



Kann Kuhmilch krank machen?

Das Berliner Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) kommt mit einer kühlen Warnung vor dem weißen Lebensmittel: Kinder, die mit ihren Schulklassen zu Unterrichtszwecken Bauernhöfe besichtigen, können schwer krank werden, wenn sie dort unerhitzte Milch aus dem Tank probieren, heißt es lapidar.

Tatsächlich erhält das BfR über das bundesweite Erfassungssystem für Lebensmittel, die an Ausbrüchen beteiligt sind (BELA), immer wieder Informationen über Krankheitsfälle, die nach Rohmilchverzehr auf Bauernhöfen aufgetreten sind. Vor allem Campylobacter- und EHEC-Bakterien sind die Auslöser. Beide Erreger sind im öffentlichen Bewusstsein kaum präsent - insbesondere wenn man ihren Bekanntheitsgrad mit dem von Salmonellen vergleicht. Doch auch sie rufen heftige Durchfallerkrankungen hervor. Und: Bei beiden Erkrankungen kann es zu schwersten Komplikationen kommen.

Campylobacter jejuni ist ein korkenzieherförmiges Bakterium, das sich im Darm vieler warmblütiger Tiere findet - auch beim Rind. Der Mensch steckt sich über mit Kot kontaminierte, unzureichend erhitzte oder durchgegarnte tierische Lebensmittel an - vor allem Rohmilch und Geflügelfleisch. Anders als bei anderen Bakterien reichen schon 500

Keime für eine Infektion aus. Jährlich werden in Deutschland mehr als 50.000 Campylobacteriose-Fälle gemeldet. Kleine Kinder unter fünf Jahren sind besonders betroffen.

Das BfR warnt jetzt vor allem vor Campylobacter- und EHEC-Infektionen, gibt aber zu bedenken, dass man sich durch Rohmilch auch Salmonellose, Listeriose und Q-Fieber zuziehen kann. Es bleibt die Frage, warum die Abgabe von Milch direkt aus dem Kuhstall überhaupt erlaubt ist. Die Antwort lautet: Sie ist es überhaupt nicht. Die Abgabe von Rohmilch an Verbraucher ist in Deutschland grundsätzlich verboten. Eine Ausnahme bilden Betriebe, die von der zuständigen Behörde die Genehmigung bekommen haben, Rohmilch unter der Bezeichnung „Vorzugsmilch“ abzugeben - vorausgesetzt, die rechtlichen Anforderungen werden erfüllt.



Inhalt:

Kann Kuhmilch krank machen?	1 - 2	Bewertungsportale im Internet.....	7
Test entlarvt Etikettenschwindel	2	Telefonnummer nicht zwingend erforderlich	7
Impressum	2	Markenrecht: Jugendherberge kein Markenname mehr	8
Zeugnisse durch den Medizinischen Dienst der Krankenkassen (MdK)	3	Trotz Tischreservierung: Gast muss kein Menü bestellen	8
Hygiene-Smileys zum Ersten, zum Zweiten und zum Dritten	4 - 6	Hygieneanforderungen an Imbissstände	8 - 9
		Backwaren durch Wespenfraß im Genusswert gemindert ...	10
		Neue Produkte	11
		Partnerfirmen und Produkte	12

Dazu zählen beispielsweise monatliche mikrobiologische Kontrollen. Die strengen Vorgaben haben dazu geführt, dass nur etwa 80 Betriebe in Deutschland Vorzugsmilch verkaufen. Milcherzeugende Betriebe dürfen außerdem „Rohmilch ab Hof“ an Verbraucher abgeben, wenn sie die Abgabe den Behörden gemeldet haben. An der Abgabestelle muss der deutliche Hinweis „Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen“ angebracht sein.

Die Milch, die man in der Kühltheke findet, ist nicht mehr roh - sie ist pasteurisiert. Bei der Pasteurisierung wird Milch für eine Dauer von 30 bis 40 Sekunden auf 72 bis 75 °C erhitzt und danach wieder abgekühlt. Alle Krankheitserreger außer dem Milzbranderreger *Bacillus anthracis* werden dabei abgetötet. Allerdings geht auch ein gewisser Anteil der Vitamine in der Milch verloren: Ungefähr fünf Prozent des Vitamins B1, bis zu zehn Prozent des Vitamins B12 und bis zu 25 Prozent vom Vitamin C.



Test entlarvt Etikettenschwindel

Wo Bio drauf steht, soll auch Bio drin sein: Zumindest bei der Milch gibt es einen unabhängigen Test, mit dem bio-produzierte Ware von der herkömmlichen unterschieden werden kann. Fressen die Kühe überwiegend Silomais, so wie zumeist in der konventionellen Haltung, dann hat ihre Milch einen höheren Gehalt des stabilen Kohlenstoff-Isotop C-13: Das fanden Wissenschaftler des Kieler Max-Rubner-Institut heraus.

IMPRESSUM

Der Hygiene-Netzwerk Report ist ein Entscheider-Medium für Gastronomie, Hotellerie, Catering, Gemeinschaftsverpflegung, den Lebensmitteleinzelhandel, Fleischerei, Bäckerei und Konditorei sowie den Bereich Health-Care.

HERAUSGEBER

Hygiene-Netzwerk,
eine Dienstleistung
der Fa. Hygiene-Forum
Neckarstraße 3
68753 Waghäusel
Tel.: 07254 / 77 95 28
info@hygiene-netzwerk.de
www.hygiene-netzwerk.de

REDAKTION

Rainer Nuss
Neckarstraße 3
68753 Waghäusel

Zeugnisse durch den Medizinischen Dienst der Krankenkassen (MdK)

Eine neue gesetzliche Regelung sorgt speziell im Pflegebereich für viel Wirbel. Ab dem 01.07.2009 erhalten alle stationären und ambulanten Einrichtungen eine Gesamtbewertung in Form von „Schulnoten“. Die Grundlagen hierfür sind geregelt im Pflege-Weiterentwicklungsgesetz.

Rechtsgrundlage:

Mit der Reform der Pflegeversicherung 2008 wurden die Pflegekassen laut § 115 Abs. 1a SGB XI verpflichtet, die Ergebnisse der Qualitätsprüfungen von Pflegeeinrichtungen zukünftig übersichtlich und für alle Interessenten vergleichbar zu veröffentlichen.

Ziel:

Pflegekunden und Angehörige sollen zukünftig ein differenziertes Bild von der Qualität der Einrichtungen erhalten und der potentielle Kunde erhält eine Entscheidungshilfe, ob er sich begründet für oder gegen eine Pflegeeinrichtung entscheidet.

- Die medizinischen Dienste haben den Auftrag, alle ambulanten und stationären Einrichtungen bis Ende 2010 einmalig geprüft zu haben. Danach soll es jährliche Kontrollen geben.

Bewertungsgrundlage:

Für die **stationäre** Pflege wird es 82 Einzelkriterien geben, die sich in 5 Kategorien unterteilen:

1. Pflege und medizinische Versorgung
2. Umgang mit demenzkranken Bewohnern und anderen gerontopsychiatrisch veränderten Menschen
3. Soziale Betreuung und Alltagsgestaltung
4. **Wohnen, Verpflegung, Hauswirtschaft, Hygiene.**
5. Befragung der Bewohner/innen

Fazit:

Die derzeitigen Qualitätsprüfungsrichtlinien werden geändert. Die Prüfungsfragen werden mit Noten von 1,0 für sehr gut bis 5,0 für mangelhaft bewertet. Es wird eine **Gesamtnote** gebildet, wobei die Kundenbefragung (10 % der Pflegebedürftigen werden befragt) ausgespart wird. Die Noten werden Ende 2010 auf einer Internetseite veröffentlicht werden und sind so für jedermann einsehbar. Dies wird einen starken Konkurrenzdruck auf die einzelnen Einrichtungen verursachen. **Es bietet auf der anderen Seite jedoch auch für alle im Hygienebereich tätigen Firmen, speziell was die Kategorie 4 angeht, erhebliche Chancen im Beratungsbereich.**

Quelle: Rainer Nuss, www.hygiene-netzwerk.de



Hygiene-Smiley zum Ersten, zum Zweiten und zum Dritten ...

Hygienemängel von Restaurants sollen veröffentlicht werden

Im Hygiene-Netzwerk-Report 03/2009 hatten wir über die Entwicklungen hinsichtlich des Hygiene-Smileys in Europa berichtet.

Zum Ersten:

Nun will auch die Verwaltung von Hamburg-Altona Positiv- und Negativlisten ins Internet stellen – Der Sauberkeits-Check hat Modellcharakter für ganz Hamburg.

Mit einem Klick feststellen, ob die Küche sauber ist: Hamburgs Gastronomen sollen sich im Internet für die hygienischen Zustände ihrer Restaurants verantworten müssen. Die SPD-Fraktion des Bezirks Altona will einen neuen Hygiene-Check für die Gastronomie samt Positiv- und Negativliste online stellen. Auch die anderen Fraktionen signalisieren Zustimmung. Und da Altona unter den sieben Bezirken die Federführung beim Thema Verbraucherschutz innehat, könnte der Gastro-Check schon bald Vorbildmodell für die ganze Stadt werden.

„Hamburg muss ein Interesse an einer solchen Transparenz haben, nicht zuletzt wegen der vielen Touristen“, sagt Stefan Krappa (SPD Altona). Der Plan sieht vor, dass Verbraucherschützer nach Besuchen bei Gastronomen Beanstandungen in eine Negativliste eingetragen. Jeder Internetnutzer kann diese dann einsehen. Wird der Mangel innerhalb einer vorgegebenen Zeit von ein paar Wochen behoben, wird der Eintrag entfernt. Einträge sollen aber nur dann möglich sein, wenn mindestens der Tatbestand einer Ordnungswidrigkeit erfüllt ist. Kleinere Vergehen sollen nicht gelistet werden. Außerdem sollen Betriebe und gastronomische Einrichtungen, die bei der amtlichen Lebensmittelkontrolle eine überdurchschnittlich gute Qualität und Hygiene nachgewiesen haben, in einer Positivliste geführt werden. Das betreffende Lokal würde dann eine Urkunde sowie ein Logo erhalten, das am Eingang auf den Hygienestandard aufmerksam macht. Im Bezirk Altona werden zurzeit die rechtlichen Konsequenzen von Positiv- und Negativlisten geprüft. Die Einführung eines Smiley-System für die Gastronomie-Kontrolle nach dänischem Vorbild solle „wohlwol-

lend“ geprüft werden. Das skandinavische Land hatte bereits 2001 für sämtliche Restaurants, Bäckereien, Supermärkte und andere Betriebe, die Essen verkaufen, fünf abgestufte Punkt-Punkt-Strich-Gesichter eingeführt: Grinsen bedeutet „Alles klar“, Schmollen „Finger weg“. Im Berliner Bezirk Pankow beschränkt man sich seit einigen Wochen hingegen auf einen einzigen Grins-Smiley, den sich Gastronomen auf freiwilliger Basis nach entsprechender Prüfung durch amtliche Verbraucherschützer an die Tür kleben können. „Alles sauber. Also rein!“ lautet der Slogan.

Quelle: DIE WELT, Hamburg

Zum Zweiten:

Auch das Bundesland Hessen denkt über die Einführung des Smiley-Systems nach dem Vorbild von Berlin-Pankow nach. So ist einer Pressemitteilung der Partei „Die Grünen“ vom 20.07.2009 zu entnehmen: „GRÜNE fordern Veröffentlichung von Ergebnissen der Lebensmittelkontrolle Betrüger ins Internet – Gute Betriebe positiv kennzeichnen

Als "ersten Schritt hin zu mehr Transparenz für Verbraucherinnen und Verbraucher" fordert die Landtagsfraktion von BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN die Veröffentlichung von Ergebnissen der Lebensmittelkontrolle und die positive Kennzeichnung von gut und überdurchschnittlich gut geführten Gaststätten, Bäckereien, Metzgereien und Supermärkten mit einem Smiley nach dem Vorbild Berlin-Pankow (<http://www.berlin.de/ba-pankow/verwaltung/ordnung/smiley.html>) "Das ist eine unserer Konsequenzen aus den Lebensmittelkandalen der letzten Zeit. Seit Jahren erleben wir immer wieder das gleiche Spiel: Gammelfleisch wird entdeckt oder untergejubelter Analogkäse und Mogelschinken aufgedeckt, aber kein Verbraucher erfährt, wer die Betrüger sind und wo sie ihre Gaststätten oder Betriebe haben.

Das Smiley-System besitzt Vorteile für beide Seiten: Die Kundinnen und Kunden können bei einer Smiley-Auszeichnung sicher sein, dass dort sauber gearbeitet und korrekt gekennzeichnet wird. Für die Betriebe wird es einen positiven Anreiz geben, verbraucherfreundlich zu arbeiten. Gute Betriebe werden für ihre Anstrengung mit einem werbewirksamen "Gütesiegel" gestärkt und motiviert, so weiter zu machen. Die Betriebe mit Defiziten werden sich bemühen, bei der nächsten Testung einen Smiley zu erhalten. Dies entspricht dem großen Interesse der Verbraucherinnen und Verbraucher, die wissen wollen, woran sie mit den Lebensmitteln sind", sagt die verbraucherpolitische Sprecherin der GRÜNEN, Angela Dorn, und verweist auf die Erfahrungen der Verbraucherzentrale Hessen (VZH), die täglich viele Anfragen von verunsicherten Bürgerinnen und Bürgern erhalten.

DIE GRÜNEN fordern die Landesregierung auf, dieses Modell so schnell wie möglich in Hessen einzuführen. Sie soll mit den Landkreisen in Verhandlungen treten, damit diese den Lebensmittelbetrieben das freiwillige System der Positivkennzeichnung mit einem Smiley anbieten.

"Aufgrund der positiven Erfahrungen in Pankow könnten viele Landräte von der Idee überzeugt werden." Neben dieser positiven Kennzeichnung drängen DIE GRÜNEN aber auch darauf, die Betriebe, die gegen die Vorschriften verstoßen, im Internet zu veröffentlichen. "Das Verbraucherinformationsgesetz (VIG) bietet diese Möglichkeit seit mehr als einem Jahr, aber die Landesregierung windet sich wie ein Fisch an der Angel, um die Veröffentlichung von Namen zu vermeiden. Vor einigen Tagen hat sie lediglich angekündigt, Namen zu veröffentlichen, wenn Betriebe zum zweiten Mal beim Mogeln erwischt wurden.

Dieser zaghafte Versuch für mehr Verbraucherschutz ist gerade angesichts der seltenen Kontrollen nicht ausreichend. Wenn seit 2006 nur 106 Proben bei Schinken und Kochschinken in den vielen Gaststätten Hessens genommen wurde, ist es fraglich, wann und wie oft eine zweite Kontrolle überhaupt stattfindet."

Von diesen Proben wurden 67,9 Prozent beanstandet, aber erst jetzt hat die Landesregierung reagiert und die Verbraucher gewarnt. Nur was nutzt

dies, wenn sie nicht wissen, wo die Betrüger sitzen. Die Kombination aus Smileysystem und Negativliste würde für den Verbraucher die nötige Transparenz für eine sichere Wahl des Gaststättenbesuchs oder Metzgereieinkaufs bieten."

Quelle. Pressedienst „Die Grünen“

Zum Dritten:

Hygienische Restaurants und Bars können künftig mit einer Auszeichnung gekennzeichnet werden. Mit dieser wollen die Zürcher Gastro-Verbände gegen ihr «Grüsel-Image» ankämpfen. Alle Jahre wieder komme die Kritik, sagte Ernst Bachmann, Präsident von GastroZürich City, am Freitag vor den Medien. «Immer, wenn der Bericht des kantonalen Labors veröffentlicht wird, werden die Zürcher Wirte danach als Grüsel betitelt.» Dies, obwohl der Grossteil der Betriebe hygienisch und vorbildlich geführt werde.

Im letzten Jahr wurden zwar 65 Prozent der 4300 Betriebe beanstandet. Bei den meisten ging es aber um Details. Bei zehn Prozent der beanstandeten Lokale waren die Mängel gravierend.

Um gegen das «Grüsel-Image» anzukämpfen, lancierten die Zürcher Gastro-Verbände am Freitag das Hygiene-Testat, eine in Plexiglas gefasste Auszeichnung, welche sich vorbildliche Betriebe in die Wirtsstube hängen können.

Die Teilnahme an der Aktion ist freiwillig. Grundlage für die Auszeichnung sind die Berichte der städtischen Lebensmittelinspektoren. Zwei Jahre in Folge müssen diese ohne Beanstandung sein, oder zumindest nur ganz kleine Mängel enthalten.

Den Gastro-Verbänden geht es dabei nicht nur um die Image-Werbung. Mit der Lancierung des Hygiene-Testats hoffen sie auch, die Publikation von Inspektions-Berichten zu verhindern. Diese unterstehen bis jetzt noch der Schweigepflicht. In den letzten Jahren gab es aber immer wieder politische Vorstösse, welche dies ändern wollten.

Zürich ist nicht die erste Stadt, in der vorbildliche Gastro-Betriebe gekennzeichnet werden. Auch der Berner Gastro-Verband verleiht seinen «sauberen» Mitgliedern ein Hygiene-Zertifikat.

Quelle: <http://www.tagesanzeiger.ch> vom 15.05.2009

...

Der Berliner Bär als Saubermann - Marzahn-Hellersdorf setzt ab August ein eigenes Gütesiegel für Gaststätten und Kneipen ein

Der Berliner Bär wird zum Symbol für hygienisch einwandfreie Gaststätten. Marzahn-Hellersdorf setzt dem Pankower Smiley- und Ekellistensystem ein eigenes Gütesiegel entgegen. Im August beginnt das Pilotprojekt. »Wir möchten den Unternehmen, die die lebensmittelhygienischen Anforderungen erfüllen, die Gelegenheit geben, das auch ihren Kunden gegenüber deutlich zu machen«, erklärt Wirtschaftsstadtrat Christian Gräff (CDU). Dazu sollen künftig alle sauberen Betriebe nach Kontrolle und auf Antrag ein positives Zertifikat erhalten - eine Urkunde mit einem grünen Berliner Bär. Das System basiere auf freiwilliger Basis, betont der Stadtrat.

Alle 450 gastronomischen Einrichtungen Marzahn-Hellersdorfs erhalten in den nächsten Wochen ein Schreiben, in dem das Modellprojekt ausführlich erklärt wird. »Wir haben sehr scharfe Kriterien«, sagt Gräff. Nur die gesetzlichen Standards zu erfüllen, reiche für das Bären-Prädikat nicht. Wer beispielsweise gegen Auflagen verstoße, falle durchs

Raster. Überprüft werden das Eigenkontrollsystem, die Basis-, Arbeits- und Personalhygiene. Die Urkunde kann auch wieder aberkannt werden.

Gudrun Pioch, Leiterin des Ordnungsamtes und verantwortlich für den Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelüberwachung betont, die Kontrollen erfolgten »natürlich unangemeldet«. Gebe es nichts zu beanstanden, könne gleich vor Ort eine Urkunde überreicht werden, so die Amtsleiterin.

Entstanden ist das Alternativmodell aus einer Initiative von drei Bezirken, die die Pankower »Negativliste« skeptisch betrachten. Die Wirtschaftsstadträte von Lichtenberg, Steglitz-Zehlendorf und Marzahn-Hellersdorf einigten sich jetzt darauf, das Modell zur Verbesserung des Verbraucherschutzes in einem Bezirk auszuprobieren. Eine Auswertung soll voraussichtlich im Februar/März nächsten Jahres erfolgen. »Ziel ist es, eine berlinweit einheitliche Lösung zu finden«, sagt Christian Gräff.

Das Land Berlin will eine Bundesratsinitiative zur Novellierung des Gesetzes auf den Weg bringen. Danach sollten unter anderem Behörden-Informationen einfacher öffentlich gemacht werden können.

Quelle: Neues Deutschland



Bewertungsportale im Internet

Private Bewertungsportale (auch im Hygienebereich) und Veröffentlichungen wie die der Berliner Stadtverwaltung in Pankow mit so genannten „Negativlisten“ zu Schmutzbetrieben, wurden durch eine Entscheidung des Bundesgerichtshofs vom 23.06.2009 gestärkt. Der BGH hat eine weit reichende Entscheidung über die Zulässigkeit von Bewertungsplattformen im Internet gefällt. Es wurde eine Klage auf Löschung eines Eintrags zurückgewiesen. „Dieses Urteil bestätigt unsere Rechtsauffassung, dass Bewertungen von Dienstleistungen im Internet unter das Recht auf freie Meinungsäußerung fallen“, erklärte Carsten Jutzi, Geschäftsführer von Restaurant-Kritik, eines der größten Bewertungsportale im deutschen Web.

Nach Presseberichten hat der Bundesgerichtshof heute eine Klage zurückgewiesen, mit der eine

Lehrerin eine öffentliche Bewertung ihrer Leistungen auf dem Bewertungsportal www.spickmich.de verhindern wollte. Die Schülermeinungen stellten einen Angriff auf ihre Persönlichkeitsrechte dar.

Dieser Rechtsauffassung schloss sich der BGH nicht an. Vielmehr gehe es bei den Bewertungen um die Tätigkeit der Klägerin und diese genieße nicht den gleichen Schutz wie die Privatsphäre. Außerdem seien die Bewertungen nicht schmähend und stellten keine Beleidigung dar. Damit handele es sich um Äußerungen, die unter das Recht auf Meinungsfreiheit fielen.

Auch der Umstand, dass anonyme Bewertungen vorlägen, änderten nichts daran. Die Meinungsfreiheit umfasse grundsätzlich das Recht, das Verbreitungsmedium frei zu bestimmen.

Impressum: Telefonnummer nicht zwingend erforderlich

Wer eine Homepage hat, muss darauf in einem Impressum angeben, wie er oder sein Unternehmen erreichbar ist. Eine Telefonnummer muss dabei allerdings nicht zwingend angegeben werden, wie der Europäische Gerichtshof entschieden hat.

Der Europäische Gerichtshof hat in seinem Urteil vom 16.10.2008 geurteilt, dass Richtlinie 2000/31 EG über den elektronischen Geschäftsverkehr folgendermaßen auszulegen ist: Ein Inhaber einer Internetseite ist verpflichtet, den Nutzern seines Dienstes vor Vertragsabschluss auf seiner Internetseite im zwingend erforderlichen Impressum neben seiner Adresse weitere Informationen zur Verfügung zu stellen, die eine schnelle Kontaktaufnahme und eine unmittelbare effiziente Kommunikation ermög-

lichen. Dazu gehört aber nicht zwingend eine Telefonnummer.

Ausreichend ist grundsätzlich auch eine elektronische Anfragemaske über die sich der Internetnutzer an den Anbieter wenden kann, wenn der Anbieter innerhalb von 30 bis 60 Minuten antwortet.

Anders verhält es sich, wenn ein Nutzer nach elektronischer Kontaktaufnahme keinen Zugang (mehr) zum Internet hat und den Anbieter um einen nicht elektronischen Kommunikationsweg ersucht (Quelle: Urteil des EuGH, 16.10.2008, Az: C-298/07). Wer solcherlei juristischer Spitzfindigkeit aus dem Weg gehen möchte, schreibt einfach trotzdem seine Telefonnummer ins Impressum.

Quelle: Dehoga-BW

Markenrecht: Jugendherberge kein Markenname mehr

Das Bundespatentgericht hat die Marke „Jugendherberge“ gelöscht. Der Begriff ist damit nicht mehr geschützt.

Die Entscheidung ist das Ergebnis eines Rechtsstreits zwischen dem Deutschen Jugendherbergswerk und der A&O Hotel und Hostel Gruppe, der über fünf Jahre dauerte und über zwei Instanzen ging. Das Bundespatentgericht ordnete die Löschung der Marke „Jugendherberge“ an, weil ein Gattungsbegriff, so heißt es in der Begründung, nicht die Marke eines einzelnen Unternehmens sein dürfe.

Dabei bezog sich das Bundespatentamt auf die Rechtssprechung in zwei Verfahren, in denen es um die Marken „Lotto“ und „Post“ ging. Wenn das Urteil rechtskräftig wird, kann in der Konsequenz daraus jeder Jugendhotel- oder Hostelbetreiber seinen Betrieb unter der Bezeichnung „Jugendherberge“ führen (Bundespatentgericht Az: 25 W (pat) 8/06).

Quelle: Dehoga-BW

Trotz Tischreservierung: Gast muss kein Menü bestellen

Durch die Tischreservierung sichert sich der Gast in dem von ihm gewählten Lokal einen Tisch und damit die Möglichkeit, dort speisen zu können. Zu einer Menübestellung kann der Gast aber nicht gezwungen werden, wenn ihm die angebotenen Speisen missfallen (Amtsgericht Siegburg, Az.: 6 C 464/90).

Quelle: Dehoga-BW



Hygieneanforderungen an Imbissstände

LFGB § 39; LMHV §§ 2, 3

Imbissstände auf Raststätten an der Autobahn, die in Containern untergebracht sind und nicht nur kurzzeitig am Ort verbleiben, bedürfen lebensmittelrechtlich eines Anschlusses an das örtliche Wassernetz.

OVG Berlin-Brandenburg, *Beschluss* vom 5. 7. 2007 - 5 S 54/07

Zum Sachverhalt:

Der Ast. macht im vorliegenden Verfahren geltend, er dürfe seine Imbissstände an der Autobahn ohne Wasseranschluss betreiben. Der Eilantrag blieb in beiden Instanzen ohne Erfolg.

Aus den Gründen:

Das VG hat es zu Recht abgelehnt, die aufschiebende Wirkung des Widerspruchs des Ast. gegen die Anordnung vom 28. 11. 2006 wiederherzustellen,

mit der der Ag. aufgegeben hat, die Trink- und Abwasserversorgung der Imbissstände des Ast. an der Bundesautobahn A 2 an das örtliche Netz anschließen zu lassen. Es bestehen keine ernstlichen Zweifel daran, dass der Ag. dem Ast. zu Recht die Anschließung ans örtliche Netz aufgegeben hat, und auch angesichts der von dem Ast. schon während des Rechtsbehelfsverfahrens durch den Weiterbetrieb der Imbissstände ohne den genannten Anschluss ausgehenden Gefahr hat das öffentliche Interesse am Sofortvollzug Vorrang.

2. Die streitbefangenen Imbissstände genügen nicht den Anforderungen der Kap. 1 und 2 der Anl. zu § 3 S. 2 LMHV. Zwar weist der Ast. zutreffend darauf hin, dass diese Vorschriften nicht ausdrücklich den Anschluss an eine örtliche Trinkwasserleitung gebieten. Ein solches Gebot folgt indessen aus den im Einzelnen aufgeführten Erfordernissen. So müssen Toiletten mit Wasserspülung und Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr vorhanden sein (Kap. 1 Nrn. 3 und 4). Vorrichtungen zum Reinigen von Lebensmitteln müssen von den Handwaschbecken getrennt sein und über eine angemessene Zufuhr von warmem oder kaltem Wasser verfügen (Kap. 2 Nr. 2), ebenso müssen zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten geeignete Vorrichtungen vorhanden sein, die eine ausreichende Warm- und Kaltwasserzufuhr besitzen (Kap. 2 Nr. 3). Bezeichnenderweise ist in diesen Vorschriften von der „Zufuhr“ von Wasser die Rede, während dieser Begriff in den Anforderungen für ortsveränderliche/nichtständige Einrichtungen fehlt (vgl. Kap. 3 Nr. 1.4.1.: „Einrichtungen zum hygienischen Reinigen ... der Hände, hygienische Sanitäreinrichtungen“; Nr. 1.4.3.: „geeignete Vorrichtungen“ zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten; Nr. 1.4.4.: „geeignete Vorrichtungen“ zum Reinigen von Lebensmitteln; Nr. 1.4.5.: „angemessene Warm- oder Kaltwasserversorgung“). Der Vergleich der Vorschriften zeigt, dass der Ordnungsgeber für die stationären - anders als für die ortsveränderlichen / nichtständigen - Einrichtungen die Zufuhr von Wasser und damit einen Anschluss an das örtliche Trinkwassernetz fordert. Dieser Schluss liegt auch deshalb nahe, weil stationäre Einrichtungen sich in aller Regel in Gebäuden oder sonstigen baulichen Anlagen befinden, die nach deutschem Bauordnungsrecht einer Baugenehmigung nach vorangegangener Erschließung mit Wasseranschluss bedürfen. Demgemäß kann offen bleiben, ob sich das Erfordernis eines Trinkwasseranschlusses - wie das VG im angefochtenen Beschluss entgegen der Auffassung des Ast., aber im Anschluss an *VGH München* (Beschl. v. 18. 10. 2005 - 25 CS 05.1636) angenommen hat - bereits aus der allgemeinen Vorschrift des Kap. 1 Nr. 1.1. der Anl. zu § 3 S. 2 LMHV ergibt, wonach Betriebsstätten so beschaffen sein müssen, dass „eine gute Lebensmittelhygienepaxis zum Schutz der Lebensmittel gegen nachteilige Beeinflussung gewährleistet“ ist.

3. Die Auffassung des Ast., zur Wahrung der Hygiene der Imbissstände reiche die Anlieferung von Wasser in Kanistern und die Einfüllung in einen

Tank, steht auch deshalb nicht im Einklang mit den rechtlichen Anforderungen, weil mit dem Überleiten von Wasser aus einer häuslichen Leitung unter Bedingungen, die von der Lebensmittelaufsicht nicht geprüft sind, in ebenso ungeprüfte Kanister, mit dem Transport darin und mit dem Einleiten in Vorrichtungen des jeweiligen Imbissstandes Gefahrmomente bestehen, deren Vermeidung geboten ist. Denn nach § 3 S. 1 LMHV dürfen Lebensmittel - wozu übrigens auch das von Menschen aufzunehmende Wasser gehört (§ 2 II LFGB i.V. mit Art. 2 der Verordnung [EG] Nr. 178/2002) - nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind. Der Begriff der „nachteiligen Beeinflussung“ ist in § 2 Nr. 2 LMHV definiert als „ekelerregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungs-, Desinfektions-, Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren“. Die Formulierung „nicht ausgesetzt sind“ in § 3 S. 1 LMHV zeigt, dass bereits der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung begegnet werden soll. Damit ist der Schutz des Verbrauchers vorverlagert. Statt durch nachträgliche Kontrollen festzustellen, ob die Lebensmittel einwandfrei sind, und ggf. eine nicht einwandfreie Ware zu sperren oder auszusortieren, ist es Zweck der hygienerechtlichen Vorschriften, bereits die Herstellung nicht einwandfreier Ware auszuschließen.

Wegen der oben genannten Gefahren beim Einfüllen und Transport des Wassers kam es auf die vom Ast. vermissten Wasserproben nicht an. Der Gesetzgeber geht mit Sachgründen davon aus, dass sich die Qualität von abgefülltem Wasser in Behältnissen erheblich verändern kann, und erwähnt Wassertanks nur als Möglichkeit der Notfallversorgung der Bevölkerung mit Trinkwasser.

Die Frage des Abwasseranschlusses war im Beschwerdeverfahren nicht im Streit. Das betreffende Gebot ist nach §§ 2 Nr. 1a, 3 S. 1, 2 Nr. 1 lit. a), Kap. 1 Nrn. 3 und 8 LMHV gerechtfertigt.

Quelle: NVwZ-RR 2007 Heft 11-12
(Mitgeteilt von Richter am OVG D. Dahm, Berlin)

Backwaren durch Wespenfraß im Genusswert gemindert

Norddeutschland (dp) **Bei Kontrollen auf einem Wochenmarkt in Norddeutschland wurden Wespen auf dem Kuchen und von Wespen angefressene Amerikaner im Tresen eines Bäckereiverkaufswagens festgestellt. Gegen den Inhaber wurde eine Geldbuße in Höhe von 300 € wegen des Inverkehrbringens von im Genusswert geminderten Lebensmittel ohne Kenntlichmachung der Genusswertminderung verhängt.**

Im Sommer des Jahres 2002 kontrollierte der Lebensmittelkontrolleur die Verkaufsstände und – wagen auf dem Wochenmarkt. Dabei stellte er in einem Bäckereiverkaufswagen etliche Wespen fest. Die Insekten liefen auf verschiedenen Backwaren herum und fraßen den Zuckerguss von den Amerikanern und die Zuckergussstreifen von dem Streuselkuchen (siehe Foto). Beim Versuch, die Sache im Gespräch zu regeln und betriebseigene Maßnahmen zur Minimierung des Problems zu erreichen, kam der Inhaber hinzu. Dieser ließ sich auf ein auf Sachebene basierendes Gespräch nicht ein und erklärte erregt, dass es diese Insekten bereits seit Jahrtausenden gäbe und man dagegen nichts machen könne.

Gegen den Lebensmittelunternehmer wurde ein Ordnungswidrigkeitenverfahren wegen des Inverkehrbringens von im Genusswert mehr als unerheblich geminderten Backwaren. Mit dem Bußgeldbescheid der Lebensmittelüberwachungsbehörde wurde gegen den Bäcker eine Geldbuße in Höhe von 300 € festgesetzt. In der Begründung wurde darauf hingewiesen, dass die Backwaren nur mit einer für den Verbraucher ausreichender Kenntlichmachung der Genusswertminderung hätte angeboten werden dürfen. Neben den vom Verbraucherschützer vor

Ort aufgenommenen Lichtbildern wurde zusätzlich ein Kurzgutachten eines Biologen als Beweismittel herangezogen. Danach belaufen und bearbeiten Wespen mit ihren Mundwerkzeugen sowohl lebende als auch tote pflanzliche und tierische Organismen – also auch Aas – zur Nahrungsaufnahme. Dabei würden Keime aller Art an der Oberfläche des Insekts (Chitinpanzer, Haare und Borsten) haften bleiben.

Diese Mikroorganismen würden auf von den Wespen belaufenen und bearbeiteten Lebensmitteln übertragen. Aus diesem Grund sei das häufige bzw. starke Auftreten von Wespen auf Lebensmitteln als ekelerregend einzustufen. Im übrigen, so im Kurzgutachten weiter, sei es nicht ungewöhnlich, dass Wespen in Hohlräume der Backwaren kriechen. Daher könne sich darüber hinaus eine Gesundheitsgefährdung für den Verbraucher durch Wespenstiche in den Rachen ergeben, wenn eines der Insekten beim Verzehr solcher Backwaren in der Mundgänge. Da das im Bereich des Wespenstiches befindliche Gewebe stark anschwillt, könne ein Ersticken der gestochenen Person nicht ausgeschlossen werden.

Der Bußgeldbescheid wurde rechtskräftig und das Verfahren mit der Zahlung der Geldbuße abgeschlossen.

Mieten
oder Kaufen



Kulms

TG400



Die Innovation für eine hygienische Thekenpräsentation!

- innovative Neuentwicklung
- höchste Effizienz durch Anlockung mittels UV-Licht
- dezente Insektenvernichtung durch Haftklebefolien
- Insektenvernichter für alle Thekenarten geeignet
- formschönes und dennoch unauffälliges Design
- nimmt wenig Platz in der Theke ein
- sorgt direkt an den Problemstellen für Hygiene
- verringert Risiko von Insektenstichen
- enorme Reduzierung der Keimbildung und Eiablage
- durch patentierte Steckverbindung verlängerbar
- ohne sichtbare Kabelverbindungen
- individuelle Ausführungen auf Anfrage möglich
- auch als Endgerät TG400E erhältlich



TG 400

Material:	gebürst. Edelstahl
Röhren:	1 x 11 Watt
Verbrauch:	18 Watt
Größe:	400 x 100 x 90 mm
Fangart:	Haftklebefolien



Egon Kulms, Ing.

Handel - Vertrieb
Inh. Jürgen Pieles

Bahnhofstraße 15
D-37632 Eschershausen

Tel. +49 (0) 55 34 / 9 40 14
Fax +49 (0) 55 34 / 9 40 15

E-Mail info@kulms.com
Internet www.kulms.com

Ihr Ansprechpartner
Egon Kulms Ing.
für Insektenbekämpfung



Partnerfirmen und Produkte



Hygiene-Forum

Beratung u. Schulung im Hygienebereich
Erstellung und Verkauf von Schulungsmedien

www.hygiene-forum.de



DBL - Deutsche Berufskleider-Leasing GmbH

Mietberufskleidung

www.dbl.de



ÖkoP Zertifizierungs GmbH

Kontrolle, Zertifizierung von Landwirten,
Verarbeitern, Importeuren

www.oekop.de



FHAP-Insektenschutz

Insektenschutzgitter

www.fhap.de



Egon Kulms Ing.

Fluginsekten-Bekämpfung

www.kulms.com



FROWEIN

FROWEIN GMBH & CO. KG

Präparate und Geräte zur Schädlingsbekämpfung

www.frowein808.de



Walter Grönhoff Schädlingsbekämpfung GmbH

Schädlingsmanagement

www.walter-groenhoff.de



Koller & Fellner GmbH

Fugenlose Bodensysteme für Gewerbe und Industrie

www.koller-fellner.de



SGS INSTITUT FRESENIUS GmbH

Nicht-medizinische Laboranalytik

www.institut-fresenius.de



Gesec Hygiene + Instandhaltung GmbH + Co. KG

Technische Tiefenhygiene

www.gesa.de



F. Polzer GmbH

Gastronomiegerätebau

www.polzergastro.de



CLR Marketing & Vertrieb

Professioneller Haut-/Arbeitsschutz
Hygienische Händereinigung
Betriebliche Erste-Hilfe-Produkte

www.masterskin.de



ebro Electronic GmbH & Co. KG

Messgeräte, Datenlogger

www.ebro.com



B.U.G.S

Sachverständiger für Schädlingsbekämpfung,
Gutachten, Schulungen

www.karg-bugs.de



Ecolab Deutschland GmbH

Reinigung und Desinfektion

www.ecolab.com/de



Katzenberger Industrie- und Luftfahrtbedarf

Tauchbad- u. Spezialreinigung für die LM-Industrie

www.reinigen-mit-system.de



KAISER MEDIA KG

Hygiene-Monitoring und Dokumentations-Systeme

www.kaiser-media.eu



Schneemeister GmbH

Hygienedienstleister mit Trockeneisschnee
Bekämpfung und Prophylaxe von Bettwanzen

www.schneemeister.com



WISAG

Lebensmittelhygiene Süd-West GmbH & Co. KG

Facility Management

www.wisag.de



VIWIS GmbH

Entwicklung und Einsatz von e-Learning

www.viwis.de



Rainer W. Kuba

Sachverständiger u. beratender Ingenieur
für Qualitäts-, Hygiene-, Umwelt- und
Sicherheitsmanagementsysteme

www.rkq-kuba.de