

Verordnung über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

Ausgangslage

Die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel wird seit dem 11. Januar 2006 als unmittelbar geltendes Recht angewendet. Sie führt zu einer Vielzahl von offenen Fragen und Problemen im Einzelhandel. Die Verordnung legt die mikrobiologischen Kriterien für bestimmte Mikroorganismen sowie die Durchführungsbestimmungen fest, die von den Lebensmittelunternehmern bei der Durchführung allgemeiner und spezifischer Hygienemaßnahmen einzuhalten sind.

Artikel 6 bestimmt die Anforderungen an die Kennzeichnung. Artikel 7 regelt den Umgang mit einem so genannten „unbefriedigenden Ergebnis“. Artikel 8 ermöglicht den Mitgliedstaaten, vorübergehende Ausnahmeregelungen für den Bereich ihrer nationalen Vermarktung zu erlassen; von dieser Option wird Deutschland keinen Gebrauch machen. Im Anhang der Verordnung sind die einzuhaltenden Lebensmittelsicherheitskriterien und Prozesshygienekriterien sowie Leitlinien für die Probenahme geregelt.

In Anhang 1, Kapitel 1 werden unter der Überschrift „Lebensmittelsicherheitskriterien“ für einige Lebensmittelkategorien Probenahmepläne für den Nachweis bestimmter Keimarten wie z.B. Salmonellen festgelegt. Für Hackfleisch und Fleischzubereitungen, die aus anderen Fleischarten als Geflügel (also z. B. vom Schwein) hergestellt wurden, ist eine Nulltoleranz (in keiner von fünf Proben dürfen Salmonellen nachgewiesen werden) für die Vermarktungsstufe – also den Einzelhandel – vorgeschrieben. Dabei führen Abweichungen zu einem „unbefriedigenden Ergebnis“ gemäß Artikel 7; die Erzeugnisse sind damit nicht verkehrsfähig. Damit gelten auf der Einzelhandelsstufe striktere Vorgaben als auf der vorhergehenden Verarbeitungsstufe: Gemäß Kapitel 2 des gleichen Anhangs unter der Überschrift „Prozesskriterien“ ist dort zulässig, dass auf dem Schlachtkörper in 5 von 50 Proben Salmonellen – also in faktisch 10 % aller Proben – nachgewiesen werden dürfen.

Problem: Nulltoleranz

Diese Vorgaben sind nicht kohärent: Die erst am Ende der Vermarktungskette einzuhaltende Nulltoleranz ist aus Sicht des Einzelhandels weder praktikabel noch sachgerecht. Nach dem Prinzip „from stable to table“ kann eine sinnvolle Minimierung der mikrobakteriellen Belastung nur über die gesamte Prozesskette gewährleistet werden.

Die dargelegte eklatante Abweichung in den rechtlichen Vorgaben für Erzeugnisse auf den einzelnen Stufen ist in der Praxis nicht darstellbar und muss zwangsläufig zu Problemen auf der Vermarktungsstufe im Einzelhandel führen. So liegt etwa bei Schweinen in der Schlachtung die Salmonellenkontamination durchschnittlich zwischen 5 bis 8%, in einzelnen Regionen sogar bei mehr als 14%. Damit ist die nicht nachvollziehbare Konsequenz der geltenden Regelung im Ergebnis, dass ein erheblicher Teil der Erzeugnisse, die als Schlacht tier amtlicherseits bereits die Bescheinigung der Verkehrsfähigkeit erhalten haben, hiervon unberührt beim Angebot im Handel – weil mit Salmonellen behaftet – als ungeeignet anzusehen sind.

Die Verordnung nimmt bezüglich der Untersuchungen auf Salmonellen somit in erheblicher Weise gerade den Einzelhandel und damit das letzte Glied in der Wertschöpfungskette in die Pflicht. Das bedeutet, dass alle Untersuchungsergebnisse davor liegender Wirtschaftsbeteiligter infrage gestellt werden. Hier erfolgt eine klare Abkehr von der Prozesskontrolle – wobei das primäre Ansetzen auf der Erzeugerstufe stattdessen sowohl im Sinne des gesundheitlichen Verbraucherschutzes liegt als auch wirtschaftlich die einzig sachdienliche und tragfähige Lösung sein kann. Diese Ausrichtung setzt allerdings ein umfassendes Minimierungsprogramm auf der Erzeugerstufe voraus, welches erst noch konsequent aufgebaut werden muss, obwohl entsprechende Forderungen schon seit mehreren Jahren diskutiert werden.

Die Bestimmungen über die Probenahmehäufigkeit und die Untersuchungen, vor allem auf Salmonellen, führen zu erheblichen Kostenbelastungen – bis hin zu zweistelligen Millionenbeträgen für die Betriebe des Einzelhandels. Die Rentabilität von Märkten und Betriebseinheiten, in denen Hackfleisch selbst hergestellt und anschließend lose über die Bedienungstheke und/oder (verpackt) in Selbstbedienung angeboten wird, wird dadurch nachhaltig in Frage gestellt. Entscheidend ist aber, dass diese damit verbundenen erheblichen Kostenbelastungen den Verbraucherschutz und die Lebensmittelsicherheit nicht effektiv fördern, denn die Untersuchungsergebnisse liegen regelmäßig erst vor, wenn die Produkte bereits verzehrt sind. Hinzu kommt, dass mit Blick auf das einzelne Endprodukt selbst eine derart ausgeweitete Untersuchungsfrequenz keine „sicheren“ bzw. verlässlichen Ergebnisse hervorbringt. Die Folge sind Millioneninvestitionen, die ins Leere laufen.

Problem: Umgang mit „unbefriedigendem Ergebnis“

Darüber hinaus bestehen gravierende Probleme im Umgang mit einem „unbefriedigenden Ergebnis“ gemäß Artikel 7 der Verordnung. Sofern die Untersuchung ein unbefriedigendes Ergebnis liefert, ist das Erzeugnis vom Markt zu nehmen oder zurückzurufen.

Dabei bestimmt Artikel 6, dass Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse eindeutig zu kennzeichnen sind, um den Verbraucher darauf hinzuweisen, dass diese Erzeugnisse vor dem Verzehr durcherhitzt werden müssen. Damit ist bei ordnungsgemäßer Anwendung des Verzehrshinweises durch den Verbraucher die Sicherheit des Lebensmittels, trotz unbefriedigender mikrobiologischer Ergebnisse im Rohzustand, gewährleistet. Unabhängig hiervon wird im Vollzug in der Konsequenz aus Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 gefordert, dass auch Erzeugnisse vom Markt zurückgenommen werden müssen, die gar nicht zum Rohverzehr bestimmt sind. Gleiches gilt für Produkte, die – obwohl gesetzlich nicht vorgeschrieben – vom Hersteller fakultativ mit einem derartigen „Durcherhitzungshinweis“ gekennzeichnet werden.

Forderungen

Aus der geschilderten Problematik leitet der HDE folgende Hauptforderungen ab:

- Anpassung der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 an die Gegebenheiten im Markt und die Situation in der Prozesskette.
- Berücksichtigung des Zubereitungshinweises bei der Beurteilung der Frage, ob die Voraussetzungen eines Rückrufs aufgrund eines unbefriedigenden Ergebnisses gegeben sind.