

# Das neue Hygienerecht der EU und in Österreich

## 1. Teil

Hintergrund ist eine neue Konzeption des EG-Lebensmittelrechts nach dem Slogan „from stable to table“ und mit Ausrichtung auf das primäre Ziel der Lebensmittelsicherheit. Gleichzeitig wurden durch die so genannte „Simplifikation“ die bestehenden 17 Hygiene-Richtlinien zu 5 Rechtsakten zusammengefasst. Nunmehr sieht also die EU-Rechtsgrundlage für Lebensmittel folgendermaßen aus:

Grundlagentext (allgemeines Lebensmittelrecht und Rückverfolgbarkeit): VO (EG) 178/2002  
Neuregelung der Kontrolle: VO (EG) 882/2004 („normale“ Lebensmittel)  
VO (EG) 854/2004 (Lebensmittel tierischen Ursprungs)  
Neuregelung der Hygiene: VO (EG) 852/2004 („Hygiene 1“; Basishygiene)  
VO (EG) 853/2004 („Hygiene 2“; zusätzliche Hygienevorschriften für Fleisch, Fleischerzeugnisse, Fisch, Milch, ...)  
Übergangsbestimmungen: RL 41/2004

Wichtig für Lebensmittelunternehmen in Österreich ist, dass diese Rechtstexte in Österreich automatisch gelten, das heißt sie müssen nicht erst zu einem österreichischen Gesetz umgeformt werden.

Es ist aber noch immer nötig, verschiedene Bereiche der Umsetzung direkt in Österreich zu regeln. Nachdem auf EU-Ebene jetzt das Lebensmittel- und Veterinärhygienerecht gemeinsam geregelt ist, wird künftig auch in Österreich ein einziges Gesetz diese Bereiche abdecken: das „Lebensmittel-Sicherheits- und Verbraucherschutz-Gesetz LMSVG“. Dieses Gesetz ersetzt das bisherige Lebensmittelgesetz (LMG) und das Fleischuntersuchungsgesetz (FIUG) und ist (mit ein paar Ausnahmen) seit 21. Jänner 2006 in Kraft.

### Was ist durch das LMSVG neu in Österreich?

- LMG, FIUG und Hygienebestimmungen werden zusammengefasst
- zusätzliche Begriffe werden definiert
- die Beanstandungsgründe werden neu geregelt
- neue Verantwortlichkeiten des Lebensmittelunternehmens (Aufzeichnungen, Rückverfolgbarkeit, Behördeninformationspflicht)
- die Kontrolle wird neu geregelt (Aufsichtsorgane, Probenziehung, Anzeigepflicht, Beschlagnahme)
- neue Gebührenregelung
- Neuordnung der Strafen

### Ziele des LMSVG:

Gesundheitsschutz und Täuschungsschutz für den Konsumenten auf Basis von Risikoanalyse, Vorsorgeprinzip und Transparenz

### Definitionen:

bisher waren Begriffe wie Lebensmittel, Inverkehrbringen, und Unternehmer definiert, nun kommen im Einklang mit den EU-Bestimmungen neue Definitionen dazu, was unter „Einzelhandel“ zu verstehen ist und unter „Primärproduktion“:

- Einzelhandel = Abgabe an Endverbraucher (inkludiert Verladestellen, Verpflegungseinrichtungen, Läden, Supermarkt-Vertriebszentren, Großhandelsverkaufsstellen)
- Primärproduktion (VO 178/2002) d.h. die Landwirtschaft reicht bis
  - nach dem Ernten oder Melken
  - vor dem Schlachten
  - nach dem Jagen und Fischen

Wie sehen jetzt die Hygienebestimmungen für österr. Lebensmittelunternehmer aus?

„Hygiene 1“ enthält alle Bestimmungen zur Basishygiene:

- volles HACCP-Konzept
- Leitlinien für „Gute Verfahrenspraxis“ können national erstellt werden
- Erstmals gibt es auch Hygienevorschriften für die Primärproduktion

Die Bestimmungen dieser Verordnung gelten z.B. für

- Verkaufsgeschäfte
- kleine Fleischer (ausgenommen für den Bereich der Schlachtung, hier: Hygiene 2“)
  
- Gastronomiebetriebe
- Direktvermarkter (ausgenommen für den Bereich der Schlachtung, hier: Hygiene 2)

„Hygiene 2“ enthält zusätzliche Hygienevorschriften für die Herstellung von Lebensmitteln tierischer Herkunft, die zusätzlich zur Basishygiene einzuhalten sind:

Grundsatz:

Die Bestimmungen dieser Verordnung gelten nicht für den Einzelhandel (*Verkaufsgeschäft, kleine Fleischer, Gastronomie, Direktvermarkter*)!

Was hat sich hier zu den bisherigen Hygieneauflagen geändert?

- „EU-Zulassung“ für alle Schlachthöfe, und Verarbeitungsbetriebe weniger und flexiblere Hygienevorschriften
- „Kombi“-Produkte (z.B. Schinkenkipferl, Pizza) sind ausgenommen
- Genusstauglichkeitskennzeichen: Aufschrift „EG“ statt „EWG“ (offene Abverkaufsfrist für Produkte, die das alte Zeichen tragen)

*Beispiel zu weniger/flexibler:*

Getrennte Räume für Lagerung von verpacktem und unverpacktem Fleisch, ausgenommen

- die Lagerung erfolgt zu verschiedenen Zeitpunkten oder
- eine Kontamination des Fleisches durch Verpackungsmaterials und Art der Lagerung nicht möglich

*Beispiel für „Kombi-Produkte“:*

Lebensmittel, die sowohl aus Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs als auch aus Verarbeitungserzeugnissen tierischen Ursprungs bestehen gelten nur die Auflagen der Basishygiene, unter der Voraussetzung, dass das darin verwendete Erzeugnis tierischen Ursprungs entsprechend den Auflagen nach Hygiene 2 erzeugt wurde.

**Die Neuordnung der Kontrolle in Österreich:**

Die Aufsichtsorgane sind:

- an oberster Stelle der Landeshauptmann LH (mittelbare Bundesverwaltung)
- Lebensmittelpolizei und Veterinärkontrolle in den Ländern werden zusammengelegt, es gibt nur mehr „Aufsichtsorgane nach LMSVG“. Daraus ergibt sich für Betriebe folgende wichtige Neuerung: nur mehr 1 Aufsichtsorgan für alle Lebensmittelkontrollen vor Ort im Betrieb, das alle Kontrollen abdeckt.

Für einige Betriebe muss dieses Aufsichtsorgan aber jedenfalls ein Veterinär sein:

Schlachthöfe  
Zerlegebetriebe,  
Wildbearbeitungsbetriebe

Die Aufsichtsorgane haben folgende Befugnisse:

- Zutrittsrecht
- Recht zu Befragung
- Recht zur Dateneinsicht
- Recht zur Probenziehung
- Recht, Hilfe von Unternehmen einzufordern
- Durchsetzung mit Hilfe der Organe des öffentlichen Sicherheitsdienstes

Die Aufsichtsorgane haben aber auch folgende Verpflichtungen:

- Ihre Vorgangsweise bei der Kontrolle ist schriftlich vorgegeben
- Ein Bericht über die Kontrolle muss dem Unternehmer (bei Beanstandung) zur Verfügung gestellt werden. Die Kontrolle muss so erfolgen, dass keine Störung des Geschäftsbetriebes erfolgt und kein Aufsehen erregt wird
- Die Kontrollen müssen zu Geschäfts- und Betriebszeiten erfolgen (Ausnahmen)
- Ausweisungspflicht

Der Lebensmittelunternehmer hat folgende Pflichten:

- Duldung der Kontrolle der Aufsichtsorgane
- Pflicht zur Eigenkontrolle (Art 17 d. EG-VO 178/2002)
- Pflicht zur Rückverfolgbarkeit (Art 18 d. EG-VO 178/2002)
- Pflicht zum Rückruf (Art 19 d. EG-VO 178/2002)

Die Kontrolle erfolgt auf Basis folgender Kontrollpläne:

- mehrjähriger integrierter Kontrollplan
- Revision- und Probenplan
- Notplan (Ware stellt ernstes Risiko dar)

#### **Die Neuordnung der Probenziehung:**

Bei der Probenziehung erfolgt eine Teilung der Probe in drei gleiche Teile:

1. Teil = amtliche Probe;
  2. Teil = Gegenprobe für den Handelsbetrieb, in dem die Probeziehung stattgefunden hat
  3. Teil = Gegenprobe für den Hersteller oder Importeur/Vertreiber in Österreich
- Ausnahme: bei Monitoringproben wird nur 1 Probe entnommen (keine Gegenprobe)

Die Behörde hat die Verpflichtung, den Hersteller oder Importeur/Vertreiber in Österreich über die erfolgte Probeziehung zu informieren. Dieser kann dann entscheiden, was mit seinem Teil der Gegenprobe geschehen soll.

Der Unternehmer, bei dem Gegenprobe zurückgelassen werden und der nicht der Hersteller ist, hat die Verpflichtung, diese Proben kurzzeitig entsprechend den Anforderungen der Ware aufzuheben. Die produktspezifischen Fristen dazu wurden vom Gesundheitsministerium festgelegt (siehe <http://wko.at/Lebensmittelhandel> , Lebensmittelrecht, „Gegenproben“).

Wenn der Eigentümer der Gegenprobe bis dahin nicht entschieden hat, was mit der Ware passieren kann, kann das aufbewahrende Unternehmen die >Probe auf Kosten des Eigentümers vernichten lassen.

#### **NEU Maßnahmen zur Mängelbehebung und zur Risikominimierung:**

- Das Aufsichtsorgan hat die Möglichkeit, zunächst (ohne Anzeige zu erstatten!) eine „Verwarnung“ auszusprechen, zusammen mit einer Aufforderung zur Behebung des Mangels und einer Frist, bis zu der die Mängelbehebung erfolgt sein muss.
- Das Aufsichtsorgan hat auch die Möglichkeit zur Anordnung von konkreten Maßnahmen (*von Schließung der Betriebsstätte bis Anpassung der Kennzeichnung*)

## Gebühren für amtliche Kontrollen (ab 1.1.2007)

- o regelmäßige Kontrollen + Untersuchungen = kostenlos
- o nicht regelmäßig Kontrollen + Untersuchungen = kostenpflichtig
- o Kostenersatz der Untersuchungskosten bei Verurteilung/Bestrafung
- o Mehraufwand der Kontrollen für Exporte = kostenpflichtig (z.B. amtliche Kontrolle nach US-Vorschriften in Betrieben)

Für den Bereich der Herstellung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs gibt es zusätzlich folgende Gebühren:

### *Gebühren für amtliche Hygienekontrollen in SH, ZB und Wildbearbeitungsbetrieben* *Gebühren für Rückstandsuntersuchung*

Diese Gebühren werden für größere Betriebe (für SH > 1000 GVE/Jahr, für ZB > 250 to/Jahr) bundeseinheitlich festgelegt, für alle anderen Betriebe in den einzelnen Bundesländern.

## Strafbestimmungen: „Entkriminalisierung“ des Lebensmittelrechts

Gerichtliche Strafen nur für

- o Gesundheitsschädlichkeit,
- o Inverkehrbringen v. nicht untersuchtem Fleisch /Zubereitungen

Strafrahmen: Freiheitsstrafen (1 bzw. 3 Jahre) bzw.  
Geldstrafen

...und für alles Andere: Verwaltungsstrafen

Verfolgsverjährung: 1 Jahr

Verantwortlichkeit: abh. v. Entscheidungsbefugnis

Strafrahmen: bis € 7.000,--/€ 14.000,--/€ 28.000,--

Zum neuen LMSVG siehe auch Merkblatt „Lebensmittelrecht“

### **Rechtsquellen:**

#### EU-Ebene:

Grundlagentext (*allgemeines Lebensmittelrecht und Rückverfolgbarkeit*): VO (EG) 178/2002

Neuregelung der Kontrolle: VO (EG) 882/2004 („normale“ Lebensmittel)

VO (EG) 854/2004 (Lebensmittel tierischen Ursprungs)

Neuregelung der Hygiene: VO (EG) 852/2004 („Hygiene 1“; Basishygiene)

VO (EG) 853/2004 („Hygiene 2“; zusätzliche Hygienevorschriften für Fleisch, Fleischerzeugnisse, Fisch, Milch, ...)

Übergangsbestimmungen: RL 41/2004

#### Nationale Ebene:

*Lebensmittel-Sicherheits- und Verbraucherschutz-Gesetz (LMSVG)*

Stand: Jänner 2006

#### Impressum:

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das zuständige Landesgremium der Wirtschaftskammer Ihres Bundeslandes:  
Wien, T (0)1 51450-3234, Niederösterreich T (0)2742/851-19310, Oberösterreich 05 90 909-4311,  
Burgenland T 05 90 907-3310, Steiermark T 0316/601-585, Kärnten T 05 90 904-315,  
Salzburg T 0662/8888-257, Tirol T 05 90 905-1294, Vorarlberg T 05522/305-347

Bundesgremium des Lebensmittelhandels, Wiedner Hauptstraße 63, 1045 Wien

DI Anka Lorencz, Tel: 05 90 900 DW 3006

Es wird darauf hingewiesen, dass alle Angaben trotz sorgfältigster Bearbeitung ohne Gewähr erfolgen und eine Haftung des Autors oder der Wirtschaftskammern Österreichs ausgeschlossen ist.