

GEWERBERECHT – G85

Stand: Mai 2019

Ihr Ansprechpartner
Ass. Thomas Teschner

E-Mail
thomas.teschner@saarland.ihk.de

Tel.
(0681) 9520-200

Fax
(0681) 9520-690

Veröffentlichung von Lebensmittelkontrollergebnissen

Seit langem wird diskutiert, ob es rechtlich zulässig ist, dass die Ergebnisse von Lebensmittelkontrollen veröffentlicht werden dürfen. Nach einer Entscheidung des Bundesverfassungsgerichtes von 2018 (Urt. v. 21. März 2018, 1 BvF 1/13), ist eine **Veröffentlichung** der Ergebnisse bei gravierenden oder wiederholten Hygienemängeln, die ein Bußgeld von höher als 350 Euro nach sich ziehen, **zulässig und darf auch online („Internetpranger“) erfolgen**. Der Gesetzgeber hat auf das Urteil reagiert und § 40 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs (LFGB) geändert. Neben **Hygieneverstößen** darf nunmehr auch das **Auffinden von nicht zugelassenen oder verbotenen Stoffen bei Lebensmittelkontrollen** veröffentlicht werden. Die Regelung gilt u.a. für Imbisse, Catering-Betriebe, Restaurants, Kantinen, Großhandel und Lieferanten für gastronomische Betriebe.

Wann wird die Öffentlichkeit informiert?

Die Öffentlichkeit wird unter Nennung der Bezeichnung des Lebensmittels oder des Futtermittels und des Unternehmensnamens informiert. Die Öffentlichkeit ist zu informieren,

- bei Überschreitung gesetzlicher Grenzwerte, Höchstgehalte oder Höchstmengen. Voraussetzung sind Ergebnisse mindestens zweier unabhängiger Untersuchungen von i. d. R. staatlichen Untersuchungseinrichtungen.
- bei hinreichend begründetem Verdacht, dass gegen Vorschriften zum Schutz der Verbraucher vor Gesundheitsgefährdungen, vor Täuschung oder der Einhaltung hygienischer Anforderungen in nicht unerheblichem Maße oder wiederholt nicht eingehalten wurden und die Verhängung eines Bußgeldes von mindestens 350 Euro zu erwarten ist.
- wenn bei Lebensmittelkontrollen nachgewiesen wurde, dass Lebensmittel verbotene oder nicht zugelassene Stoffe enthalten.

HACCP-Konzept

Alle Unternehmer, die **gewerblich mit Lebensmitteln umgehen**, haben die gesetzliche Verpflichtung, in ihrem Einflussbereich für eine einwandfreie hygienische Beschaffenheit der Lebensmittel zu sorgen. Dazu muss ein **Hygienemanagement nach den Grundsätzen des HACCP-Konzepts** (Hazard Analysis Critical Control Point) eingeführt werden. HACCP ist eine Risikoanalyse, die auf der Festlegung kritischer Punkte im gesamten Herstellungs- und Vertriebsprozess basiert.

→ **G25** Lebensmittelhygiene, Eigenkontrollkonzept (HACCP) und Leitlinien für eine gute Hygienepaxis“, **Kennzahl 126**

Was ist zu tun?

Die Einhaltung der jeweils gültigen gesetzlichen Anforderungen ist Grundvoraussetzung, um Hygieneverstöße zu vermeiden. Die gesetzgeberischen Kernstücke für den Umgang mit Lebensmitteln sind das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) und die Verordnung (EG)Nr. 178/2002 (EU-Basis-Verordnung). Beide bilden den Rahmen für produktübergreifende Regeln ebenso wie für produktspezifische Anforderungen. Daneben ist für das gewerbsmäßige Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln immer auch das Hygienerecht und die Lebensmittelkennzeichnung zu beachten.

Personen, die mit Lebensmitteln umgehen oder einen Gastronomiebetrieb führen, müssen u.a. an **Hygienebelehrungen und Schulungen teilnehmen**.

→ **G68** “Lebensmittelhygieneschulung nach § 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung“

→ **G28** “Infektionsschutzgesetz: Belehrungs- und Meldepflichten beim Umgang mit Lebensmitteln“, beide unter der **Kennzahl 126**

Die Teilnahme an Belehrungen und Schulungen ist zu dokumentieren, damit sie von der Lebensmittelkontrolle nachvollzogen und überprüft werden kann.

Wie vorgehen, wenn eine Veröffentlichung von Lebensmittelkontrollergebnissen droht?

Für den Ernstfall empfehlen wir Ihnen folgende Schritte:

1. Schritt

Lebensmittelhygiene ist Ländersache. Jedes Bundesland entscheidet selbst, wie es die Veröffentlichung von Hygieneverstößen regelt. Nicht alle Bundesländer beabsichtigen eine Veröffentlichung im Internet. Im Saarland werden Informationen über Verstöße im Bereich Lebensmittelrecht nach § 40 Abs. 1a LFGB auf der folgenden Internetseite veröffentlicht unter www.saarland.de/97711.htm. Die aktuelle Liste finden Sie dort **rechts** unter **Downloads**.

2. Schritt

Protokollieren Sie im Rahmen einer Vor-Ort-Kontrolle gemeinsam mit Ihrer Lebensmittelkontrolle so genau wie möglich alle besprochenen Punkte, positive wie negative, in schriftlicher Form. Bestandteil des Protokolls können auch Bilder sein.

3. Schritt

Ist ein Bußgeldverfahren von über 350 Euro zu erwarten, lassen Sie sich genau und **schriftlich aufzeigen, welcher Verstoß mit welchem Bußgeld geahndet wird**. Achten Sie dabei insbesondere darauf, dass

- Verstöße gegen bauliche Anforderungen sowie
- Verstöße gegen Aufzeichnungs- oder Mitteilungspflichten,

die jeweils keine Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln bewirken, außer Betracht bleiben. D.h. Bußgelder, die auf diese Verstöße zurückzuführen sind, werden bei der Aufsummierung nicht berücksichtigt, so dass ggf. die Schwelle von 350 Euro veröffentlichungsrelevantes Bußgeld nicht erreicht wird.

4. Schritt

Legen Sie - wenn Sie der Meinung sind, die Beanstandung erfolgt zu Unrecht - **sofort und schriftlich Einspruch** gegen das Bußgeldverfahren ein und kontaktieren Sie einen Rechtsbeistand aus dem Fachgebiet Lebensmittelrecht. Sollten Sie keinen Einspruch erheben, akzeptieren Sie damit eine etwaige Veröffentlichung.

5. Schritt

Nach einer Veröffentlichung im Internet werden Sie für sechs Monate auf der staatlichen Plattform genannt und erst danach gelöscht. Bei Behebung der Mängel ist eine sofortige Löschung von der staatlichen Plattform vorgesehen. **Informieren** Sie Ihre zuständige Lebensmittelaufsichtsbehörde **unverzüglich über die Behebung des Mangels** und **fordern** Sie diese **zur Löschung des Eintrags** auf der staatlichen Plattform auf. **Im Saarland** erfolgt eine Veröffentlichung im Internet auch bereits erfolgter Behebung des Mangels für die Dauer von derzeit **drei Monaten** unter www.saarland.de/97711.htm. Danach wird der Eintrag gelöscht. Sollte dies nicht der Fall oder die Veröffentlichung fehlerhaft sein, können Sie sich an die zuständige Regionalstelle wenden, vgl. Kontaktdaten unter www.saarland.de/2253.htm.

Sonderfall “Private Veröffentlichungsplattformen”

Neben der Veröffentlichung von Lebensmittelkontrollergebnissen durch staatliche Stellen gibt es **private Veröffentlichungsplattformen**, über die alle Ergebnisse von Lebensmittelkontrollen in Lebensmittelbetrieben abgefragt und veröffentlicht werden können. Ein Beispiel ist die Online-Plattform „Topf Secret“ von foodwatch. Hier können **Privatpersonen Auskunft über Lebensmittelbetriebe beantragen** und alle im Zusammenhang mit der Lebensmittelkontrolle stehenden **Dokumente hochladen**. Das Schwärzen von etwaigen sensiblen personenbezogenen Daten geschieht dabei eigenverantwortlich. Eine zeitliche Begrenzung der Veröffentlichung ist nicht vorgesehen. D.h. auch ein längst behobener Mangel wird auf unbestimmte Zeit auf der Plattform dokumentiert sein.

Was können Sie tun?

Wenn ein Verbraucher über eine private Veröffentlichungsplattform einen Antrag auf Auskunft über Beanstandungen bei den letzten beiden lebensmittelrechtlichen Betriebsüberprüfungen stellt, informiert die Behörde den betroffenen Betrieb über das Auskunftsbegehren. In diesem Fall erhält der Unternehmer ein Anhörungsschreiben.

In der in diesem Schreiben gesetzten Frist sollten Sie sich gegen die Herausgabe der Kontrollberichte aussprechen. Fragen Sie nach Namen und Adresse des Antragstellers, um missbräuchlichen Gebrauch der Rechtsschutzinteressen vorzubeugen. Es gibt Anhaltspunkte, dass Anfragen mit falschen Identitäten (Fake-Accounts) gestellt werden. Nur real existierenden Verbrauchern (natürlichen oder juristischen Personen) muss Auskunft erteilt werden.

Eilrechtsschutzantrag

Bevor die Behörde die Kontrollberichte an den antragstellenden Verbraucher herausgibt, wird der Betrieb davon in Kenntnis gesetzt und erhält die Möglichkeit, diese Entscheidung innerhalb einer kurzen Frist im Rahmen des Eilrechtsschutzes gerichtlich überprüfen zu lassen. Sie können die Möglichkeit zur Einlegung von Rechtsbehelfen nutzen. Spätestens zu diesem Zeitpunkt sollten Sie einen Rechtsbeistand aus dem Fachgebiet Lebensmittelrecht kontaktieren. Erfolgsaussichten sind nach derzeitigem Stand jedoch schwer abzusehen.

Dieses Merkblatt soll nur eine Information geben und erhebt daher keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Obwohl es mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurde, kann eine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit nicht übernommen werden.