

„Ein Kompromiss, der sich bewähren muss“

Anpassung von nationalem Recht zur Durchführung des gemeinschaftlichen Hygienerechts – ein Kommentar

von Thomas Reiche

Am 20. Mai wurde im Bundesgesetzblatt endlich die 1. Änderungsverordnung zur Ergänzung und Änderung der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) und der Tierischen Lebensmittelhygieneverordnung (Tier-LMHV) veröffentlicht (BGBl. I Nr. 23 v. 20. 5. 2010 S. 612). Seit Mitte 2008 war diese Änderungsverordnung im Entwurfsstadium. Erst galt es, sich national zu einigen, dann verzögerte die Notifizierung in Brüssel das Geschehen. Und schließlich gab es noch in letzter Minute Änderungen bei der Verabschiedung der Verordnung im Bundesrat im März dieses Jahres. Auch die Bundes-tierärztekammer hatte eine Stellungnahme zum Entwurf abgegeben.

„Ende gut – alles gut?“ Nein, das Ergebnis ist wohl eher mit „viele Köche verderben den Brei“ zu umschreiben. EU-Kommission und Bundesministerium für Ernährung, Lebensmittel und Verbraucherschutz (BMELV), die Bundesländer und die unterschiedlichen Interessengruppen, jeder hatte seine Meinung zu dem Papier. Herausgekommen ist ein Kompromiss, der in vielen Punkten sicher hinter den persönlichen Erwartungen zurückbleibt. Aus hiesiger Sicht ist es aber besser etwas zu haben als nichts und in manchen Punkten muss der Alltag zeigen, wie sich Dinge einspielen und ob Regelungen die gewünschte Wirkung zeigen.

Schlacht tieruntersuchung

Die EU-Kommission sieht grundsätzlich keinen Regelungsbedarf für den privaten Bereich der Lebensmittelherstellung und -verarbeitung, daher auch konsequenterweise nicht für die Schlachtung von Tieren für den privaten häuslichen Verbrauch. In Deutschland gab es vor 2004 aber klare Regelungen für die amtliche Schlacht tieruntersuchung vor und die amtliche Fleischuntersuchung – einschließlich Trichinenuntersuchung – nach der Schlachtung, die sich im Sinne des gesundheitlichen Verbraucherschutzes über viele Jahrzehnte bewährt hatten. Die Rückkehr zu diesen nationalen Bestimmungen sollte mit der Änderungsverordnung nun in der Tier-LMHV kommen. Aber es ist mit dem Artikel 2 nur eine rudimentärer § 2a „Hausschlachtungen“ eingeführt worden. Danach ist die Anmeldung zur amtlichen Schlacht tieruntersuchung nicht mehr grundsätzlich sondern nur noch erforderlich, wenn der Verfügungsberechtigte kurz vor dem Schlachten eine Allgemeinstörung bei dem zu schlachtenden Tier feststellt. Das ist bei der Hausschlachtung von Schweinen wohl eher selten, aber bei Rindern in der Pra-

xis nicht ungewöhnlich. Nur, wer soll das im Nachgang am geschlachteten Tierkörper noch diagnostizieren? Im Falle eines Unglücks darf die Anmeldung gleichfalls unterbleiben. Das alte Problem, dass ein Rind kaum nur für den eigenen Haushalt geschlachtet wird, sondern eher auch, um Fleisch an Freunde und Verwandte abzugeben, bleibt ungelöst.

Wie sich die neuen Bestimmungen in der Praxis bewähren, bleibt daher abzuwarten. Für amtliche Tierärzte, Amtstierärzte und Verbraucher in Deutschland wurde mit dem § 2a nur ein Teilerfolg erzielt. Immerhin ist aber als Erfolg zu werten, dass mit dem § 2a bei der Hausschlachtung und dem § 2b für gejagtes Großwild wieder Bestimmungen für die amtliche Fleischuntersuchung bei häuslichem Verbrauch erlassen wurden und zumindest diese Regelungslücke der EU wieder geschlossen ist.

Hackfleisch

Das zweite Kernstück des ursprünglichen Entwurfs hätte die (alten) Regelungen für die Herstellung und Abgabe von Hackfleisch am Tag der Herstellung bei 4 °C sein sollen. Es bestand Hoffnung, die Verwirrung zwischen den unterschiedlichen Anforderungen der EU-Verordnung und ehemaligen nationalen Bestimmungen sowie zwischenzeitlich veröffentlichten Branchenleitlinien abschließend national zu regeln. Da Deutschland in der EU die Nation ist, die traditionell Hackfleisch auch roh verzehrt, mussten wir ein Interesse haben, hier über das „Hackfleisch zum Braten“ hinaus Regelungen zu finden.

Leider kam aber dies nicht wie gewünscht über die Hürde der Notifizierung. Übrig geblieben ist lediglich ein sehr gekürzter § 13a „Ausnahmeregelung zur Herstellung von Hackfleisch aus schlachtwarmen Fleisch für die Region nach



Anlage 8“ (bestimmte Gebiete u.a. Landkreis Eichsfeld). Die EU-Kommission sah hier wohl die Gefahr, dass mit weiteren Ausnahmen ihre Bestimmungen bei der Herstellung von Hackfleisch in Deutschland unterlaufen werden. Der jetzt veröffentlichte § 13a hilft wenig, das eigentliche Problem in Deutschland für die Metzger und die Lebensmittelkontrolle zu lösen.

Roheihaltige Lebensmittel

Mit Einführung des § 20a zu besonderen Anforderungen bei der Abgabe roheihaltiger Lebensmittel werden die ehemaligen Regelungen der Hühnereier-Verordnung wieder bestimmt. Absatz 1 regelt die Abgabe roheihaltiger Lebensmittel zum sofortigen Verbrauch in Gaststätten und der Gemeinschaftsverpflegung (GV). Die maximale Heißhaltezeit von zwei Stunden und die strengen Temperaturvorgaben für kalt abzugebende Speisen sind zu begrüßen. Der letzte Satz weicht diese guten Bestimmungen des gesundheitlichen Verbraucherschutzes aber wieder auf, da eine Abgabe „außer Haus“ unter der Maßgabe des Anbringens eines Hinweisschildes „sofort verbrauchen“ doch gestattet wird. Ob das Gedächtnis des Käufers ihn dann zuhause auch daran erinnert, dass er ein Lebensmittel mit einem nicht zu vernachlässigendem mikrobiologischen Risiko erworben und möglicherweise unsachgemäß transportiert hat? Zur Minimierung der Salmonellose-Erkrankungen wäre hier eine stringenter Regelung wünschenswert gewesen.

Absatz 2 des § 20a bestimmt wie bisher, dass in Einrichtungen der GV, in denen Menschen, die aufgrund ihres Alters, einer Erkrankung oder einer Beeinträchtigung der körperlichen Abwehrsystems gegenüber lebensmittelbedingten Infektionen besonders empfindlich sind, roheihaltige Speisen vor der Abgabe durcherhitzt werden müssen. Weiterhin wird bestimmt, dass eine Rückstellprobe zu ziehen ist und diese mindestens sieben Tage ab der Abgabe des Lebensmittels tiefgekühlt aufzubewahren ist. Zur Frage, wer „besonders empfindlich“ ist, gab es durchaus kontroverse Diskussionen. „Alte Menschen“ sind nicht definiert. In Zeiten, in denen die Menschen immer älter werden und Senioren auch durchaus körperlich fit und gesund sind, stellte sich die Frage, wie man das Abgabeverbot eingrenzen sollte. Der gewählte Wortlaut wird manchen Küchenleiter dazu verleiten, die Regelungen im Seniorenstift eng auszulegen, um im Zwei-

felsfall nicht mit dem Staatsanwalt in Konflikt zu kommen. Die Bestimmungen für die Rückstellproben sind aus hiesiger Sicht nicht immer geeignet, eine lebensmittelbedingte Erkrankung aufzuklären. Sicher dient die Rückstellprobe eines verzehrfertigen Lebensmittels zum Zeitpunkt der Abgabe auch der Beweisführung. Es lässt aber keine Rückschlüsse auf die Speisen vor der Behandlung zu. Für die epidemiologische Aufklärung wäre eine zweite Probe also hilfreich gewesen.

Verbote und Ausnahmen

Mit der Ergänzung des § 22 wird ein Verbot der Gewinnung und des Inverkehrbringens von Fleisch von Hunden, Katzen und Affen eingeführt, welches im Sinne unseres ethischen Empfindens hier in Mitteleuropa gerechtfertigt ist.

Als Randnotiz ist noch anzumerken, dass mit Artikel 1 ein § 6a in die LMHV eingefügt wurde, der Ausnahmen für die Herstellung von Hart- und Schnittkäse in Betrieben der Alm oder Alpwirtschaft regelt. Diese traditionelle Käseherstellung wäre sonst mit den Bestimmungen der EU-Verordnung (EG) Nr. 852/2004 bezüglich der Bereitstellung von Trinkwasser, der Installation von Handwaschbecken und den Vorgaben für die Abwasserableitung nicht in Einklang zu bringen gewesen.

Der neue § 19a in der Tier-LMHV ergänzt diese Ausnahmeregelungen für Hart- und Schnittkäse bezüglich der Verwendung von Rohmilch. Da diese auf den Almen nicht vor der Verarbeitung mikrobiologisch-somatisch untersucht werden kann und sich gezeigt hat, dass grobsinnlich unveränderte Rohmilch von gesunden Kühen (Schalmtest vorgeschrieben) für die Herstellung von Käse, der über 60 Tage lagert, bedenkenlich eingesetzt werden kann, ist diese Ausnahme vertretbar.



Bekämpfung von Zoonosen

Für die Bekämpfung von Zoonosen ist der Artikel 4 der Änderungsverordnung von Bedeutung. Damit wird die Verordnung mit lebensmittelrechtlichen Vorschriften zur Überwachung von Zoonosen und Zoonosenerregern ergänzt. Mit § 3a werden Regeln zur Ziehung von Rückstellproben für den Fall bestimmt, dass ein Lebensmittelunternehmer bei seinen eigenen Untersuchungen feststellt, dass er ein unsicheres Lebensmittel in Verkehr gebracht hat und eine Mitteilung nach Artikel 19 Absatz 3 der EU-VO (EG) Nr. 178/2002 machen muss. Danach ist er nun verpflichtet, eine Rückstellprobe von den bei ihm verbliebenen Warenbeständen der betroffenen Partie zu ziehen, einzufrieren und für mindestens sieben Tage aufzubewahren. Dies eröffnet den Behörden endlich den Zugriff auf Probenmaterial für eigene Untersuchungen und ist daher zu begrüßen.

*Oberstveternär Dr. Thomas Reiche,
stellvertretendes Mitglied im BTK-Ausschuss
für Lebensmittel-, Fleisch- und Milchhygiene*