

Das Lebensmittelrecht und Kleinbrauereien

In diesem Artikel wird das Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz, das Österreichische Lebensmittelbuch Codexkapitel B 13 "Bier", die Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in Einzelhandelsunternehmen für die Anwendung durch Kleinbrauereien übersichtlich erklärt.

Im Interesse einer besseren Lesbarkeit wurden zitierte Gesetzespassagen nicht hervorgehoben.

LMSVG-Beanstandungsgründe

Das Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (kurz LMSVG) regelt die Anforderungen an Lebensmittel, Wasser für den menschlichen Gebrauch, Gebrauchsgegenstände und kosmetische Mittel und die damit verbundene Verantwortung der Unternehmer. Es gilt für alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen. Ziel dieses Bundesgesetzes ist der Gesundheitsschutz des Verbrauchers sowie der Schutz des Verbrauchers vor Täuschung.

Es ist verboten, Lebensmittel, die nicht sicher sind (d.h. gesundheitsschädlich oder für den menschlichen Verzehr ungeeignet sind), die verfälscht sind (ohne dass dieser Umstand deutlich und allgemein verständlich kenntlich gemacht ist), die wertgemindert sind (ohne dass dieser Umstand deutlich und allgemein verständlich kenntlich gemacht ist), die den erlassenen Verordnungen (dazu zählt auch die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 idgF, die allgemeine Hygienevorschrift für Lebensmittelunternehmer) nicht entsprechen, in Verkehr zu bringen.

Bei einem für den menschlichen Verzehr ungeeigneten Bier ist die bestimmungsgemäße Verwendbarkeit wesentlich vermindert oder sogar ausgeschlossen. Ein solches Bier hat einen deutlich wahrnehmbaren geschmacklichen oder geruchlichen Fehlton und eine sehr hohe mikrobiologische Belastung meist durch bierschädliche Bakterien. Typische mikrobiologisch bedingte Geschmacksfehler werden z.B. durch säurebildende Bakterien oder Fremdhefen verursacht. Mikrobiologisch bedingte Geschmacksfehler kennt man als "Sellerie"-Geschmack", als blumig-estrigen Geschmack, als gallig-bitteren Geschmack, als säuerlichen Geschmack, als Diacetyl-Geschmack ("Sarziniengeschmack"), als Essig-Geschmack, als schimmeligen-grabeligen Geschmack, als grabeligen-kreosolähnlichen Geschmack (Hefeautolyse-Geschmack).

Bei einem verfälschten Bier wird eine bewußte Manipulation vorausgesetzt. Meistens wird eine bessere Beschaffenheit vorgetäuscht, ohne dass dieser Umstand deutlich und allgemein verständlich kenntlich gemacht ist. Als Beispiel gelte ein Vollbier (z.B. ein Bier ohne nähere Bezeichnung), welches die Mindestgrädigkeit von 11° nicht erreicht.

Bei einem wertgeminderten Bier kommt es zum Verlust bzw. zu einer erheblichen Minderung der spezifischen Eigenschaften bzw. wertbestimmender Bestandteile, ohne dass dieser Umstand deutlich und allgemein verständlich kenntlich gemacht ist. Es erfolgte keine Manipulation an der Ware. Die Wertminderung gilt als Vorstufe zur "Verdorbenheit". Wertgemindert ist ein Bier z.B. dann, wenn es mit dem Hinweis "Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten, Ware in Ordnung, ..." in Verkehr gesetzt ist aber im Geruch und Geschmack bereits ein deutlicher Alterston bedingt durch die Überlagerung feststellbar ist.

Ein Verstoß gegen die allgemeine Hygieneverordnung liegt bei Bier dann vor, wenn die mikrobiologischen Richtwerte für bierschädliche Bakterien, Gesamtkeimzahl, Escherichia coli oder Coliforme überschritten wurden. Ein Hygienemangel ist immer das Ergebnis einer hygienisch nachteiligen Beeinflussung durch äußere unsachgemäße Einwirkungen.

Es ist weiters verboten, Lebensmittel mit zur Irreführung geeigneten Angaben in Verkehr zu bringen oder zu bewerben. Die Verbote gelten sinngemäß auch für die Aufmachung. Zur Irreführung geeignete Angaben sind insbesondere zur Täuschung geeignete Angaben über die Eigenschaften des Lebensmittels. Unter Angaben über die Eigenschaften versteht der Gesetzgeber Art, Identität, Beschaffenheit, Zusammensetzung, Menge, Haltbarkeit, Ursprung oder Herkunft und Herstellungs- oder Gewinnungsart. So liegt eine Täuschung des Verbrauchers vor, wenn der Stammwürzegehalt und die deklarierte Bierkategorie gemäß ÖLMB nicht korrelieren. Weitere zur Irreführung geeignete Angaben sind Angaben von Wirkungen oder Eigenschaften, die das Lebensmittel nicht besitzt. Auch sind Angaben, durch die zu verstehen gegeben wird, dass das Lebensmittel besondere Eigenschaften besitzt, obwohl alle vergleichbaren Lebensmittel dieselben Eigenschaften besitzen, irreführend.

Es ist auch verboten, beim Inverkehrbringen oder in der Werbung einem Lebensmittel Eigenschaften der Vorbeugung, Behandlung oder Heilung einer menschlichen Krankheit zuzuschreiben oder den Eindruck dieser Eigenschaften entstehen zu lassen. Dieses Verbot gilt sinngemäß auch für die Aufmachung.

LMSVG-Strafrecht

Wer gesundheitsschädliche Lebensmittel in Verkehr bringt, ist mit Freiheitsstrafe bis zu einem Jahr oder mit Geldstrafe bis zu 360 Tagessätzen zu bestrafen. Auch kann ihm unter bestimmten Voraussetzungen die Ausübung seines Gewerbes oder seiner Tätigkeit in Bezug auf bestimmte Formen des Inverkehrbringens oder in Bezug auf bestimmte Waren für einen Zeitraum von mindestens einem und höchstens fünf Jahren untersagt werden. Der verurteilte Unternehmer haftet für Geldstrafen, Kosten der Urteilsveröffentlichung.

Wer Lebensmittel, die für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder mit irreführenden oder krankheitsbezogenen Angaben versehen sind (oder in irreführender oder krankheitsbezogener Aufmachung), die wertgemindert oder verfälscht sind, in Verkehr bringt oder bewirbt, und wer den unmittelbar anwendbaren Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft oder den näheren Vorschriften zur Durchführung dieser Rechtsakte zuwiderhandelt, den Bestimmungen einer nationalen Verordnung zuwiderhandelt, begeht, sofern die Tat nicht den Tatbestand

einer in die Zuständigkeit der Gerichte fallenden strafbaren Handlung bildet oder nach anderen Vorschriften einer strengeren Strafe unterliegt, eine Verwaltungsübertretung und ist von der Bezirksverwaltungsbehörde mit Geldstrafe bis zu 20 000 Euro, im Wiederholungsfall bis zu 40 000 Euro, im Fall der Uneinbringlichkeit mit Ersatzfreiheitsstrafe bis zu sechs Wochen zu bestrafen.

Lebensmittelkontrolle

Das Bundesministerium für Gesundheit hat unter Berücksichtigung der Risikobewertung durch die AGES und nach Befassung der Länder einen Mehrfährigen Integrierten **Kontrollplan** (MIK) zu erstellen. Spezifische Vorgaben der Europäischen Gemeinschaft sind hierbei zu berücksichtigen. Im Rahmen dieses Kontrollplanes wird jährlich ein Revisions- und Probenplan für die amtliche Kontrolle von Unternehmen und Waren erlassen. Er ist in seinen Grundzügen der Öffentlichkeit zugänglich (www.bmg.gv.at).

Vollzug ist Landessache

Die Kontrolle der Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften obliegt dem Landeshauptmann. **Die amtliche Kontrolle** hat in Übereinstimmung mit dem LMSVG entsprechend dem Stand der Wissenschaft und Technologie zu erfolgen. Der Landeshauptmann hat sich zur Erfüllung seiner Aufgaben besonders geschulter Organe als Aufsichtsorgane zu bedienen, die in einem Dienstverhältnis zu einer Gebietskörperschaft stehen und deren Bestellung durch einen entsprechenden Beststellungsakt kundzutun ist. Aufsichtsorgane müssen einen Gesundheitszustand aufweisen, der sicherstellt, dass bei der Tätigkeit mit Lebensmitteln keine Möglichkeit der Übertragung von Krankheitserregern besteht.

Die Aufsichtsorgane haben im Rahmen eines Qualitätsmanagementsystems nach schriftlich festgelegten Verfahren vorzugehen. Über jede amtliche Kontrolle ist ein Bericht zu erstellen. Im Falle einer Beanstandung ist dem Unternehmer eine Ausfertigung des Berichtes zur Verfügung zu stellen. Dieser Bericht kann auch der bei der Kontrolle anwesenden betriebsangehörigen Person ausgehändigt werden. Die Aufsichtsorgane sind befugt, alle für die amtliche Kontrolle maßgeblichen Nachforschungen anzustellen und dabei insbesondere

1. die entsprechenden Grundstücke, Gebäude und Transportmittel zu betreten,
2. die erforderlichen Auskünfte zu verlangen und Personen zu befragen,
3. Geschäftsunterlagen auf Schrift- und Datenträgern einzusehen und gegebenenfalls davon Kopien oder Ausdrucke anzufertigen oder anfertigen zu lassen,
4. Proben zu entnehmen und
5. Hilfestellung bei der Durchführung der Untersuchungen und der Kontrolle zu verlangen.

Die Kontrolle hat, abgesehen von jener der Transportmittel und bei Gefahr im Verzug, während der Geschäfts- oder Betriebszeit stattzufinden und ist in der Regel ohne Vorankündigung durchzuführen. Die Aufsichtsorgane haben bei der amtlichen Kontrolle die Störung des Geschäftsbetriebes und jedes Aufsehen tunlichst zu vermeiden. Die Aufsichtsorgane haben eine Ausweisurkunde mit sich zu führen und diese auf Verlangen vorzuweisen. Die Durchführung einer Kontrolle kann erzwungen werden, wenn deren Duldung verweigert wird. In diesem Fall haben die Organe des öffentlichen Sicherheitsdienstes (Polizei) den Aufsichtsorganen über deren Ersuchen

zur Sicherung der Ausübung der Kontrollbefugnisse im Rahmen ihres gesetzmäßigen Wirkungsbereiches Hilfe zu leisten. Die Aufsichtsorgane können bei der Wahrnehmung von Verstößen gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften eine Organstrafverfügung erlassen oder gemäß VStG vorgehen. Auf Anforderung durch den Landeshauptmann können Sachverständige der Agentur oder der Untersuchungsanstalten der Länder die Aufsichtsorgane bei der Durchführung von Tätigkeiten im Rahmen dieses Bundesgesetzes unterstützen. Alle Personen unterliegen der Amtsverschwiegenheit.

Lebensmitteluntersuchung

Die Aufsichtsorgane können Proben von Waren einschließlich ihrer Werbemittel, Etiketten und Verpackungen entnehmen. Die entnommene Probe ist, soweit dies ihrer Natur nach möglich ist und dadurch nicht ihre einwandfreie Beurteilung bei der Untersuchung und Begutachtung vereitelt wird, in drei annähernd gleiche Teile zu teilen; hernach ist jeder Teil zweckentsprechend zu verpacken und zu versiegeln. Ein Teil der Probe wird als **amtliche Probe** der Untersuchung und Begutachtung zugeführt. Die restlichen Teile sind im Unternehmen als Gegenproben zurückzulassen. Der Unternehmer ist berechtigt, im Beisein des Aufsichtsorgans auf jeder Verpackung der Teile Angaben über das Unternehmen (Firmenstempel u. dgl.) anzubringen. Er ist über Lagerfrist und -bedingungen zu informieren.

Erfolgt die Probenziehung beim Hersteller, ist die Probe in eine amtliche Probe und eine **Gegenprobe** zu teilen. Die entnommene amtliche Probe ist dem örtlich zuständigen Institut für Lebensmitteluntersuchung der AGES oder der örtlich zuständigen Untersuchungsanstalt der Länder zwecks Untersuchung zu übermitteln. Für die entnommene amtliche Probe ist auf Verlangen des Unternehmers eine Entschädigung vom Bund zu leisten, sofern der Wert der Probe 150 € - bezogen auf den Einstandspreis der Ware - übersteigt. Die Entschädigung entfällt, wenn auf Grund dieser Probe entweder eine bestimmte Person bestraft, verurteilt oder auf den Verfall der betreffenden Ware erkannt worden ist. Für Gegenproben ist keine Entschädigung zu leisten. Der jeweils über die betreffende Gegenprobe verfügungsberechtigte Unternehmer kann auf die Entnahme der ihm zustehenden Gegenprobe verzichten. Anlässlich der Probenziehung ist vom Aufsichtsorgan ein Begleitschreiben auszufertigen, welches der amtlichen Probe beizulegen ist. Den Gegenproben ist je eine Kopie oder ein Ausdruck des Begleitschreibens beizulegen.

Pflichten der Unternehmer bei amtlicher Kontrolle

Unternehmer sind unter anderem verpflichtet,

1. Kontrollvorgänge zu dulden.
2. die Aufsichtsorgane in Ausübung ihrer Aufgaben bestmöglich zu unterstützen, ihnen Personen, die mit dem Unternehmen vertraut sind, beizustellen und ihnen den verantwortlichen Beauftragten namhaft zu machen,
3. die Einsichtnahme der für die Kontrolle und Zwecke der Rückverfolgbarkeit maßgeblichen Unterlagen, insbesondere Geschäftsaufzeichnungen, Lieferscheine und Rechnungen, auf Schrift- und Datenträger zu ermöglichen oder, falls dies nicht möglich ist, diese Unterlagen binnen angemessener Frist nachzureichen, und auf Verlangen Abschriften oder Ausdrücke darüber unentgeltlich anzufertigen,
4. auf Verlangen den Aufsichtsorganen die erforderlichen Auskünfte, insbesondere über Herstellung, Bearbeitung, Herkunft und Abnehmer von Waren sowie über alle

Betriebe des Unternehmens einschließlich Transportmittel, zu erteilen oder, falls dies nicht möglich ist, binnen einer vom Aufsichtsorgan zu setzenden Frist nachzureichen, Unternehmer haben im Rahmen von amtlichen Kontrollen auf Verlangen maßgebliche Informationen über die Zusammensetzung und Herstellung der untersuchten Ware der AGES oder den Untersuchungsanstalten der Länder bekannt zu geben, wenn dies in einem konkreten Anlassfall zum Schutz der Gesundheit oder zur Gewährleistung von sicheren Waren oder zum Schutz vor Täuschung für die Beurteilung einer Probe notwendig ist.

§ 39 LMSVG - Ein wirksames Werkzeug zur Prävention

Bei Wahrnehmung von Verstößen gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften hat der Landeshauptmann mit Bescheid, gegebenenfalls unter einer gleichzeitig zu setzenden angemessenen Frist und unter Ausspruch der notwendigen Bedingungen oder Auflagen, die nach Art des Verstoßes und unter Berücksichtigung des Prinzips der Verhältnismäßigkeit erforderlichen **Maßnahmen** zur Mängelbehebung oder Risikominderung anzuordnen, wie insbesondere:

1. die Einschränkung oder das Verbot des Inverkehrbringens oder der Verwendung;
2. die teilweise oder gänzliche Schließung von Betrieben;
3. die Untersagung oder Einschränkung der Benützung von Räumen und Betriebsmitteln;
4. den Entzug oder die Aussetzung der Zulassung von Betrieben;
5. die unschädliche Beseitigung;
6. die Rücknahme vom Markt oder den Rückruf vom Verbraucher;
7. die Information der Abnehmer und Verbraucher;
8. die Anpassung der Kennzeichnung;
9. die Durchführung betrieblicher Verbesserungen, insbesondere bei der Herstellung, Lagerung, Verwendung, Dokumentation und Eigenkontrolle, einschließlich der Vorlage von Untersuchungszeugnissen in begründeten Fällen;
10. die Durchführung baulicher, anlagentechnischer und ausstattungsmäßiger Verbesserungen;

Der Unternehmer hat die Kosten der Maßnahmen zu tragen. Über Berufungen gegen Bescheide entscheiden die unabhängigen Verwaltungssenaten in den Ländern.

Die Rolle der AGES in der amtlichen Lebensmittelkontrolle

In Bezug auf Waren nimmt die Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (kurz **AGES**) die Untersuchungen und Begutachtungen von Proben nach dem LMSVG und der unmittelbar anzuwendenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften der EU im Rahmen der amtlichen Kontrolle wahr. Der örtliche Zuständigkeitsbereich der Institute für Lebensmitteluntersuchung der AGES zur Übernahme von amtlichen Proben ist per Verordnung festgelegt. Für die Tätigkeiten der AGES im Rahmen der amtlichen Kontrolle sind mit Verordnung Gebühren nach Maßgabe eines Tarifs kostendeckend festzusetzen. Der Partei sind auf Verlangen auch Befund und Gutachten über amtliche Proben bekanntzugeben, wenn die Untersuchung keinen Anlass zu einer Beanstandung gegeben hat. Der Gebührentarif ist anzuwenden.

Für die Untersuchung sind geeignete Methoden entsprechend dem Stand der Wissenschaft und Technologie in Übereinstimmung mit den Rechtsvorschriften der

Europäischen Gemeinschaft und nationalen Vorschriften anzuwenden. Die Labors der Agentur müssen für die Untersuchungen im Rahmen dieses Bundesgesetzes eine Akkreditierung nachweisen. Wenn die Agentur bei ihrer Tätigkeit zur begründeten Auffassung gelangt, dass der Verdacht der Verletzung von lebensmittelrechtlichen Vorschriften gegeben ist, so hat sie das in ihrem Gutachten festzustellen und der jeweils zuständigen Behörde oder dem zuständigen amtlichen Tierarzt unverzüglich Mitteilung zu erstatten.

In der AGES dürfen für die Erstattung von Gutachten nur Personen herangezogen werden, die entsprechend fachlich qualifiziert sind.

Das LMS Wien - als Teil des Geschäftsfeldes "Lebensmittelsicherheit" der AGES

Das Institut für Lebensmittelsicherheit (kurz LMS) Wien der AGES führt die Untersuchung und Begutachtung von Waren des LMSVG durch. Amtliche Routine- und Verdachtsproben werden von Lebensmittelaufsichtsorganen zur Untersuchung und Begutachtung an das LMS gebracht oder weitergeleitet. Alle amtlichen und privaten **Bierproben** gehen seit 2010 an das LMS Wien, Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien. Über diese Proben wird von Gutachtern (derzeit Dr. Christian Lechner) ein amtliches Untersuchungszeugnis erstellt und an die zuständige Behörde weitergeleitet. Zusätzlich werden private Proben mit einem Auftrag zur Untersuchung und Begutachtung kostenpflichtig angenommen. Untersuchungszeugnisse von Privatproben werden direkt an den Einreicher übermittelt.

Wessen amtliche Probe beanstandet wird, trägt die Probenkosten und zahlt neben den angefallenen Untersuchungskosten auch eine Verwaltungsstrafe. Wurden mehrere verschiedene Proben gezogen, multiplizieren sich Untersuchungskosten und Verwaltungsstrafe. Jede Partei hat das Recht, gegen einen Bescheid zu berufen. Wird von der Partei ein Rechtsanwalt hinzugezogen, so hat die Partei auch diese Kosten zu übernehmen. Das Berufungsschreiben kann dem diesbezüglichen amtlichen Gutachter zur Stellungnahme weitergeleitet werden. Für Stellungnahmen sind vom Gutachter mindestens - abhängig vom Zeitaufwand - 83 € zu verrechnen, die dem Beschuldigten angelastet werden. Weiters können vom Landeshauptmann kostenpflichtige Nachkontrollen verhängt werden.

Das Österreichische Lebensmittelbuch

Zum Lebensmittelrecht im weiteren Sinn zählen aber auch Regelungen, die keine zwingenden „Vorschriften“ sind, sondern bloße Regelungen, Leitlinien, Guidelines, Normen usw. darstellen (kurz: „**soft law**“ oder "**Quasi Vorschriften**"), es sind dies:

1. Das Österr. Lebensmittelbuch (auch der Weltweite Codex)
2. Leitlinien (insbesondere im Hygienebereich)
3. Ö-, CEN- und ISO- Normen (des Österr Normungsinstituts, der Europäischen Normung bzw. der Internationalen Standardorganisation), soweit sie nicht bindend "vorgeschrieben" wurden.

Der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen obliegt die Herausgabe des **Österreichischen Lebensmittelbuches** (Codex Alimentarius Austriacus). Es dient der Verlautbarung von Sachbezeichnungen, Begriffsbestimmungen, Untersuchungsmethoden und Beurteilungsgrundsätzen sowie von Richtlinien für das

Herstellen und Inverkehrbringen von Waren und wird in elektronischer Form veröffentlicht (www.bmg.gv.at).

Gemäß Österreichischem Lebensmittelbuch (kurz ÖLMB) IV. Aufl. **Codexkapitel B 13 "Bier"** ist Bier ein aus Zerealien, Hopfen und Wasser durch Maischen und Kochen hergestelltes, durch Hefe vergorenes, alkohol- und kohensäurehaltiges Getränk. Nach der Art der bei der Hauptgärung verwendeten Hefe unterscheidet man untergärige und obergärige Biere. Es werden zur Gärung nur reine Hefestämme verwendet, lediglich für spezielle obergärige Biersorten können auch Hefe-Mischkulturen verwendet werden. Bier wird nach seinem Alkohol- bzw. Stammwürzegehalt in Kategorien eingeteilt. Vollbier hat mindestens 11° Stammwürze. Bier ohne nähere Bezeichnung entspricht der Kategorie Vollbier. Offen ausgeschenktes Bier ohne nähere Bezeichnung entspricht der Kategorie Vollbier.

Beurteilungsleitlinie für mikrobiologische Richtwerte bei Bier

Die aktuelle Beurteilungsleitlinie für mikrobiologische Richtwerte bei Bier mit Stand der Technik 2010 kennt folgende Beurteilungen:

Alle Bierproben werden auf bierschädliche Bakterien untersucht:

Bis zum Nachweis von 1000 koloniebildender Einheiten (kurz KBE) im ml Probe ist die Probe nicht zu beanstanden. Von 1000 bis 100000 KBE/ml wird ein Hinweis verfaßt, der zwar keine Geldstrafe zur Folge hat, den Lebensmittelinspektor aber zur Maßnahmensetzung berechtigt. Der Verantwortliche ist vom Hinweis in Kenntnis zu setzen. Ab 100000 KBE/ml entspricht die Probe nicht den Vorschriften des Artikel 4 Abs.2 der Verordnung (EG) Nr.852/2004 idgF über Lebensmittelhygiene und es erfolgt eine diesbezügliche Anzeige. Liegen die KBE/ml über 100000 und wurde zusätzlich ein sensorischer Mangel der Probe befunden, so ist die Probe nach den allgemeinen Anforderungen des § 5 Abs.5 Z 2 LMSVG als für den menschlichen Verzehr ungeeignet und daher gemäß Abs.1 Z 1 als nicht sicher zu beurteilen und unterliegt somit dem Verbot des Inverkehrbringens gemäß § 5 Abs.1 Z 1 LMSVG.

Blanke Biere werden stets zusätzlich auf Gesamtkoloniezahl untersucht. Ab 10000 KBE/ml entspricht die Probe nicht den Vorschriften des Artikel 4 Abs.2 der Verordnung (EG) Nr.852/2004 idgF über Lebensmittelhygiene und es erfolgt eine diesbezügliche Anzeige.

Das Darmbakterium und somit Hygienekeim Escherichia coli und die Hygienekeime der sog. Coliformen werden generell bei allen Bieren untersucht. Ab 10 KBE E.coli oder Coliforme/ml entspricht die Probe nicht den Vorschriften des Artikel 4 Abs.2 der Verordnung (EG) Nr.852/2004 idgF über Lebensmittelhygiene und es erfolgt eine diesbezügliche Anzeige.

Die Nichteinhaltung einer **Mindestgrädigkeit** in Verbindung mit der zutreffenden Sachbezeichnung bewirkt, daß das Bier nach den allgemeinen Anforderungen des § 5 Abs.2 Z 1 LMSVG mit einer zur Irreführung geeigneten Angabe in Verkehr ist und somit dem Verbot des Inverkehrbringens gemäß § 5 Abs.2 LMSVG unterliegt.

Eigenkontrolle - HACCP

Unternehmer haben hinsichtlich Lebensmittel die lebensmittelrechtlichen Vorschriften einzuhalten, deren Einhaltung durch **Eigenkontrollen** zu überprüfen

und gegebenenfalls die erforderlichen Maßnahmen zur Mängelbehebung oder Risikominderung zu setzen. Unternehmer haben auf der jeweiligen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufe die Rückverfolgbarkeit in Bezug auf Lebensmittel sicherzustellen.

Aktualisiert und im März 2007 neu aufgelegt wurde das „Serviceheft für die Reinigung von Schankanlagen“. Den Hintergrund bildet eine Umstellung im Hygienerecht und ein neues Rechtsfundament für die außer Kraft getretene Schankanlagenverordnung. Durch die Übernahme des EU-Hygienerechts war es erforderlich, die Regeln für die Schankanlagenhygiene in eine neue juristische Form zu gießen. Denn die EU-Hygieneverordnung selbst stellt nur allgemeine Hygienebestimmungen zur Verfügung, die präzisiert werden müssen. Dies geschah mit der Herausgabe der „**Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in Einzelhandelsunternehmen**“ durch das Bundesministerium für Gesundheit. In zwei separaten Anhängen dieses umfangreichen Hygieneleitwerks stehen für den Bereich der Schankanlagenhygiene wieder präzise Verhaltensregeln zur Reinigung und Desinfektion zur Verfügung. Rechtlich gesehen handelt es sich bei dieser Leitlinie um ein Gutachten des Ständigen Hygieneausschusses, herausgegeben als Erlaß vom Bundesministerium für Gesundheit. Der Rechtsbegriff „Einzelhandel“ umfasst sämtliche Tätigkeiten im Umgang mit Lebensmitteln am „Point of Sale“. Daher zählt der Lebensmittelhandel im gewöhnlichen Wortsinn ebenso dazu wie Restauranttätigkeiten – Verkauf und Verzehr von Lebensmitteln sozusagen. Inhaltlich hat sich aber, was die Schankanlagenhygiene und Sanitationspflichten betrifft, gegenüber der alten Schankanlagenverordnung nichts geändert – weder an der unmittelbaren Verantwortung des Gastronomen für einwandfreien Getränkeauschank wie an Reinigungsvorschriften und -intervallen.

HACCP ist die Abkürzung für die englischen Begriffe hazard analysis and critical control point. Dies wird mit Gefahren- (bzw. Risiko-)analyse und kritischer Kontrollpunkt übersetzt. **Ein HACCP-Konzept** ist ein vorbeugendes Sicherheitssystem, das die Herstellung gesundheitlich einwandfreier Lebensmittel gewährleistet. Durch ein betriebsspezifisches Eigenkontrollsystem soll der gesamte Produktionsablauf überwacht werden. Es sollen Gefahren erkannt (z.B. Eindringen von Fremdkörpern), Lenkungspunkte bestimmt und Überwachungsmaßnahmen (z.B. Sichtkontrolle) durchgeführt werden. Wenn die Identifizierung und sichere Beherrschung relevanter Gefahren anders (etwa durch Anwendung der GHP allein) erreicht werden kann, ist es nicht erforderlich ein HACCP-Konzept zu erstellen. Eine gute Hygienepraxis kann vor allem in Betrieben, in denen keine Herstellung, Zubereitung oder Verarbeitung erfolgt, die Überwachung der kritischen Kontrollpunkte ersetzen. Die Inhalte eines HACCP-Konzeptes sind individuell und richten sich nach Ihrem Betrieb.

Die Hygienerichtlinie hat Auswirkungen auf die räumliche Gestaltung einer Betriebsanlage. Bei der Planung, beim Neu- oder Umbau eines Betriebes sind diverse Vorgaben dieser Hygieneleitlinie zu beachten. Jährliche Bestandserhebung in allen Räumlichkeiten und bei allen technischen Einrichtungen sollten an Hand der in der Leitlinie vorhandenen Checklisten (A bis E) durchgeführt werden.

Die zitierte „Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in Einzelhandelsunternehmen“ ist nicht bindend. Sie gibt Empfehlungen zur besseren praktischen Umsetzung der Hygienevorschriften in der einzelbetrieblichen Praxis. Die Verantwortung für die Sicherheit der Lebensmittel wird an den Lebensmittelunternehmer übertragen. Ziel ist, die betrieblichen Vorgänge so zu gestalten, dass mögliche Gefahrenquellen für die menschliche Gesundheit auf ein Mindestmaß reduziert werden. Die Leitlinie gibt Praxisbeispiele zu den grundsätzlichen Fragen der räumlichen und technischen Ausstattung und den Umgang mit Lebensmittel. Sie enthält Formulare und Praxisbeispiele für eine gute Hygienepraxis (GHP). Sie beinhaltet Gefahrenanalysen und Ablaufschemen, die zur Erstellung eines Eigenkontrollsystems auf HACCP-Basis erforderlich sind. Weiters enthält sie Musterformulare für alle notwendigen Dokumentationen, die als Unterlagen im Falle einer Lebensmittelkontrolle vorzulegen sind.

Die gute Hygienepraxis (GHP)

Die gute Hygienepraxis (GHP) im Betrieb umfasst die Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen, die Schädlingsvorsorge, die Raumentlüftung, die Arbeitshygiene, die Personahygiene, etc. und ist für jeden Betrieb erforderlich. Diese Maßnahmen sollen dem Schutz der Lebensmittel vor Verderb oder vor Kontamination dienen.

Verpflichtende Aufzeichnungen für eine gelebte gute Hygienepraxis:

- Dokumentation über die durchgeführten Hygieneschulungen für das Personal
- Reinigungs- und Desinfektionsplan
- Schädlingsbekämpfungsplan: Vorsorge gegen Schädlingsbefall und gegebenenfalls Bekämpfungsmaßnahmen
- Hygienekontrollplan: Wareneingangskontrolle, Lagerkontrolle, Kontrolle der Lagertemperaturen in Kühleinrichtungen (Dokumentation nur bei Abweichungen), Kontrolle bei der Produktion und der Speisenausgabe.

Die Einhaltung der guten Hygienepraxis (GHP) und des HACCP-Konzepts wird in periodischen Abständen durch Lebensmittelaufsichtsorgane kontrolliert. Bei **Kontrollen** durch die Organe kann mittels der in der Leitlinie enthaltenen Checklisten die Einhaltung dieser empfohlenen Maßnahmen belegt werden. Werden lebensmittelrechtliche Vorschriften nicht eingehalten, kann die Benützung von Räumen und Betriebsmitteln untersagt oder die Behebung von Mängeln unter Setzung einer angemessenen Frist verfügt werden und es drohen erhebliche Geldstrafen.

Umgang mit Schankanlagen

Vor dem Kontakt mit Oberflächen, die mit dem Getränk in Berührung kommen (z.B. Schankgefäße, Zapfhahn, ...) sind die Hände gründlich zu reinigen. Zapfhähne sind nicht an der Tülle anzufassen und nicht mit schmutzigem Lappen abzuwischen (Verunreinigungsgefahr für Schankanlage und Getränke!). Verschüttetes oder verspritztes Getränk ist unverzüglich aufzuwischen bzw. zu beseitigen. Vor sehr langen Schankpausen bzw. Stilllegung sind die Getränkeleitungen nach Möglichkeit zu reinigen. An Stelle der Reinigung können diese auch mit Wasser gefüllt oder abgeschlossen unter CO₂-Atmosphäre gehalten werden. Getränke in den Leitungen vom Getränkebehälter sind bis zum Zapfhahn möglichst kühl zu halten, damit eine Vermehrung von Mikroorganismen hintangehalten wird.

Reinigung und Desinfektion von Schankanlagen

Grundsätzlich ist auch die Schankanlage in die Erstellung des Reinigungs- und Desinfektionsplans (siehe Beilage 5 der zitierten Hygieneleitlinie) mit einzubeziehen. Folgende Anforderungen gelten darüber hinaus:

Tägliche Reinigung:

- Anlagenteile, die abwechselnd mit Getränken und Luft in Berührung kommen, sind täglich mindestens einmal gründlich mit warmem Wasser zu reinigen (z.B. Schankhähne und Ansticharmaturen, Tropfasse, Spülbecken und Bürsten).
- Das verwendete Wasser muss Trinkwasserqualität haben und soll eine Temperatur von mindestens 65 °C aufweisen.
- Werden Reinigungsmittel verwendet, ist mit Trinkwasser nachzuspülen.

Zwischenreinigung:

Nach Bedarf wird eine Zwischenreinigung vorgenommen, die wie folgt empfohlen wird:

- In einer geeigneten 5-Liter-Reinigungsflasche (Kunststoffbehälter mit Fitting und Sicherheitsventil bis 3 bar) wird z.B. eine Kristallsoda-Lösung bereitet: ¼ L Glas mit Kristallsoda in ca. 4 Liter Wasser mit 40 °C lösen. Dann den Zapfkopf an die Reinigungsflasche anschließen.
- Den Zapfhahn so lange öffnen bis die Reinigungslösung gefördert wird – die gesamte Bierleitung ist mit Reinigungslösung gefüllt.
- Die Lösung 20 Minuten einwirken lassen und anschließend die Reinigungsflasche durch öfteres „auf den Kopf stellen“, bei geöffnetem Schankhahn, leerpumpen.
- Zapfkopf von der Reinigungsflasche abschließen, die Flasche über das Sicherheitsventil entlüften und auswaschen.
- Unter weiterer Zuhilfenahme der Reinigungsflasche die Bierleitung mindestens zweimal mit kaltem, klarem Wasser spülen.
- Durchlaufkühler müssen während des gesamten Reinigungsvorganges ausgeschaltet sein.

Darüber hinaus gibt es zweckmäßige und einfach handhabbare fertige Reinigungssysteme.

Periodische Reinigung:

Die gesamte Schankanlage ist nach Bedarf, mindestens jedoch in dreimonatigen Abständen, einer Generalreinigung (Sanitation) und einer Überprüfung zu unterziehen. Darüber sind Aufzeichnungen zu führen. Reinigungs- und Desinfektionsmittelreste sind durch Spülen mit Trinkwasser sorgfältig zu entfernen. So wird beispielsweise nach jedem längeren Stillstand der Anlage, bei vorübergehend geringem Getränkeabsatz, bei Getränkewechsel u. dgl. im Interesse des ausgeschenkten Produktes eine Generalreinigung empfehlenswert sein. Wann eine Generalreinigung notwendig ist hängt von der Beschaffenheit der Anlage, ihren hygienischen Zustand sowie den Einsatzbereich ab. Ursachen dafür, dass eine Reinigung in kürzeren Abständen als drei Monate erforderlich ist, können sein:

- geringer Getränkeausstoß
- längere Schankpausen (z.B. Betriebsurlaub)
- höhere Lagertemperaturen
- lange Getränkeleitungen

Anzeichen dafür, dass zusätzliche Reinigungen notwendig sind, können sein:

- untypische Gerüche, z.B. Essiggeruch an den Zapfarmaturen, Milchsäuregeruch am Zapfkopf
- geschmackliche Abweichung der Getränke
- andere Auffälligkeiten z.B. Eintrübung sonst klarer Getränke, Schleimbildung

an Zapfarmaturen und Fassanschlüssen.

Literatur

Bundesgesetz über Sicherheitsanforderungen und weitere Anforderungen an Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände und kosmetische Mittel zum Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher (Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz - LMSVG) BGBl. I Nr. 13/2006 idgF

Österreichischem Lebensmittelbuch IV. Aufl. Codexkapitel B 13 "Bier"

Leitlinie für eine Gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in Einzelhandelsunternehmen - Gutachten des Ständigen Hygieneausschusses veröffentlicht mit Erlaß (BMGF-75220/0003-IV/7/2007 v. 19.2.2007)

Was ist die AGES?



Die Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit, AGES, nimmt im Auftrag der Republik Österreich vielfältige Aufgaben auf dem Gebiet der Ernährungssicherheit wahr.

Sie untersucht und begutachtet nach dem österreichischen Lebensmittelgesetz, führt veterinärmedizinische Untersuchungen durch und beschäftigt sich mit der Bekämpfung und Prävention von Infektionskrankheiten beim Menschen.

18 Bundesanstalten und Bundesämter aus den Bereichen Lebensmitteluntersuchung, Bakteriologie und Serologie, Veterinärmedizin und Landwirtschaft wurden mit 1. Juni 2002 unter dem Dach der neugegründeten Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit fusioniert. Damit sind in Österreich - einzigartig in Europa - die Bundeskompetenzen in verschiedensten Fachbereichen entlang der Nahrungsmittelkette in einem Unternehmen gebündelt.

Neu in der Untersuchung der österreichischen Ernährungssicherheit ist die gesamtheitliche Betrachtungsweise des Lebensmittelkreislaufes:

Bis zur Neuordnung der AGES hatten die jeweiligen Vertreter der Bereiche Landwirtschaft, Lebensmittel, Humanmedizin und Veterinärmedizin ausschließlich Aufgaben innerhalb ihrer eigenen Gebiete verfolgt.

Durch die Neuorganisation der Ernährungssicherheit sind die Mitarbeiter der AGES in der Lage, fächerübergreifend die gesamte Ernährungskette gemeinsam zu untersuchen. Somit erwirbt die AGES Erkenntnisse über den gesamten Produktzyklus, vom Boden, in dem jede Nahrungsmittelkette beginnt, bis zum menschlichen Körper, in dem die Auswirkungen der eingenommenen Nahrungsmittel sichtbar werden.

Diese neue Herausforderung wird durch die Einrichtung von Kompetenzzentren, die allen AGES-Mitarbeitern gemeinsam zur Verfügung stehen, unterstützt, in denen

jährlich 900.000 Proben untersucht und 7,2 Millionen Einzelanalysen durchgeführt werden.

Der Autor

Dr. Dipl.Ing. Christian Lechner (Geboren am 19.10.1965 in Luxemburg) ist promovierter Lebensmittel- und Biotechnologe der Universität für Bodenkultur in Wien. Er ist verheiratet und Vater zweier Töchter.

In der Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit ist er als Schwerpunkts-Lebensmittelgutachter für die Waren Essig, Fruchtsaft/Gemüsesaft, Sirupe, Bier, Alkopops, abgefüllte Wässer und Erfrischungsgetränke zuständig. Darüber hinaus leitet er die Abteilung Lebensmittel (stellvertretend) und die Gruppe „Getränke, Nahrungsergänzungsmittel, Novel Food, pflanzliche Lebensmittel“.

Der Autor ist ernanntes Mitglied der Codex Alimentarius Austriacus Codexunterkommissionen B 17 "Abgefüllte Wässer", B 26 "Erfrischungsgetränke mit geschmackgebenden Zusätzen", B 7 "Fruchtsäfte, Gemüsesäfte", B 8 „Essig“ und B 13 „Bier“.

AGES - Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
Institut für Lebensmittelsicherheit
Spargelfeldstraße 191
A-1220 Wien
T +43(0)50555-35291
Fax -35219
M +43(0)6649670956
christian.lechner@ages.at
www.ages.at

Link - Empfehlungen

Verband der Haus- und Kleinbrauereien Österreichs
Präsident: Herr Stefan Borer
www.kleinbrauereien.at
wirt-ernsting@aon.at

Schankanlagenhygiene
Dipl. Ing. Thonhauser GesmbH
www.thonhauser.net

Publikation

Mikrobiologische Beurteilungskriterien für Bier in Österreich, Christian Lechner, BRAUWELT | NR. 5 (2012)

MEBAK-Richtlinie Getränkeschankanlagen, 1. Auflage 2010, Methodensammlung der Mitteleuropäischen Brautechnischen Analysenkommission (MEBAK), Selbstverlag der MEBAK D-85350 Freising-Weihenstephan