

# AKTUELLE ENTWICKLUNGEN: WAS HAT DIE LMÜ BEWEGT? WAS KÖNNTE KOMMEN?

TEIL 2: PRAXIS

EUGH URTEILE,

ZOONOSENERREGER

Dr. Johanna Popp

[www.mediaserver.hamburg.de](http://www.mediaserver.hamburg.de) / Maxim Schulz



## Art. 14 Abs. 7 und 8 der VO (EG) Nr. 178/2002

(7) Lebensmittel, die spezifischen Bestimmungen der Gemeinschaft zur Lebensmittelsicherheit entsprechen, gelten hinsichtlich der durch diese Bestimmungen abgedeckten Aspekte als sicher.

(8) Entspricht ein Lebensmittel den für es geltenden spezifischen Bestimmungen, so hindert dies die zuständigen Behörden nicht, geeignete Maßnahmen zu treffen, um Beschränkungen für das Inverkehrbringen dieses Lebensmittels zu verfügen oder seine Rücknahme vom Markt zu verlangen, wenn, obwohl es den genannten Bestimmungen entspricht, da der begründete Verdacht besteht, dass es nicht sicher ist.



Mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel – Art. 1 – Anhang I Kapitel 1 Kriterium 1.28 – Frisches Geflügelfleisch VO (EG) Nr. 2073/2005 – Untersuchung auf andere pathogene Mikroorganismen – VO (EG) Nr. 178/2002 – Art. 14 Abs. 8 – Ermessen der nationalen Behörden – Umfang

## Art. 1 Satz 3 VO (EG) Nr. 2073/2005

Die zuständige Behörde überprüft die Einhaltung der in der vorliegenden Verordnung festgelegten Bestimmungen und Kriterien ...,

**unbeschadet ihres Rechts, weitere Probenahmen und Untersuchungen im Rahmen** von Prozesskontrollen in Fällen, **in denen der Verdacht besteht**, dass Lebensmittel nicht unbedenklich sind, oder im Zusammenhang mit einer Risikoanalyse durchzuführen, um **andere Mikroorganismen, deren Toxine oder Metaboliten nachzuweisen und zu messen.**



## Anhang I Kapitel 1 Kriterium 1.28 – Frisches Geflügelfleisch VO (EG) Nr. 2073/2005

1.28 Frisches Geflügelfleisch <sup>(20)</sup>	► <b>M9</b> <i>Salmonella</i> Typhimurium <sup>(21)</sup> <i>Salmonella</i> Enteritidis ◀	5	0	In 25 g nicht nachweisbar	► <b>M9</b> EN ISO 6579-1 (für den Nachweis), White-Kaufmann-LeMinor-Schema (für die Serotypisierung) ◀	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer
---	---	---	---	---------------------------	---	--

(20) Das Kriterium gilt für frisches Geflügelfleisch aus *Gallus-gallus*-Zuchtherden, von Legehennen, Masthähnchen und aus Zucht- und Masttruthühnerherden

(21) Einschließlich des monophasischen *Salmonella-typhimurium*-Stammes

### Art. 3 Abs. 1 der Verordnung Nr. 2073/2005

verpflichtet die Lebensmittelunternehmer, sicherzustellen, dass Lebensmittel die in Anhang I aufgeführten entsprechenden mikrobiologischen Kriterien einhalten.



## Art. 7 Abs. 2 Satz 1 VO (EG) Nr. 2073/2005

Untersuchung Lebensmittelsicherheitskriterien nach Anhang I Kapitel 1 unbefriedigende Ergebnisse

→ Erzeugnis oder die Partie Lebensmittel gemäß Artikel 19 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 vom Markt zu nehmen oder zurückzurufen.

→ braucht keine zusätzlichen Tatbestandsvoraussetzungen des Art. 19 in Verbindung mit Art. 14 VO (EG) Nr. 178/2002

**zwingende Handlungspflicht**



## Hintergrund

Schnellwarnmeldung, für aus Polen eingeführtes frisches Geflügelfleisch:

Nachweis ***Salmonella Kentucky***

### Litauische Behörde

- Kontrolle beim betroffenen Geflügelfleischgroßhändler
- Dokumente Eigenkontrollen: frisches Geflügelfleisch verschiedener Angebotszustände in Verkehr gebracht, in welchen ***Salmonella Kentucky*** nachgewiesen worden ist.
- Erlass Ordnungsverfügung: **Verbot**, nicht sichere Lebensmittel in den Verkehr bringen, sowie diese zurückzunehmen und zu vernichten.



## Hintergrund

Bußgeldbescheid in Höhe von 540 Euro u. a. wegen Verstoßes gegen Art. 14 Abs. 1 und Abs. 2 Buchst. a und b der Verordnung Nr. 178/2002.

Amtl. Gutachten mit Nachweis von ***Salmonella Infantis*** → in Verkehr gebrachtes frisches Geflügelfleisch

## Ordnungsverfügung:

- Verbot Weiteres in Verkehr bringen
- Rücknahme
- Vernichtung



## Vorabentscheidungsersuchen Litauen

- Hätten die Behörden überhaupt auf die Kontamination mit anderen Salmonella Serotypen untersuchen dürfen?
- Kann ein Lebensmittel, welches in der Kategorie 1.28 befriedigende Ergebnisse hat, als nicht sicher beurteilt werden nach Art. 14 Absatz 1 der VO (EG) Nr. 178/2002 ?
- Insbesondere mit Blick auf Artikel 14 Abs. 8 der VO (EG) Nr. 178/2002 im Zusammenhang mit Artikel 1 der VO (EG) Nr. 2073/2005?
- Wie weit reichen die Handlungskompetenz und das Ermessen der Behörden?





## RN. 22:

Nach Art. 14 Abs. 7 der Verordnung Nr. 178/2002 gelten Lebensmittel, die spezifischen unionsrechtlichen Bestimmungen zur Lebensmittelsicherheit – wie denen der Verordnung Nr. 2073/2005 – entsprechen, nur „hinsichtlich der durch diese Bestimmungen abgedeckten Aspekte als sicher“.

## RN: 23

Art. 14 Abs. 1, 2, 7 und 8 der Verordnung Nr. 178/2002 räumt den zuständigen nationalen Behörden die Befugnis ein, geeignete Maßnahmen zu treffen, um Beschränkungen für das Inverkehrbringen von Lebensmitteln zu verfügen oder deren Rücknahme vom Markt zu verlangen,

wenn, obwohl sie den für sie geltenden spezifischen unionsrechtlichen Bestimmungen entsprechen, nach Ansicht der Behörden **objektiv der begründete Verdacht besteht**, dass diese Lebensmittel nicht sicher sind.

Diese Bestimmung ist angesichts der Bedeutung, die sie zur Erreichung des hohen Schutzniveaus für die Gesundheit des Menschen und den Verbraucherinteressen gemäß Art. 1 Abs. 1 VO (EG) Nr 178/2002 spielt, **weit auszulegen**.



## RN 24:

Daraus folgt, dass die Verordnung Nr. 2073/2005 nicht dahin auszulegen ist, dass sie, wenn eine Lebensmittelkategorie wie frisches Geflügelfleisch der in der vorstehenden Randnummer des vorliegenden Urteils angeführten Beschreibung entspricht, **die zuständige Behörde daran hindert, geeignete Maßnahmen nach Art. 14 Abs. 8 der Verordnung Nr. 178/2002 zu treffen.**

## RN 26:

Die litauische, die tschechische und die italienische Regierung sowie die Kommission führen aus, dass, auch wenn die vorliegend von der litauischen Behörde in frischem Geflügelfleisch nachgewiesenen Serotypen, nämlich **Salmonella Kentucky und/oder Salmonella Infantis**, weniger verbreitet zu sein scheinen als *Salmonella Typhimurium* und *Salmonella Enteritidis*,

**nicht auszuschließen ist, dass sich die beiden erstgenannten Serotypen nachteilig auf die Gesundheit auswirken.**



## RN 27:

**Nationale Gericht:** Prüfung, ob das Vorhandensein dieser nicht in Anhang I Kapitel 1 Reihe 1.28 der Verordnung Nr. 2073/2005 aufgeführten Serotypen zum einen den Verdacht begründet, dass das betreffende frische Geflügelfleisch nicht sicher im Sinne von **Art. 14 Abs. 2 bis 5** der Verordnung Nr. 178/2002 ist, und zum anderen die von der litauischen Behörde auf der Grundlage von Art. 14 Abs. 8 der Verordnung **als „geeignete Maßnahmen“ ergriffenen Maßnahmen rechtfertigt.**

## Fazit:

Art. 1 der Verordnung Nr. 2073/2005 in Verbindung mit Art. 14 Abs. 8 der Verordnung Nr. 178/2002 dahin auszulegen ist, dass die zuständige Behörde eines Mitgliedstaats eine Lebensmittelkategorie als nicht sicher im Sinne von Art. 14 Abs. 1 und 2 der Verordnung Nr. 178/2002 **einstufen darf, wenn es sich dabei um frisches Geflügelfleisch handelt, in dem andere pathogene Mikroorganismen als die in Anhang I Kapitel 1 Reihe 1.28 der Verordnung Nr. 2073/2005 genannten Salmonella-Serotypen nachgewiesen wurden.**



## Vorabentscheidungsersuchen -Pflichten der Lebensmittelunternehmer – **Anhang I – Kapitel 1 Nr. 1.2 – Grenzwerte für *Listeria monocytogenes* in Fischereierzeugnissen vor und nach dem Inverkehrbringen**

- Amtl. Gutachten: Einzelhandelsgeschäft, Nachweis *Listeria monocytogenes* in Produkten auf Basis von Lachs und Forelle
- Estnische Behörde: Anordnung, die Herstellung dieser Produkte anzuhalten, sämtliche Chargen zurückzurufen und die Verbraucher über diesen Rückruf zu informieren
- Eigenkontrollen Betrieb: Nachweis *Listeria monocytogenes* in Lebensmitteln
- Trotz Desinfektion zweier Betriebsstätten: Weiterhin Nachweise in Lebensmittel aus den Betriebsstätten
- estnische Behörde Anordnung: Betriebsschließung, Nachweis Verunreinigung beseitigt



- Betrieb: Klage auf Nichtigerklärung dieser Anordnungen.
- Die estnische Behörde seien nicht berechtigt auf in einem Einzelhandelsgeschäft entnommene Proben den in Anhang I Kapitel 1 Nr. 1.2 der Verordnung Nr. 2073/2005 vorgesehenen Grenzwert anzuwenden, nach dem in 25 g des betreffenden Lebensmittels *Listeria monocytogenes* nicht nachweisbar sein dürfe (im Folgenden: Nulltoleranzgrenze).
- Dieser Grenzwert sei auf bereits in den Verkehr gebrachte Produkte nicht anwendbar. Für diese gelte der in derselben Vorschrift vorgesehene Grenzwert von 100 KbE/g während der Haltbarkeitsdauer. Eine über diesem Wert liegende Konzentration von *Listeria monocytogenes* sei in - ihren Produkten nie festgestellt worden.



Lebensmittelkategorie	Mikroorganismen/deren Toxine, Metaboliten	Probenahmeplan <sup>(1)</sup>		Grenzwerte <sup>(2)</sup>		Analytische Referenzmethode <sup>(3)</sup>	Stufe, für die das Kriterium gilt
		n	c	m	M		
1.2 Andere als für Säuglinge oder für besondere medizinische Zwecke bestimmte, verzehrfertige Lebensmittel, die die Vermehrung von <i>L. monocytogenes</i> begünstigen können	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 KBE/g <sup>(5)</sup>		EN/ISO 11290-2 <sup>(6)</sup>	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer
		5	0	In 25 g nicht nachweisbar <sup>(7)</sup>		EN/ISO 11290-1	Bevor das Lebensmittel die unmittelbare Kontrolle des Lebensmittelunternehmers, der es hergestellt hat, verlassen hat

(5) Dieses Kriterium gilt, sofern der Hersteller zur Zufriedenheit der zuständigen Behörde nachweisen kann, dass das Erzeugnis während der gesamten Haltbarkeitsdauer den Wert von 100 KbE/g nicht übersteigt.

(7) Dieses Kriterium gilt für Erzeugnisse, bevor sie aus der unmittelbaren Kontrolle des Lebensmittelunternehmers, der sie hergestellt hat, gelangt sind, wenn er nicht zur Zufriedenheit der zuständigen Behörde nachweisen kann, dass das Erzeugnis den Grenzwert von 100 KbE/g während der gesamten Haltbarkeitsdauer nicht überschreitet.



RN 25:

.....die während ihrer Haltbarkeitsdauer in den Verkehr gebracht wurden, hinsichtlich des Nachweises von *Listeria monocytogenes* die Nulltoleranzgrenze nicht gilt. In einem solchen Fall muss der Hersteller davon absehen, diese Erzeugnisse in den Verkehr zu bringen.

RN 26:

.....Zwar legt die Verordnung Nr. 2073/2005 die mikrobiologischen Kriterien fest, die Lebensmittel auf allen Stufen der Lebensmittelkette einhalten müssen, doch enthält sie keine Vorschriften über die Maßnahmen, die die zuständige Behörde ergreifen kann, nachdem Lebensmittel unter Verstoß gegen diese Kriterien in den Verkehr gebracht wurden.



RN 28:

Somit kann **die Anwendung der Nulltoleranzgrenze auf Lebensmittel, die in den Verkehr gebracht wurden, ohne dass der Hersteller der zuständigen Behörde zufriedenstellend nachgewiesen hat,** dass diese Lebensmittel während ihrer Haltbarkeitsdauer den Grenzwert von 100 KBE/g nicht überschreiten, eine „geeignete Maßnahme“ im Sinne von Art. 14 Abs. 8 der Verordnung Nr. 178/2002 darstellen.



VIELEN DANK !



[www.mediaserver.hamburg.de](http://www.mediaserver.hamburg.de) / Kai-Uwe Gundlach

Um zur Zufriedenheit der zuständigen Behörde nachzuweisen, dass sich *Listeria monocytogenes* in dem Produkt nicht über 100 KbE/g vermehren können, wären aus hiesiger Sicht folgende Informationen notwendig:

- Herstellungsgang und genaue Beschreibung der Hürdentechnologien UND
- Produktcharakterisierung (pH-Werte, aw-Werte, Salzgehalt, Starterkulturen und weitere Hürden) UND
- Challenge-Test



## Entwurf für eine delegierte Verordnung zur Änderung von Anhang III der VO (EG) Nr. 853/2004

derzeitige Anforderung in Anhang III Abschnitt X Kapitel I Nr. 3 VO (EG) Nr. 853/2004:

Eier innerhalb von höchstens 21 Tagen nach dem Legen an den Verbraucher zu liefern



Ersetzt durch MHD von höchstens 28 Tagen nach dem Legen

**Achtung: noch kein Veröffentlichungsdatum der Änderung**

# Fleischhygiene Geflügel

## Mobile Geflügelschlachtungen ohne Zulassungspflicht

Nutzung einer mobilen Schlachthanlage für kleine Mengen Geflügel / Hasentiere (bis 10.000/Jahr)

→ Ausnahmeregelung nach Art. 1 Abs. 3 Buchstabe d der VO (EG) Nr. 853/2004

Hinzuziehung eines Dienstleisters:

Betreiber einer **nicht zugelassenen mobilen Geflügelschlachthanlage** zur Durchführung der Schlachtung

**!Verantwortung für die Tätigkeit muss beim Tierhalter liegen!**

Die weitere Be- und Verarbeitung von **Fleisch** aus diesen Schlachtungen ist im landwirtschaftlichen Betrieb ist im Rahmen einer **Einzelhandelstätigkeit** möglich.

→ nur eine Abgabe unmittelbar an Endverbraucher oder örtlichen Einzelhandelsunternehmen, die direkt an Endverbraucher abgeben