

Sensibilität in der Produktion

Seit März 2021 gelten EU-weit neue Vorgaben zur Lebensmittelsicherheitskultur. Der Grundgedanke ist, Unternehmer zu verpflichten, alle Mitarbeitenden mit einer klaren Kommunikation für Lebensmittelsicherheit und -hygiene zu sensibilisieren.



SASCHA SCHIGULSKI ...

... ist Rechtsanwalt in der von ihm mitgegründeten Kanzlei *cibus Rechtsanwälte* in Gummersbach. Die Kanzlei ist auf das Lebensmittel- und Futtermittelrecht sowie unmittelbar angrenzende Rechtsgebiete spezialisiert und berät Unternehmen der Lebens- und Futtermittelwirtschaft. Schigulski berät und vertritt insbesondere die Hersteller von Lebensmitteln tierischen Ursprungs in Fragen des nationalen und europäischen Lebensmittelrechts und veröffentlicht und referiert regelmäßig zu aktuellen lebensmittelrechtlichen Fragestellungen.

> Rechtlich erfolgt die Einführung der Vorschriften über die Lebensmittelsicherheitskultur, indem in der bereits bestehenden Verordnung (EG) Nr. 852/2004 in Anhang II ein neues Kapitel geschaffen wird. Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 betrifft das Thema Lebensmittelhygiene. Für Unternehmer auf Ebene der Primärproduktion gilt insbesondere Anhang I der Verordnung. Lebensmittelunternehmer, die auf den der Primärproduktion nachgeordneten Ebenen tätig sind, also auf den Stufen der Produktion, der Verarbeitung oder des Vertriebs, müssen die Anforderungen des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 einhalten. Mit der Integrierung der Vorschriften über die Lebensmittelsicherheitskultur in ein neues Kapitel XIa, das in Anhang II eingeführt wird, ist damit der Anwendungsbereich bereits geklärt. Die Regelungen gelten für alle Unternehmen, die auf Ebene der Herstellung, der Produktion und des Vertriebs tätig sind. Die Ebene der Primärproduktion, also beispielsweise Landwirtschaft und Tierhaltung, bleibt ebenso außen vor wie Hersteller von Futtermitteln.

Lebensmittelunternehmen in der Pflicht

Inhalt der Neuregelungen ist, dass die Lebensmittelunternehmer eine angemessene Lebensmittelsicherheitskultur einführen, aufrechterhalten und gegebenenfalls nachweisen müssen. Adressat dieser Verpflichtung ist dabei zunächst der Lebensmittelunternehmer. Ihm obliegt die primäre Verantwortung dafür, entsprechende Vorgaben im Betrieb einzuführen und umzusetzen. Allerdings darf der Unternehmer diese Aufgaben innerbetrieblich auch auf qualifizierte Mitarbeiter oder Mitarbeiterinnen übertragen. Zu denken ist beispielsweise an den Leiter/die Leiterin der Abteilung Qualitätsmanagement und Qualitätssicherheit. Zu beachten ist aber, dass auch nach einer eventuellen

„ Die Überwachung von Kontrollpunkten ist geübte Praxis.“

Delegation dieser Aufgabe Überwachungs- und Kontrollpflichten bei der Geschäftsleitung verbleiben.

Sichere Produktion gewährleisten

Zum Inhalt der Lebensmittelsicherheitskultur gehört die Verpflichtung der Betriebsleitung sowie aller Beschäftigten zur sicheren Produktion und dem Vertrieb von Lebensmitteln, die Einnahme einer Führungsrolle bei der Produktion sicherer Lebensmittel und der Einbeziehung aller Beschäftigten in die Verfahren zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit sowie die Sensibilisierung aller Beschäftigten des Unternehmens für Gefahren für die Lebensmittelsicherheit und die Bedeutung der Lebensmittelsicherheit und -hygiene. Erforderlich ist weiterhin eine offene und klare Kommunikation zwischen allen Beschäftigten des Unternehmens sowohl innerhalb eines Tätigkeitsbereichs als auch zwischen verschiedenen Abteilungen; dies umfasst auch die Mitteilungen von Abweichungen und Erwartungen. Ferner muss die Geschäftsleitung ausreichende Ressourcen zur Gewährleistung eines sicheren und hygienischen Umgangs mit Lebensmitteln zur Verfügung stellen.

Darüber hinaus verpflichtet das Gesetz die Betriebsleitung, sicherzustellen, dass Aufgaben und Zuständigkeiten innerhalb eines jeden Tätigkeitsbereichs des Lebensmittelunternehmens klar kommuniziert werden. Die Integrität des Lebensmittelhygienesystems ist bei der Planung und Umsetzung von Änderungen zu wahren. Die Geschäftsleitung muss sich zudem vergewissern, dass Kontrollen rechtzeitig und effizient durchgeführt werden und die Dokumentation auf dem neuesten Stand ist. Ferner ist sicherzustellen, dass das Personal angemessen geschult und beaufsichtigt wird. Schließlich muss gewährleistet werden, dass die einschlägigen regulatorischen Anforderungen

erfüllt werden und die Betriebsleitung eine kontinuierliche Verbesserung des Managementsystems des Unternehmens für die Lebensmittelsicherheit fördert, wobei Entwicklungen in den Bereichen Wissenschaft, Technik und bewährte Verfahren zu berücksichtigen sind.

Allerdings enthält Anhang II Kapitel XIa Ziffer 3 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 die Einschränkung, dass die Einführung einer Lebensmittelsicherheitskultur angemessen in Bezug auf Art und Größe des Unternehmens sein muss.

Schnittstellen zum HACCP-Konzept

Das System der Lebensmittelsicherheitskultur verlangt nichts völlig Neues. Vielmehr kann auf diverse im Unternehmen bereits vorhandene Prozesse und Abläufe zurückgegriffen werden. So hat die Lebensmittelsicherheitskultur eine Nähe zum HACCP-Konzept, stellt jedoch etwas rechtlich Eigenständiges dar. Trotzdem gibt es Schnittstellen zur Lebensmittelsicherheitskultur. Die Überwachung und Dokumentation von kritischen Kontrollpunkten ist bereits seit Jahren geübte Praxis. Solche vorhandenen Elemente und auch genutzten Dokumente können für die Implementierung und Umsetzung der Lebensmittelsicherheitskultur ebenfalls genutzt werden.

Die Regelungen zur Lebensmittelsicherheitskultur gelten seit dem 23.03.2021 in jedem Mitgliedstaat der EU. Die Überwachungsbehörden können die Umsetzung und Einhaltung von Vorgaben zur Lebensmittelsicherheitskultur also bereits heute kontrollieren.

Ein Verstoß gegen die Vorschriften zur Lebensmittelsicherheitskultur ist selbst nicht mit Strafen oder Geldbußen bewehrt. Trotzdem stehen den Behörden verwaltungsrechtliche Mittel zur Verfügung, um für eine Umsetzung zu sorgen. Darüber hinaus kann die ordnungsgemäße Umsetzung auch bei der Frage nach einer möglichen Geldbuße wegen anderer Vorwürfe, beispielsweise wegen der Überschreitung von Grenzwerten in Lebensmitteln, bußgeldmindernd Berücksichtigung finden. Auch im Hinblick auf Zertifizierungen ist die Einhaltung der Vorgaben zur Lebensmittelsicherheitskultur unerlässlich. Insoweit findet sich in nahezu jedem Standard die Vorgabe, dass die gesetzlichen Anforderungen einzuhalten sind. Auch in den Leitfäden der QS GmbH wurde eine entsprechende Managementverpflichtung ab Januar 2022 explizit aufgenommen.

Jedem Lebensmittelunternehmer, der nach der Ebene der Primärproduktion tätig ist, ist deshalb zu raten, sich mit dem Thema Lebensmittelsicherheitskultur zu beschäftigen. <