

## Stellungnahme des Bundesverbandes zum Verordnungsvorschlag der Kommission zur Änderung der Anhänge zur Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über die Hygiene von Lebensmitteln im Hinblick auf das Management von Lebensmittelallergenen, Umverteilung von Lebensmitteln und Lebensmittelsicherheitskultur

Der Verband der Österreichischen Lebensmittelkontrolle und des Konsumentenschutzes e.V. (V.O.L.K.), als fachliche Vertretung der österreichischen Lebensmittelinspektoren, begrüßt die Möglichkeit zur Stellungnahme zum oben angeführten Verordnungsentwurf.

Es ist sicherlich positiv, den Schutz vor Allergenen so früh als möglich in der Lebensmittelkette zu verankern und daher befürworten wir im Grunde die Aufnahme dieser Maßnahme in den Anhang I der Hygieneverordnung. Sehr problematisch sehen wir aber jedoch die Möglichkeit einer bloßen Sichtkontrolle bei dieser Art von Rückständen. Allergene können bereits in Spuren eine große Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen und können heftige, sogar lebensbedrohliche Reaktionen hervorrufen (z.B. im Falle von Allergien auf Nüsse). Dieselben Bedenken gelten auch für die geplanten Änderungen im Anhang II Kapitel 9.

Zwei grundlegende Fehler scheinen auch im neuen Teil Va von Anhang II zu stecken.

Absatz (1) lautet:

*„Food business operators shall routinely check if food under their responsibility is not injurious to health and fit for human consumption [...]. If not the case, food business operators may redistribute food ...“* Im ersten Satz sollten *„not injurious to health“* und *„fit for human consumption“* umgedreht werden, denn man liest das *„not“* auch weiter, so dass es eigentlich hieße *... check if food under their responsibility is not [...] fit for human consumption*, was missverständlich wäre.

In anderer Reihenfolge besteht kein Zweifel: *„fit for human consumption and not injurious to health“*! [Gilt auch für Abs. (2) dieses Abschnitts Va.]

Der zweite Satz erlaubt **wörtlich** genau das, was er eigentlich verbieten sollte: Lebensmittelunternehmer müssen laut erstem Satz (bei positiver Auslegung) checken, ob die Lebensmittel nicht gesundheitsschädlich sind und ob sie für den menschlichen Verzehr geeignet sind.

Wenn das nicht der Fall ist (! – wenn also die Lebensmittel gesundheitsschädlich sind oder nicht für den menschlichen Verzehr taugen), dürfen Lebensmittelunternehmer gemäß 2. Satz diese Lebensmittel weiter verteilen.

Der zweite Satz sollte daher lauten: *„If the checked food is fit for human consumption and not injurious to health, food business operators may redistribute it ...“*.

Ablehnend steht der Verband der Österreichischen Lebensmittelkontrolle und des Konsumentenschutzes dem Vorhaben gegenüber, im Kapitel XI a eine „Kultur der Lebensmittelsicherheit“ aufzunehmen. Wir schließen uns hier vollinhaltlich allen, diesem Vorhaben skeptisch gegenüberstehenden, Kommentaren an. Die Aufnahme einer derartigen Norm, die letztendlich bei Nichtbefolgung unter Strafe steht, stellt die Lebensmittelbehörden vor große Vollzugsprobleme, da es keinerlei nachvollziehbare Richtwerte gibt, was unter einer „Kultur der Lebensmittelsicherheit“ zu verstehen ist. Welche unterstützenden Expertisen, die von einer Behörde zur Beurteilung hergezogen werden können, gibt es dazu? Abstrakte Begriffe wie „offene und klare Kommunikation, Engagement, Führung etc.“ sind von den Vollzugsbehörden bei ihren Kontrollen kaum zu verifizieren. Aus derzeitiger Sicht stellt diese Ergänzung der VO (EG) 852/2004 wohl eher nicht anwendbares, „totes“ Recht dar.

Wir bitten daher die Kommission, von einer Umsetzung in der jetzigen Form in der VO (EG) Nr. 852/2004 abzusehen.

**Frühwirth Günter e.h., Vize-Präsident**  
Wien, 05.08.2020