



Herstellerinformation – Lebensmittel aus Wildkräutern und Wildfrüchten

Inhalt

1. Allgemeines	1
2. Lebensmittelhygienische Anforderungen	2
2.1 Rechtsrahmen	2
2.2 Lebensmittelhygiene	2
2.3 Lebensmittelsicherheit	2
3. Basishygiene	3
3.1 Bauliche Anforderungen und angemessene Instandhaltung der Betriebsstätte	3
3.2 Personalhygiene	3
3.3 Arbeitsgeräte	3
3.4 Reinigung und Desinfektion	3
3.5 Schädlingsbekämpfung	3
3.6 Abfallentsorgung.....	4
4. Gefahrenanalyse bei der Herstellung von Lebensmitteln aus Wildkräutern und Wildfrüchten ...	4
5. Rechtsgrundlagen.....	5

1. Allgemeines

Nachfolgendes Informationsmaterial soll Herstellern eine Hilfe sein, die zum ersten Mal Lebensmittel aus Wildkräutern (wie Pestos, Salate) und Wildfrüchten (wie Marmeladen, Säfte) gewerbsmäßig herstellen wollen und sich deshalb mit der Rechtsmaterie vertraut machen müssen.

Geschützte und gefährdete essbare Wildpflanzen dürfen nicht gesammelt werden. Auch in Naturschutzgebieten darf nicht gesammelt werden. Um Wildpflanzen gewerblich sammeln zu dürfen, bedarf es einer Genehmigung der Naturschutzbehörden und des Grundeigentümers.

Zur Beantragung der Genehmigung muss angegeben werden:

- welche Pflanze
- welcher Pflanzenteil
- in welcher Menge
- auf welcher Fläche gesammelt wird
- Genehmigung des Flächenbesitzers

Die Anschrift der Naturschutzbehörde im Saale-Holzland-Kreis lautet:

Landratsamt Saale-Holzland-Kreis
Untere Naturschutzbehörde
Im Schloss
07607 Eisenberg

Hinweis: Viele Wildpflanzen verfügen über Inhaltsstoffe mit pharmakologischer Wirkung. Insoweit ist zu beachten, dass Heilpflanzen – die zu Tinkturen, Balsamen u. ä. verarbeitet werden, den arzneimittelrechtlichen Vorschriften unterliegen. Im Zweifelsfall der Abgrenzung, ob es sich um ein Lebensmittel oder ein Arzneimittel handelt, sollte ein Sachverständiger befragt werden.

2. Lebensmittelhygienische Anforderungen

Nachfolgend werden die wichtigsten Inhalte der **lebensmittelhygienischen Anforderungen** dargestellt. Darauf aufbauend wurde zugleich der konkrete Bezug zur Herstellung von Lebensmitteln aus Wildkräutern und Wildfrüchten vorgenommen, um gerade Kleinstbetrieben die notwendige Hilfestellung bei der Umsetzung einer Guten Hygienepraxis und der Durchführung von Eigenkontrollen zu geben.

2.1 Rechtsrahmen

Zunächst sind die Basis-Verordnung (EG) Nr. 178/2002 und die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 zu nennen, die für jeglichen Lebensmittelunternehmer gelten- egal ob dieser Lebensmittel tierischen oder nicht tierischen Ursprungs herstellt. Als wichtigste Inhalte der Basis-Verordnung gelten: die Verantwortung des Lebensmittelunternehmers für seine Produkte, die Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit und das Verbot des Inverkehrbringens nicht sicherer Lebensmittel. Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 enthält allgemeine Lebensmittelhygienevorschriften (wie Anforderungen an die Beschaffenheit der Räume und Ausrüstungen, Beförderung und Lagerung von Lebensmittel, Personalhygiene, Schulung des Personals, Eigenkontrollen) für alle Lebensmittelbetriebe, beginnend bei der Urproduktion über alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen bis zur Abgabe der Lebensmittel an den Endverbraucher.

Zudem sind die einschlägigen Regelungen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (wichtigste Inhalte: Vorschriften zum Schutz vor Täuschung, Mitwirkungs- und Duldungspflicht des Lebensmittelunternehmers) und der nationalen Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) zu beachten (wichtigste Inhalte: Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des Lebensmittels, Anforderungen an die Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen).

2.2 Lebensmittelhygiene

Gesamtheit der Vorkehrungen und Maßnahmen, durch welche die gesundheitliche Unbedenklichkeit und der einwandfreie Zustand von Lebensmitteln auf allen Stufen des Herstellens, Behandelns und Inverkehrbringens sichergestellt werden.

Dazu gehören sowohl die Beschaffenheit und der Zustand der Betriebsstätte, in der Lebensmittel bearbeitet, gelagert oder abgegeben werden, als auch entsprechend geeignete Ausrüstungsgegenstände. Für Räume, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, ist insbesondere besonderes Augenmerk auf die Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung zu legen.

Unter nachteiliger Beeinflussung wird eine Ekel erregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen (Keime), Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungsmittel, Pflanzenschutzmittel, Tierarzneimittel oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren verstanden (§ 2 Absatz 1 Nr.1 LMHV).

Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder **in den Verkehr gebracht** werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind (§ 3 LMHV).

2.3 Lebensmittelsicherheit

Lebensmittel, die nicht sicher sind, dürfen nicht in Verkehr gebracht werden (Art. 14 der Basis-Verordnung (EG) Nr. 178/2002). Als nicht sicher gelten Lebensmittel, wenn davon auszugehen ist, dass sie gesundheitsschädlich (z. B. krankmachende Erreger enthalten) oder für den Menschen ungeeignet (z. B. verdorben) sind.

Produkthaftungsgesichtspunkte

Wer Lebensmittel in Verkehr bringt, muss sich bewusst sein, dass er bei Schäden die mit Lebensmitteln in Verbindung zu bringen sind, in Haftung genommen werden kann. Treten fehlerhafte Produkte auf, so muss der Verantwortliche nachweisen können, dass er seiner Sorgfaltspflicht angemessen nachgekommen ist.

3. Basishygiene

Die Realisierung einer guten Hygiene-Praxis (Basishygiene) ist Grundlage aller weiteren Maßnahmen.

Zur Basishygiene gehören:

1. Räumlichkeiten, die eine hygienische Handhabung der Lebensmittel ermöglichen, stetige Instandhaltung der Betriebsstätte
2. Sachgerechte Personalhygiene (Hygienekleidung, Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr, zur Ausstattung des Handwaschbeckens gehören Flüssigseife, Desinfektionsmittel, Einmalhandtücher, Papierabwurfbehälter)
3. geeignete Arbeitsgeräte in stets gutem Zustand
4. regelmäßige Reinigung und ggf. Desinfektion
5. Schädlingsbekämpfung/ -monitoring
6. Gewährleistung einer sachgerechten Abfallentsorgung

3.1 Bauliche Anforderungen und angemessene Instandhaltung der Betriebsstätte

- Raum und Ausstattung müssen eine hygienische Behandlung der Kräuter und /oder Wildfrüchte ermöglichen
- Beschädigungen von Oberflächen an Wänden, Arbeitsflächen usw. (Löcher, Ritzen, Rost usw.) stehen einer angemessenen Reinigung entgegen und müssen daher beseitigt werden.

3.2 Personalhygiene

Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, haben ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit zu halten und müssen angemessene, saubere Kleidung tragen. Personen mit infizierten Wunden oder Hautinfektionen dürfen mit Lebensmitteln nicht umgehen, sofern die Möglichkeit besteht, dass Lebensmittel direkt oder indirekt mit krankmachenden Mikroorganismen verunreinigt werden. Die Personen sollen Kenntnisse zur sachgerechten Zubereitung von Wildkräutern /Wildfrüchten haben. Bei mehreren Beschäftigten hat der lebensmittelrechtlich Verantwortliche dafür Sorge zu tragen, dass die Mitarbeiter 1x jährlich über hygienische Anforderungen geschult werden (→ arbeitsplatzbezogene Hygieneschulung nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung (EG) Nr. 852/2004). Die Schulung ist zu dokumentieren (Datum der Durchführung, Themen, Teilnehmer).

3.3 Arbeitsgeräte

Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, müssen sauber sein und dürfen keine korrodierten oder anderweitig beschädigten Oberflächen haben.

3.4 Reinigung und Desinfektion

Räume, Einrichtungen, Geräte und sonstige Arbeitsgerätschaften sind in einem ordnungsgemäßen Zustand zu halten. Ein guter und andauernder Hygienezustand setzt eine regelmäßige Reinigung voraus, sonst können sich auf Lebensmittelresten leicht Keime entwickeln und vermehren.

3.5 Schädlingsbekämpfung

Schädlinge verunreinigen Lebensmittel und übertragen Krankheitserreger. Zudem sind sie Ekel erregend. Deshalb müssen sie bekämpft und Lebensmittel vor Ihnen geschützt werden. Durch Ritzen und Beschädigungen an Fenstern und Türen, Rissen in Wänden oder undichten Versorgungsschächten können diese in die Betriebsstätte gelangen.

Um einen Überblick über das Vorhandensein von Schädlingen zu erhalten, werden Köderfallen (z.B. Schadnager, Insekten) aufgestellt. Bei Befall werden die entsprechenden Bekämpfungsmaßnahmen eingeleitet. Fliegengitter an Fenstern werden auf Unversehrtheit überprüft und regelmäßig gereinigt.

3.6 Abfallentsorgung

Abfalleimer müssen regelmäßig entleert werden, um die Anlockung von Schädlingen durch Lebensmittelreste zu vermeiden. Behälter zur Lagerung von Abfällen müssen geschlossen sein.

Die Sicherstellung einer guten Basishygiene ist mit der Durchführung betriebseigener Maßnahmen und Kontrollen (Eigenkontrollmaßnahmen) verbunden. Das Eigenkontrollsystem resultiert aus genauen Kenntnissen über den eigenen Betrieb, seine Abläufe und über geeignete Hygienesicherungsmaßnahmen.

Ziele der betrieblichen Eigenkontrolle sind:

- **Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit**
- **Gewährleistung der gesetzlichen Konformität**

Jeder Betrieb, der mit Lebensmitteln umgeht, ist zur Einrichtung eines Eigenkontrollsystems mit Dokumentation verpflichtet (Art. 5 der VO (EG) Nr. 852/2004). Das HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) – Konzept ist Bestandteil des Eigenkontrollkonzeptes. Es ist ein System, das dazu dient, bedeutende gesundheitliche Gefahren durch Lebensmittel zu identifizieren, zu bewerten und zu beherrschen. Danach sind spezifische Gesundheitsgefahren für den Verbraucher – dies können chemische, physikalische und mikrobiologische Gesundheitsgefahren sein – zu identifizieren und die Wahrscheinlichkeit und Bedeutung ihres Auftretens zu bewerten. Alle Lebensmittelunternehmen haben nach den HACCP-Grundsätzen eine Gefahrenanalyse durchzuführen.

4. Gefahrenanalyse bei der Herstellung von Lebensmitteln aus Wildkräutern und Wildfrüchten

Biologische Gefahren	
Verwechslung mit giftigen Pflanzen beim Sammeln;	Bei Unsicherheit, ob man wirklich die gesuchte Pflanze vor sich hat → auf das Sammeln verzichten
Schädlingsbefall (wie Insekten)	Aussortieren betroffener Teile
Vermehrung von Keimen (z. B. Salmonellen und andere Enterobakterien, Sporenbildner, Schimmelpilze); bodennahe Kräuter weisen grundsätzlich höhere Keimzahlen (insbesondere Bacillus sp. und Clostridium sp.) auf als bodenfernere Pflanzen	Die meisten Keime vermehren sich bei Temperaturen zwischen 10 und 60 °C. Bei der Herstellung von Lebensmitteln, die mit einem Erhitzungsprozess (wie Säfte, Marmeladen) verbunden sind, werden Mikroorganismen abgetötet bzw. stark vermindert. Bei der Herstellung von Lebensmitteln aus Kräutern und Früchten, die keiner weiteren Wärmebehandlung unterliegen, kann die Keimvermehrung durch Kühlung, Zusatz von Konservierungsmitteln und schnellen Aufbrauchsfristen niedrig gehalten werden (des Weiteren → für das Waschen nur Wasser von Trinkqualität verwenden!). Im Falle der Trocknung von Kräutern erfolgt die Lagerung entsprechend sachgerecht (Nicht direkt auf dem Boden! Vermeidung von Kondens- oder Schweißwasser!). Sachgerecht getrocknete pflanzliche Lebensmittel bei einem ausreichend niedrigen aW- Wert (Wasseraktivität) unter 0,75 gelten als stabil gegen einen mikrobiellen Verderb. Des Weiteren trägt eine ordnungsgemäße Schädlingsbekämpfung in den Lager- und Zubereitungsräumen (bei einem Befall mit Nagetieren muss mit einem gesundheitlichen Risiko durch krankmachende Keime- z. B. Salmonellen- gerechnet werden!) dazu bei, das Gesundheitsrisiko für den Menschen niedrig zu halten.

Chemische Gefahren	
Rückstände von Pflanzenschutzmitteln, Umweltkontaminanten (Schwermetalle), Mykotoxinbildung über verschimmelte Früchte, Reinigungs- und Desinfektionsmittel	Rückstände und Kontaminanten können nur eine Vorbelastung des Rohmaterials sein. Unter Beachtung der allgemeinen Sorgfaltspflicht (kein Sammeln von umweltbelasteten Flächen, keine Verwendung von schimmlichen Pflanzen/ Früchten, Verwendung sauberer Behältnisse beim Portionieren) ist die Gesundheitsgefahr als gering einzustufen.
Physikalische Gefahren	
Fremdkörper, z. B. Erdbestandteile, Glassplitter, Haare	Unter Beachtung der allgemeinen Sorgfaltspflicht (wie betreffende Aussortierung bei der Sammlung, Waschen der Früchte, Verwendung nur einwandfreier nicht beschädigter Glasbehältnisse) ist die Gesundheitsgefahr als gering einzustufen.

Das Ausfüllen von Checklisten zur Dokumentation der durchgeführten Eigenkontrollen ist notwendiger Bestandteil des Eigenkontrollkonzeptes.

5. Rechtsgrundlagen

Wichtigste Rechtsgrundlagen für Lebensmittelunternehmer, die Lebensmittel nicht tierischen Ursprungs herstellen:

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit i.d.g.F. ;
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene i.d.g. F. ;
- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB) i. d. g. F.;
- Verordnung über Anforderungen an die Hygiene bei der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV) i.d. g. F.;

Auf weitere Rechtsvorschriften, die z. B. den Verbraucher vor Täuschung schützen sollen, wird hingewiesen (z.B. Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung, Fertigpackungsverordnung).

Anforderungen an die Herstellung und Kennzeichnung von Konfitüren sind in der Konfitüren-Verordnung geregelt.

Für weitere Fragen steht Ihnen der Zweckverband Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt gern zur Verfügung.