



European Commission Directorate-General  
for Health and Food Safety  
G4 – Food Hygiene  
B-1049 Brussels

VERBAND DER ÖSTERREICHISCHEN  
LEBENSMITTELAUFSICHT  
UND DES KONSUMENTENSCHUTZES  
Homepage: [www.lebensmittelinspektion.com](http://www.lebensmittelinspektion.com)  
E-Mail: [frg@chello.at](mailto:frg@chello.at)  
Phone: ++43 676 5199091  
ZVR-Zahl: 862022699

Wien, 02.03.2021

Sehr geehrter Herr Thevenard!  
Sehr geehrter Herr De-Smet!

Wie Sie wissen, hat der EuGH mit Urteil vom 6. Oktober 2011 in der Rechtsache C-382/10, Erich Albrecht und andere gegen Landeshauptmann von Wien, Folgendes ausgesprochen:

*"Anhang II Kapitel IX Nr. 3 der (Lebensmittelhygiene-Verordnung) ist dahin auszulegen, dass in Fällen wie denen der Ausgangsverfahren bei Selbstbedienungsverkaufsboxen für Brot- und Gebäckstücke der Umstand, dass ein potentieller Käufer die zum Verkauf angebotenen Lebensmittel denkmöglich mit bloßen Händen berühren oder sie anniesen kann, für sich allein nicht die Feststellung erlaubt, dass diese Lebensmittel nicht vor Kontaminationen geschützt sind, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre."*

Der Europäische Gerichtshof hat mit diesem Urteil festgelegt, dass die Feststellung einer konkreten Kontamination erforderlich ist und dass abstrakte, generelle Erwägungen für eine Beanstandung nicht ausreichen. Dieses Urteil wird von österreichischen Höchstgerichten auch auf alle vergleichbaren Fälle, wie z.B. auf die offene Anbietung von Speisen bei Frühstücksbuffets, ausgelegt. Unter Berufung auf dieses EuGH-Urteil entschied der nationale Verwaltungsgerichtshof in seinem Erkenntnis vom 27.03.2014, Zl. 2013/10/0183, ..., dass der Umstand, dass die (offen) zur Konsumation angebotenen Lebensmittel im Rahmen eines Frühstücksbuffets denkmöglich durch "beim Sprechen abgesonderten Speichel (Tröpfcheninfektion)" verunreinigt werden können, für sich allein nicht die Feststellung erlaubt,

*dass diese Lebensmittel nicht vor Kontaminationen geschützt sind, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre“.*

Der Verband der Österreichischen Lebensmittelkontrolle und des Konsumentenschutzes e.V., als fachliche Interessensvertretung der Österreichischen Lebensmittelinspektoren, stand dem Urteil des EuGHs, wegen der in der Urteilsbegründung irrigen Berufung auf Art. 5 (2) der VO (EG) 852/2004 (Kontaminationen aus dem Umfeld der Lebensmittel kann HACCP nicht verhindern) und der damit verbundenen praxisfremden Auswirkung auf den Lebensmittelkontrolldienst, stets kritisch gegenüber. Wir waren schon immer der Ansicht, dass unverpackte Lebensmittel, die ohne weitere Behandlung verzehrt und in Selbstbedienung offen angeboten werden, durch **Anwendung der guten Hygienepraxis**, am effektivsten durch Anbringung mechanischer Schutzvorrichtungen (Spuckschutz) vor Kontamination geschützt sind.

Die derzeitige Corona-Pandemie zeigt auf dramatische Art und Weise, dass die Kontamination mit „beim Sprechen abgesondertem Speichel (Tröpfcheninfektion)“ keine abstrakte Gefahr darstellt, wie dies im zitierten EuGH-Urteil festgehalten wurde. Vielmehr hat sich gezeigt, dass es sich dabei um eine reale Gefahr, auch hinsichtlich aller Viren und Bakterien, die mit dem menschlichen Speichel übertragen werden können (wie z.B. Noroviren), handelt.

Studien<sup>1</sup> zeigen, dass Viren (Bakterien) u.a. durch direkten Kontakt mit einer infektiösen Person (z. B. Berühren während eines Händedrucks) oder mit einem kontaminierten Gegenstand oder einer kontaminierten Oberfläche übertragen werden. Die Übertragung von Atemtröpfchen, die von einer infektiösen Person ausgeatmet werden, verbreitet sich im Allgemeinen innerhalb von etwa 2 Meter. Und in Situationen wie den angesprochenen Frühstücksbuffets können nicht nur schwebefähige aerosolartige Kleintröpfchen über den Luftstrom, sondern durch Husten oder Niesen viel größere Tröpfchen (mit entsprechend höherer Viren-/Bakterienlast) aus Mund und/oder Nase direkt auf die Lebensmittel gelangen.

Kein noch so gutes Eigenkontrollkonzept kann, im Gegensatz zu mechanischen Schutzvorrichtungen, die Kontamination mit Atemtröpfchen verhindern.

Wenn bisher auch nicht nachgewiesen wurde, dass sich Menschen durch den Verzehr kontaminierter Lebensmittel mit dem neuartigen Coronavirus infiziert haben, so kann dies für die Zukunft niemand ausschließen. Jedenfalls ist aber auch eine Kontamination durch andere Viren (z.B. Noroviren) bzw. Bakterien (z.B. Staphylococcus aureus) mit erheblichen gesundheitlichen Folgen für Verbraucher nicht nur möglich, sondern durchaus realistisch.

Der Verband der Österreichischen Lebensmittelkontrolle und des Konsumentenschutzes e.V. ersucht die Expert group on food hygiene and control of food of animal origin, um einen Vorschlag an die Kommission, damit zusätzliche Bestimmungen im Sinne einer guten Hygienepraxis inkl. mechanischer Schutzvorrichtungen für Situationen erlassen werden, in denen die Vorschriften des Art. 5 (2) der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 (HACCP) nur ungenügend greifen bzw. nicht ausreichen, das grundlegende Ziel des Lebensmittelrechts, nämlich ein hohes Maß an Schutz für Leben und Gesundheit des Menschen<sup>2</sup>, sicherzustellen.



**Günter Frühwirth**

Vize-Präsident

Wien, 02.03.2021

<sup>1</sup> z.B. [www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/more/scientific-brief-sars-cov-2.html](http://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/more/scientific-brief-sars-cov-2.html)  
<https://journals.plos.org/plosone/article?id=10.1371/journal.pone.0235943>

<sup>2</sup> Vgl. Erwägungsgrund 8 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 und Erwägungsgrund 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004