

Lebensmittelrechtliche Aspekte beim Umgang mit Fetten und Ölen

- Grundlagen Recht
- Lebensmittelgesetz
- Hygieneverordnung
- Gerichtsurteile
- Lebensmittelkontrolle
- Was ist zu beachten

Friedrich Liebig
Lebensmittelchemiker
Chemisches Untersuchungsamt Bochum

Systematik Lebensmittelrecht

- Horizontale Rechtsnormen
(gelten für alle Lebensmittel)
 - allgemeine Rechtsnorm
z.B. Lebensmittel- und
Bedarfsgegenstände Gesetz
 - Spezialnorm
z.B. Los-Kennzeichnungs VO

- Vertikale Rechtsnormen
(gelten nur für spezielle
Lebensmittel)
z.B. Konfitürenverordnung

EU-Recht

- **EU-Verordnung**
unmittelbar geltendes Recht
z.B. VO (EWG) Nr.194/97
Höchstgehalte Kontaminanten
- **EU-Richtlinie**
muss in nationales Recht
umgesetzt werden
z.B. RL 89/397 (EWG)
Lebensmittelüberwachung

Deutsches Recht

- Gesetz
 - Verordnung
 - Leitsätze
 - Richtlinien
- Gerichts-
urteile

Spezial - General

➤ Spezialvorschrift

- regelt präzise eng begrenzte Fälle
- erlaubt meist keinen Ermessensspielraum
- erfordert nur wenig Erläuterungen

➤ Auffangvorschrift

- anzuwenden, wenn keine Spezialvorschrift greift und
- wenn es keiner Spezialvorschrift widerspricht
- enthält allgemeine, wenig präzise Aussagen
- verlangt nach Auslegung
- enthält häufig Ermessensspielraum

Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände Gesetz (LMBG)

§ 17 Verbote zum Schutz vor Täuschung

(1) Es ist verboten,

1. zum Verzehr nicht geeignete Lebensmittel ... als Lebensmittel gewerbsmäßig in den Verkehr zu bringen.

Lebensmittelhygiene

VO (LMHV)

➤ § 3 Allgemeine Hygieneanforderungen

Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen **Sorgfalt** der Gefahr einer **nachteiligen Beeinflussung** nicht ausgesetzt sind.

➤ Nachteilige Beeinflussung:

eine ekelerregende ... Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln durch

- Mikroorganismen
- Gerüche
- Temperaturen
- ungeeignete Zubereitungsverfahren
- ...

Lebensmittelhygiene

VO (LMHV)

§ 4 Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen

- Vermeidung von biologischen, chemischen und physikalischen Gefahren
- Forderung nach einem Konzept (quasi HACCP)
- Forderung nach Personalschulung in Hygiene

Anlagen: Anforderungen an

- Räume
- Gegenstände
- Arbeitsabläufe
- Personal

Zusatzstoffe


ZZuIV


- Alle Zusatzstoffe sind verboten,
- es sei denn, sie sind ausdrücklich zugelassen.
- Für Frittierfette zugelassen sind:
 - Dimethylpolysiloxan E900
 - Antioxidantien (Tocopherol, Gallate, BHT, BHA, Ascorbinsäure, -ester
 - Mono-, Diglyceride
 - Lecithine
 - Citronensäure, -ester von Mono- und Diglyceriden

Beurteilungskriterien

➤ Sensorik

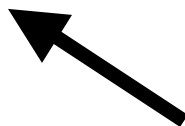
➤ Polare Anteile  24
%

➤ Petrolether-unlösliche
oxidierte Fettsäuren  0,7
%

➤ Rauchpunkt
 170°C

➤ Rauchpunktdifferenz
 50°C

➤ Säurezahl *neu*  2,0



Rechtsauffassung durch Urteile

- Einstufung eines zu lange gebrauchten Frittierfettes als „nicht zum Verzehr geeignet“ i.S.d. § 17(1)Nr.1 LMBG ist rechtmäßig
KG Berlin 1987
- Frittierfett gilt als Lebensmittel
OLG Düsseldorf 1990
- Allein der Betrieb einer Fritteuse ist bereits ein gewerbsmäßiges Inverkehrbringen
OLG Düsseldorf 1990
- Werden Lebensmittel in verdorbenem Frittierfett zubereitet, gelten auch die Lebensmittel als verdorben
OLG Koblenz 1990

Prinzip der Lebensmittelüberwachung

- regelmäßig
- stichprobenartig
- ohne Vorankündigung
- mit folgenden Instrumenten
 - Inspektion (Betriebskontrolle)
 - Probenahme und Analyse
(ohne Bezahlung, Gegenprobe)
 - Hygieneuntersuchung d. Personals
 - Prüfung der Schrift- und Datenträger
 - Untersuchung der Kontrollsysteme
- Betretungsrecht
- Recht der Einsichtnahme, Anfertigung von Kopien
- Mitwirkungspflicht, Auskunftspflicht
(Ausnahme: selber belasten)

Konsequenzen

- **Verwaltungsrecht** (Ordnungsverfügung, bel. Verwaltungsakt)
 - Präventiv → Zukunft
 - Schuldfrage unerheblich
 - Rechtsmittel Widerspruch

- **Straf-/ OWi-Verfahren** (Bußgeld, Strafbefehl)
 - Repressiv → Vergangenheit
 - Schuld ist Voraussetzung
 - Rechtsmittel Einspruch

Was muss denn nun beachtet werden?

Betriebsart, -größe und personelle Voraussetzungen berücksichtigen!

- Allgemeine Hygiene
- geeignetes Fett
- optimale Frittiertemperatur (Kontrolle!)
- regelmäßige Fettkontrolle (sensorisch, Stäbchen, Messgeräte)
- rechtzeitiger Fettwechsel
- täglich Fett filtern
- täglich Fritteuse reinigen