO 9000-Reihe über Qualität und Qualitätssysteme und bieten ein Modell für die Qualitätssicherung bei der Konzipierung/Entwicklung, der Produktionseinrichtungen, der Überwachung, der Endkontrolle und beim Testablauf. Die Anwendung der EN 29000-Normen kann die Durchführung sowohl der allgemeinen Vorschriften als auch der Dokumente zur guten Hygienepraxis erleichtern.

Artikel 11

Bei der Fristsetzung wurden die in den verschiedenen Mitgliedstaaten abzuschließenden Gesetzgebungsverfahren berücksichtigt.

VORSCHLAG FÜR EINE RICHTLINIE DES RATES
ÜBER LEBENSMITTELHYGIENE

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN -

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen
Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf Artikel 100a,

auf Vorschlag der Kommission,

In Zusammenarbeit mit dem Europäischen Parlament,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses,

In Erwägung nachstehender Gründe:

Der freie Verkehr mit Lebensmitteln ist eine wesentliche Voraussetzung des Binnenmarktes. Das zugrunde liegende Prinzip der gegenseitigen Anerkennung setzt voraus, daß in allen Stadien der Produktentwicklung, also von der Herstellung bis zum Verkauf an den Endverbraucher, Vertrauen in den Standard der gesundheitlichen Unbedenklichkeit, vor allem jedoch in den Standard der Hygiene der im freien Verkehr befindlichen Lebensmittel besteht.

Dem Schutz der Verbrauchergesundheit kommt höchste Bedeutung zu. Er ist Gegenstand der Richtlinie 89/397/EWG des Rates über die amtliche Lebensmittelüberwachung⁽¹⁾ sowie einschlägiger besonderer Vorschriften. Die Lebensmittelüberwachung betrifft besonders die Lebensmittelhygiene. Die Richtlinie 89/297/EWG des Rates regelt im wesentlichen die Inspektion, Probenahme und Analyse von Lebensmitteln und sollte durch Bestimmungen zur Verbesserung des Lebensmittelhygieneniveaus und zur Verstärkung des Verbrauchervertrauens in den Standard der Hygiene von im freien Verkehr befindlichen Lebensmitteln ergänzt werden.

Die allgemeinen Hygienevorschriften für Lebensmittel, die bei der Erzeugung, Verarbeitung, Herstellung, Verpackung, Lagerung, Beförderung, Verteilung sowie beim Umgang und beim Verkauf an den Endverbraucher zu beachten sind, sollten im Interesse des Gesundheitsschutzes harmonisiert werden.

Das HACCP-Konzept (Hazard Analyses and Critical Control Points) dient anerkanntermaßen der Identifizierung und Überwachung kritischer Stellen im Herstellungsverfahren.

Für bestimmte Lebensmittel sollten zum Schutz der menschlichen Gesundheit mikrobiologische Kriterien nach allgemeinen, wissenschaftlich anerkannten Grundsätzen festgelegt werden.

Es sollte die Verwendung von Dokumenten über gute Hygienepraktiken in der Gemeinschaft empfohlen werden, die auf den einschlägigen Verfahrenscodices (codes of practice) des Codex Alimentarius basieren.

(1) ABI. Nr. L 186 vom 30.6.1989, S. 23.

Da jedoch letztendlich der Hersteller für die Hygieneverhältnisse in seinem Betrieb verantwortlich ist, sollte die Zugrundelegung dieser Dokumente, die nicht Teil der Gesetzgebung sind, auf freiwilliger Basis erfolgen.

Zur Durchführung der allgemeinen Hygienevorschriften für Lebensmittel und der in den Dokumenten über gute Hygienepraxis enthaltenen Leitlinien wird die Anwendung der Normen der EN 29000-Reihe empfohlen.

Die Einhaltung der allgemeinen Hygienevorschriften für Lebensmittel sollte gemäß der Richtlinie 89/397/EWG von den zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten überwacht werden, um den Endverbraucher vor Gesundheitsschäden durch Genuß untauglicher oder potentiell Gesundheitsgefährdende Lebensmittel zu schützen.

Es ist sicherzustellen, daß nur unbedenkliche Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden, und den zuständigen Behörden sind die zum Schutz der Verbrauchergesundheit erforderlichen Befugnisse zu übertragen.

Die rechtmäßigen Ansprüche der Lebensmittelhersteller sind ebenfalls zu wahren.

Die für die amtliche Überwachung der Lebensmittelhygiene zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten sollten der Kommission bekannt sein –

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1

1. Diese Richtlinie enthält die allgemeinen Hygienevorschriften für Lebensmittel und regelt die Überprüfung der Einhaltung dieser Vorschriften.
2. Diese Richtlinie gilt unbeschadet der Bestimmungen im Rahmen besonderer Gemeinschaftsvorschriften.

Artikel 2

Im Sinne dieser Richtlinie sind

- "Lebensmittelhygiene": Alle Vorkehrungen und Maßnahmen, die bei der Erzeugung, Verarbeitung, Herstellung, Verpackung, Lagerung, Beförderung, Verteilung sowie beim Umgang und beim Verkauf an den Endverbraucher notwendig sind, um ein unbedenkliches, einwandfreies und bekömmliches Erzeugnis zu gewährleisten;
- "Lebensmittelunternehmen": Jeder Betrieb, der Lebensmittel erzeugt, verarbeitet, herstellt, verpackt, lagert, befördert, vertreibt, hantiert und verkauft(*);

(*) Unter diese Definition fallen auch staatliche oder private Krankenhäuser, Altersheime, Kantinen usw..

- "Unternehmer": Der Besitzer oder Betreiber eines Lebensmittelunternehmens oder sein Vertreter;

Artikel 3

1. Gewinnung, Verarbeitung, Herstellung, Verpackung, Lagerung, Beförderung, Vertrieb, Behandlung und Verkauf von Lebensmitteln erfolgen unter hygienisch einwandfreien Bedingungen.
2. Die Betreiber von Lebensmittelunternehmen geben die Risiken an, die auf den einzelnen Prozeßstufen auftreten können, und gewährleisten, daß die kritischen Punkte innerhalb des Prozeßablaufs identifiziert und angemessene Sicherheitsmaßnahmen durchgeführt, beibehalten und überprüft werden (HACCP-Konzept).
3. Lebensmittelunternehmen beachten die im Anhang zu dieser Richtlinie aufgeführten Lebensmittelhygienevorschriften.

Artikel 4

Nach dem in Artikel 10 beschriebenen Verfahren und nach Anhörung des mit Beschuß 74/234/EWG⁽¹⁾ eingesetzten Lebensmitteleausschusses bzw. nach anderen, durch detailliertere Gemeinschaftsvorschriften bestimmte Verfahren können mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel festgelegt werden.

Artikel 5

1. Die Mitgliedstaaten empfehlen den Unternehmern aus den verschiedenen Bereichen der Lebensmittelindustrie, in Ergänzung der Vorschriften des Anhangs Dokumente über gute Hygienepraxis, die auf den empfohlenen Internationalen Verfahrensleitsätzen und allgemeinen Grundsätzen für die Lebensmittelhygiene⁽²⁾ und/oder den einschlägigen Abschnitten der daraus hergeleiteten spezifischeren Produktstandards basieren, aufzustellen sowie schriftlich niederzulegen und anzuwenden.
2. Diese Dokumente für gute Hygienepraxis sind in folgender Form und Präferenzordnung abzufassen:
 - a) Europäische Normen eines europäischen Normungsgremiums gemäß Liste 1 im Anhang der Richtlinie 83/189/EWG des Rates über ein Informationsverfahren auf dem Gebiet der Normen und technischen Vorschriften⁽³⁾;
 - b) Nationale Standards eines nationalen Normungsgremiums gemäß Liste 2 im Anhang der Richtlinie 83/189/EWG;
 - c) Berufscodices für gute Hygienepraxis.

(1) ABl. Nr. L 136 vom 20.5.1974, S. 1

(2) Codex Alimentarius, Band A. Empfohlene Internationale Verfahrensleitsätze. Allgemeine Grundsätze für die Lebensmittelhygiene. Zweite Auflage (1985). Weltlandwirtschaftsorganisation und Weltgesundheitsorganisation der Vereinten Nationen. Rom, 1988.

(3) ABl. Nr. L 109 vom 26.4.1983, S. 75.

3. Die Mitgliedstaaten übermitteln der Kommission die im Rahmen ihrer Rechtsprechung aufgestellten Berufscodices für gute Hygienepraxis gemäß Absatz 2 Buchstabe c) einschließlich einschlägiger Erläuterungen.
4. Die Mitgliedstaaten und die Kommission überprüfen die Dokumente für gute Hygienepraxis im Hinblick darauf, inwieweit Ihre Vereinbarkeit mit Artikel 3 vermutet werden kann. Im Streitfall wird gemäß dem Verfahren des Artikels 10 entschieden.
5. Dieser Artikel gilt unbeschadet der Richtlinie 83/189/EWG.

Artikel 6

Die Mitgliedstaaten empfehlen den Unternehmern der Lebensmittelindustrie, zur Durchführung der allgemeinen Lebensmittelhygienevorschriften und der schriftlich niedergelegten Dokumente für gute Hygienepraxis die europäischen Standards der EN 29000-Reihe zugrunde zu legen.

Artikel 7

Die zuständigen Behörden führen die Überwachungsmaßnahmen gemäß der Richtlinie 89/397/EWG durch, um sicherzustellen, daß die Lebensmittelunternehmen die Bestimmungen des Artikels 3 Absätze 1 und 3 einhalten. Hierbei berücksichtigen sie in angemessener Weise etwa bestehende Dokumente für gute Hygienepraxis gemäß Artikel 5.

Artikel 8

1. Stellen die zuständigen Behörden im Rahmen der Überwachungsmaßnahmen gemäß Artikel 7 fest, daß durch Nichteinhaltung der vorgenannten Bestimmungen die Bekömmlichkeit von Lebensmitteln oder die Verbrauchergesundheit gefährdet werden könnten, so treffen sie die gebotenen Maßnahmen, die auch die Marktrücknahme und/oder Vernichtung des fraglichen Lebensmittels oder eine vorübergehende Unternehmensschließung beinhalten können.
2. Das betroffene Unternehmen ist berechtigt, bei den zuständigen Behörden Einspruch zu erheben.

Artikel 9

Die Mitgliedstaaten benennen die zuständigen Behörden und geben sie der Kommission bekannt.

Artikel 10

Die Kommission wird durch den mit Beschuß 69/414/EWG des Rates⁽¹⁾ eingesetzten Ständigen Lebensmittelausschuß unterstützt.

Der Vertreter der Kommission unterbreitet dem Ausschuß einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß gibt eine Stellungnahme zu diesem Entwurf innerhalb einer Frist ab, die der Vorsitzende unter Berücksichtigung der Dringlichkeit der betreffenden Frage – erforderlichenfalls durch eine Abstimmung – festsetzen kann.

Die Stellungnahme wird in das Protokoll aufgenommen; darüber hinaus hat jeder Mitgliedstaat das Recht zu verlangen, daß sein Standpunkt im Protokoll festgehalten wird.

Die Kommission berücksichtigt soweit wie möglich die Stellungnahme des Ausschusses. Sie unterrichtet den Ausschuß darüber, inwieweit sie seine Stellungnahme berücksichtigt hat.

Artikel 11

Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um dieser Richtlinie bis spätestens ... nachzukommen. Sie unterrichten die Kommission unverzüglich davon.

Wenn die Mitgliedstaaten die Vorschriften nach Absatz 1 erlassen, so nehmen sie in diesen Vorschriften selbst oder durch einen Hinweis bei der amtlichen Veröffentlichung auf diese Richtlinie Bezug. Die Mitgliedstaaten regeln die Einzelheiten dieser Bezugnahme.

Artikel 12

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

A N H A N G

I

GEBÄUDESPEZIFISCHE ANFORDERUNGEN

- 1: Betriebsstätten müssen so konzipiert, angelegt und gebaut und Einrichtungen müssen so beschaffen sein, daß
 - a) eine angemessene Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist;
 - b) die Ansammlung von Schmutz, der Kontakt mit toxischen Stoffen, das Eindringen von Fremdteilchen in Lebensmittel und, soweit dies möglich ist, die Bildung von Kondensflüssigkeit oder Schimmel auf Oberflächen vermieden wird;

(1) ABI. Nr. L 291 vom 19.11.1969, S. 9.

- c) gute Lebensmittelhygienepraxis gewährleistet ist und Kreuzkontaminationen zwischen Arbeitsgängen durch Einrichtungen, Luftzufuhr oder Personal vermieden und eine Kontamination von außen (z.B. durch Ungeziefer, Insekten oder Tiere) ausgeschlossen wird;
 - d) geeignete Temperaturbedingungen für eine hygienisch einwandfreie Verarbeitung und Lagerung von Erzeugnissen herrschen.
2. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen genügend Handwaschbecken und Toiletten mit Wasserspülung aufweisen, die einwandfrei abgeleitet werden. Toiletten dürfen auf keinen Fall in Räume öffnen, in denen Lebensmittel behandelt werden.
 3. Handwaschbecken müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben. Darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Trocknen der Hände vorhanden sein.
 4. Alle Bereiche eines Lebensmittelunternehmens müssen hinreichend und angemessen belüftet sein. Mechanische Luftströmungen aus einem kontaminierten zu einem reinen Bereich sind zu vermeiden. Lüftungssysteme müssen so installiert sein, daß Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind.
 5. Alle sanitären Einrichtungen innerhalb von Lebensmittelunternehmen müssen über eine angemessene natürliche oder mechanische Entlüftung verfügen.
 6. In allen Bereichen eines Lebensmittelunternehmens muß eine angemessene natürliche oder künstliche Beleuchtung gewährleistet sein.

II

RAUMSPEZIFISCHE ANFORDERUNGEN

1. Bereiche, in denen Lebensmittel zubereitet, be- oder verarbeitet werden (ausgenommen Eßbereiche), müssen folgenden Anforderungen genügen:
 - a) Die Böden sind sauberzuhalten und müssen aus wasserundurchlässigen und -abstoßenden, waschbaren und nicht toxischen Materialien bestehen; sie sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.
 - b) Die Wände müssen aus wasserundurchlässigen und -abstoßenden, waschbaren und nicht toxischen Materialien bestehen; die Wandflächen müssen bis zu einer für die entsprechenden Arbeitsgänge angemessenen Höhe glatt und rißfrei sein.

- c) Die Decken müssen so konzipliert, gebaut und verputzt sein, daß die Ansammlung von Schmutz vermieden und Kondensierung, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf einem Minimum gehalten werden.
 - d) Fenster und sonstige Öffnungen müssen so gebaut sein, daß Schmutzansammlungen vermieden werden; führen solche Fenster oder Öffnungen ins Freie, so müssen sie mit Insektengittern ausgestattet sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können.
 - e) Türen müssen glatte und wasserabstoßende Oberflächen haben.
 - f) Arbeitsflächen müssen glatt, rißfrei, ohne Fugen und waschbar sein und müssen aus nicht toxischen Materialien bestehen.
2. Erforderlichenfalls müssen Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Einrichtungen vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen aus korrosionsbeständigen Materialien bestehen, leicht zu reinigen sein und angemessene Warm- und Kaltwasserzufuhr besitzen.
3. Gegebenenfalls müssen Vorrichtungen zum Waschen von Lebensmitteln vorhanden sein. Jedes Waschbecken und jede andere für diesen Zweck bestimmte Vorrichtung müssen je nach Bedarf über eine angemessene Warm- und/oder Kaltwasserzufuhr verfügen und saubergehalten werden.

III

GERÄTESPEZIFISCHE ANFORDERUNGEN

Unbeschadet der Richtlinie 89/392/EWG des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten für Maschinen⁽¹⁾ müssen alle Gegenstände, Armaturen, Geräte und Zubehörteile, mit denen Lebensmittel in einem Lebensmittelunternehmen in Berührung kommen oder die Lebensmittelkontaminationen verursachen könnten, saubergehalten und

- a) so gebaut, beschaffen und instandgehalten werden, daß das Risiko einer Lebensmittelkontamination soweit dies praktisch möglich ist, vermieden wird;
- b) mit Ausnahme von Einwegbehältern oder -verpackungen so gebaut, beschaffen und instandgehalten sein, daß sie vollkommen reingehalten werden können;
- c) so installiert sein, daß das unmittelbare Umfeld angemessen gereinigt werden kann.

(1) ABI. L 183 vom 29.6.1989, S. 9.

IV

LEBENSMITTELABFÄLLE

1. Lebensmittelabfälle und andere Abfälle dürfen nicht in Räumen, in denen Lebensmittel behandelt werden, gelagert oder gesammelt werden, es sei denn, dies ist für den ordnungsgemäßen Betriebsablauf unvermeidbar.
2. Es sind geeignete Vorkehrungen für die Beseitigung und Lagerung von Lebensmittelabfällen und sonstigen Abfällen zu treffen. Abfalllager müssen so konzipliert und geführt werden, daß sie sauber und frei von Ungeziefer gehalten werden können und Kontaminationen von Lebensmitteln, Trinkwasser, Ausrüstungen und Betriebsstätten vermieden wird.

V

WASSERVERSORGUNG

1. Es muß für eine angemessene Trinkwasserversorgung gemäß der Richtlinie 80/778/EWG des Rates über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch⁽²⁾ gesorgt sein.
2. Eis, das unmittelbar mit Lebensmitteln in Berührung kommt, muß aus Wasser hergestellt werden, das den Anforderungen gemäß der Richtlinie 80/778/EWG genügt. Es muß so hergestellt, behandelt und gelagert werden, daß jegliche Kontamination ausgeschlossen ist.
3. Dampf, der direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommt, darf keine gesundheitsgefährdenden oder das Erzeugnis wahrscheinlich kontaminierenden Stoffe enthalten.
4. Brauchwasser, das zur Dampferzeugung, Kühlung, Brandbekämpfung oder zu anderen Zwecken verwendet wird, die in keinem Zusammenhang mit Lebensmitteln stehen, ist gesondert abzuleiten; diese separaten Abflußsysteme müssen leicht identifizierbar sein, und es darf weder eine Verbindung zur Trinkwasserleitung noch die Möglichkeit des Rückflusses in diese Leitung bestehen.

VI

PERSONALHYGIENE

1. Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem Lebensmittel behandelt werden, halten ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit.
2. Personen, die bekanntermaßen oder vermutlich an einer Krankheit leiden oder Träger von Ansteckungsstoffen sind, die durch Lebensmittel übertragen werden können, sowie Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen, Geschwüren oder Diarröhö ist die Arbeit in Bereichen, in denen Lebensmittel behandelt werden, verboten, sofern auch nur die geringste Möglichkeit besteht, daß Lebensmittel direkt oder indirekt mit pathogenen Mikro-Organismen kontaminiert werden.

(2) ABI. L 229 vom 30.8.1980, S. 11.

VII

PRODUKTIONSHYGIENE

1. Rohstoffe oder Zutaten werden von einem Lebensmittelunternehmen nicht angenommen, wenn sie bekanntermaßen mit Parasiten, pathogenen Mikro-Organismen oder toxischen, verdorbenen oder fremden Stoffen derart kontaminiert sind, daß sie auch nach ihrer normalen Aussortierung und/oder nach Ihrer Verwendung zur Lebensmittelzubereitung oder nach Ihrer Verarbeitung nicht für den Verzehr geeignet sind.
2. Rohstoffe und Zutaten, die im Betrieb gelagert werden, sind unter angemessenen Bedingungen aufzubewahren, damit gesundheitsgefährdende Verderbnis verhindert wird und Schutz vor Kontaminationen gewährleistet ist.
3. Lebensmittel sind so zu behandeln, zu lagern, zu verpacken und zu befördern, daß sie vor Kontaminationen geschützt sind, die sie zum Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminiieren, daß ein Verzehr in diesem Zustand unzumutbar wäre.

Insbesondere müssen Lebensmittel so aufbewahrt werden, daß jegliches Risiko einer Kreuzkontamination ausgeschlossen ist.

4. Ungeachtet der Tatsache, daß im Interesse der Lebensmittelsicherheit unter bestimmten Umständen strengere Anforderungen erforderlich sind, müssen Rohstoffe, Zutaten, Zwischenerzeugnisse und Enderzeugnisse, die die Vermehrung pathogener und toxischer Mikro-Organismen fördern können, bei Temperaturen aufbewahrt werden, die das Wachstum solcher Mikro-Organismen auf ein gesundheitsschädigendes Niveau hemmen. Aus Gründen der Zweckmäßigkeit bei der Zubereitung, Beförderung und Lagerung sowie bei der Auslage und beim Servieren von Lebensmitteln kann jedoch eine zeitlich begrenzte Ausnahme dieser Bestimmungen gewährt werden, wenn die Lebensmittelsicherheit gewahrt bleibt.
5. Lebensmittel, die kühl aufbewahrt oder serviert werden müssen, sind nach der abschließenden Hitzebehandlung, oder, falls keine Erhitzung stattfindet, nach abgeschlossener Zubereitung so schnell wie möglich auf eine Temperatur abgekühlt werden, bei der die Lebensmittelsicherheit gewährleistet ist.
6. Ungenießbare Stoffe sind als solche auszuweisen und in separaten, gesicherten Behältnissen zu lagern.

VIII

SCHULUNG

Die Betreiber von Lebensmittelunternehmen gewährleisten, daß Personen, die Lebensmittel behandeln entsprechend ihrer Tätigkeit eingearbeitet/geschult und überwacht werden.

Folgenabschätzung

Auswirkungen des Vorschlags auf die Unternehmen, insbesondere die KMU

Titel des Vorschlags:

Entwurf eines Vorschlags für eine Richtlinie des Rates über Lebensmittelhygiene.

Dok.nummer:

1. Die Lebensmittelüberwachung wird bereits gemeinschaftswelt harmonisiert (Richtlinie 89/397/EWG und andere).

Der vorliegende Entwurf enthält die allgemeinen Vorschriften für die Lebensmittelhygiene und regelt die Kontrolle der Einhaltung dieser Vorschriften. Das hygienerechtliche Gefälle zwischen den Mitgliedstaaten (kein Lebensmittelhygienerecht bzw. sehr unterschiedliche Regelungen) behindert den freien Verkehr mit Lebensmitteln und rechtfertigt den Erlass gemeinsamer Vorschriften.

Auswirkungen für die Unternehmen:

2. Wer ist vom Vorschlag betroffen?

- Unternehmen welchen Sektors;
- Unternehmen welcher Größenordnung (Anteil der kleinen und mittleren Unternehmen);
- gibt es in der Gemeinschaft, in denen diese Unternehmen insbesondere ansässig sind?

Die Lebensmittelhygiengesetzgebung betrifft alle Betriebe der Land- und Ernährungswirtschaft, also sowohl die großen multinationalen Unternehmen als auch die KMU und sowohl Erzeuger als auch Transport- und Handelsunternehmen in allen Regionen der Gemeinschaft.

3. Welche Maßnahmen müssen die Unternehmen treffen, um dieser Richtlinie nachzukommen?

Die Unternehmen müssen die Schwachstellen in der Hygienekette aufdecken und Verfahren festlegen und anwenden, die eine gute Hygienepraxis gewährleisten.

4. Welche wirtschaftlichen Auswirkungen kann der Vorschlag haben?

- auf die Beschäftigung;
- auf die Investitionen und die Gründung neuer Unternehmen;
- auf die Wettbewerbsfähigkeit der Unternehmen.

Die Verabschließung dieser neuen Richtlinie dürfte die Qualität der Lebensmittel im innergemeinschaftlichen Handel und der Lebensmitteleinfuhren nach Drittländern verbessern und somit ihrer Wettbewerbsfähigkeit auf dem Weltmarkt stärken.

5. Enthält der Vorschlag Maßnahmen zur Berücksichtigung der besonderen Lage der kleinen und mittleren Unternehmen (geringere oder unterschiedliche Anforderungen usw.)?

Nein. Die vorgeschlagenen Maßnahmen gelten sowohl für Großbetriebe als auch für die KMU.

Anhörung

6. Verzeichnis der Organisationen, die zu dem Vorschlag gehört wurden und Zusammenfassung der wichtigsten Punkte ihrer Stellungnahme.

Der Beratende Lebensmittelausschuß, dem Vertreter des Handels, der Industrie, der Landwirtschaft, der Verbraucher und der Gewerkschaften angehören, wurde zu diesem Richtlinienentwurf gehört. Alle Ausschußmitglieder befürworteten den Entwurf, jedoch mit einem gewissen Vorbehalt seitens der Interessengruppen Landwirtschaft und Handel. Letztere befürchtete die Einführung neuer, auf die einzelnen Mitgliedstaaten zugeschnittener Leitsätze für gute Hygienepraxis. Der Entwurf wurde entsprechend geändert.

KOM(91) 525 endg.

DOKUMENTE

DE

10

Katalognummer : CB-CO-91-574-DE-C

ISBN 92-77-78573-X

Amt für amtliche Veröffentlichungen der Europäischen Gemeinschaften
L-2985 Luxemburg