



## Hygiene – Rechtliche Grundlagen

Die **Lebensmittelsicherheit** muss auf allen Stufen der Lebensmittelproduktion, inklusive der Primärproduktion, gewährleistet werden.

Die **Mindestanforderungen** sind überwiegend durch unmittelbar geltendes EU-Recht geregelt. Das Hygienepaket umfasst folgende wichtige Verordnungen:

Quelle: Pixabay

- VO (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, Basisverordnung
- VO (EG) Nr. 852/2004, Verordnung über Lebensmittelhygiene
- VO (EG) Nr. 853/2004, Verordnung mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- VO (EG) Nr. 854/2004, Verordnung mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs (nur für staatliche Stellen).

Ergänzt und konkretisiert wird das Hygienepaket durch **nationale Verordnungen**, insbesondere

- die Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) und
- die Tierische Lebensmittelhygieneverordnung (Tier-LMHV), die auch Regelungen zur Abgabe kleiner Mengen von bestimmten Primärerzeugnissen und Lebensmitteln tierischen Ursprungs direkt an den Verbraucher enthalten.

Nach Inkrafttreten der beiden nationalen Verordnungen am 15. August 2007 sind bisherige nationale produktspezifische Hygieneverordnungen wie die Hackfleisch-Verordnung, Geflügelfleischhygiene-Verordnung, Milchverordnung, Honigverordnung und Fischhygiene-Verordnung vollständig aufgehoben.

### Allgemeine Betriebshygiene

Die genauen Anforderungen an die Allgemeine Betriebshygiene, insbesondere auch **Vorschriften für betriebseigene Kontrollen**, ergeben sich aus der nationalen Lebensmittelhygiene-VO (LMHV) und der Tier-Lebensmittel-HygieneVO (§ 21 TierLMHV) sowie den EU-Verordnungen 852/2004 über Lebensmittelhygiene (Anh. I Teil A II und III und Anh. II) und 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (Anh. III).

Mit dem neuen Ansatz „**vom Acker bis zum Teller**“ gelten die Hygiene-Vorschriften auch für die Primärerzeugung. Wer Lebensmittel produziert und in den Verkehr bringt, gleich, ob mit der Absicht der Gewinnerzielung oder nicht, gilt als „**Lebensmittelunternehmer/in**“, auch direktvermarktende Betriebe. Bei ihnen liegt die Hauptverantwortung für die Sicherheit eines Lebensmittels.

Für alle Lebensmittelunternehmer/innen gelten die allgemeinen Anforderungen an Hygiene und Buchführung des Anhangs I der VO 852/2004. Diese beinhalten im Wesentlichen den sorgfältigen Umgang mit Lebensmitteln in Form der Einhaltung einer **Basis-, Prozess- und Personalhygiene**. Es wird aber darauf hingewiesen, dass die Zulassungsanforderungen so flexibel formuliert sind, dass sie auch den Bedingungen von handwerklichen Betrieben wie kleinen und mittleren Direktvermarkterinnen bzw. Direktvermarktern Rechnung tragen.

Der Umfang, in dem die gesetzlichen Hygieneanforderungen anzuwenden sind, ist an der individuellen Situation des Betriebes (Verderblichkeit der Produkte, Vermarktungshäufigkeit und -umfang) auszurichten. Die

Verordnungen sehen vor, das jeweilige Gefährdungspotential zu berücksichtigen und die sich daraus ergebenden Sicherungsmaßnahmen mit der notwendigen Flexibilität anzuwenden. Daher enthalten die Verordnungen an mehreren Stellen die Begriffe „angemessen“, „ausreichend“, „geeignet“ und „erforderlichenfalls“, so dass nachteilige Beeinflussungen von Lebensmitteln bestmöglich zu vermeiden sind. Darunter ist die **Vermeidung ekelerregender** (z.B. Schimmel, Käfer, Motten) **oder sonstiger Beeinträchtigungen** der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln (z.B. durch Mikroorganismen, Verunreinigungen etc.) zu verstehen.

Dies wird durch die Anwendung einer **„Guten-Hygienepraxis“** in allen drei relevanten Hygienebereichen erreicht, nämlich:

- bei der **Personalhygiene** durch Schulung und Einhaltung eines hygienebewussten Verhaltens aller Mitarbeitenden,
- bei der **Betriebshygiene** durch Schaffung und Erhalt eines guten Hygienestandards in geeigneten Räumlichkeiten mit entsprechenden Einrichtungen und Gerätschaften,
- bei der **Prozesshygiene** durch Auswahl von Verfahren, die ein hygienisches Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen der Lebensmittel gewährleisten.

Die Realisierung einer „Guten-Hygienepraxis“ ist Grundlage aller weiteren Maßnahmen im Betrieb.

Mit Ausnahme der Primärproduktion sind Lebensmittelbetriebe dazu verpflichtet, Eigenkontrollen nach den **Grundsätzen des HACCP-Konzeptes** (s. Merkblatt HACCP) einzurichten, durchzuführen, aufrechtzuerhalten und zu dokumentieren.

## Sie haben Fragen? Sprechen Sie uns an!

Hygiene und Qualitätsmanagement in landwirtschaftlichen Betrieben mit Lebensmittelproduktion

[Weitere Informationen](#)

Mit freundlicher Unterstützung der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL).

Quellen: Wichtige Rechtsvorschriften für die Direktvermarktung, Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, 2017; Deutscher Bauernverband & Fördergemeinschaft „Einkaufen auf dem Bauernhof“ (Hrsg.), Hygieneleitlinie für Direktvermarkter, 3. Auflage 2020

© Landwirtschaftskammer NRW • Fachbereich 52 – Landservice, Regionalvermarktung • Hygiene- und Qualitätsmanagement • Merkblatt Hygiene-rechtliche Grundlagen