



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.

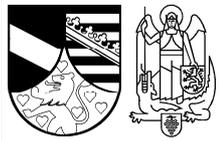
2. Lebensmittelhygienische Anforderungen

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

Die Basis-Verordnung (EG) Nr. 178/2002 und die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 hat jeder Lebensmittelunternehmer zu beachten - 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.

	Informationsblatt	Stand: 2020-06-23
	Lebensmittel aus Wildkräutern und Wildfrüchten	Lebensmittelüberwachung

Zudem sind die einschlägigen Regelungen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (wichtigste Inhalte: Vorschriften zum Schutz vor Täuschung, Mitwirkungs- und Duldungspflicht des Lebensmittelunternehmers), der nationalen Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) und die für den Verbraucher informativen/kennzeichnungsrechtlichen Anforderungen nach der EU-LebensmittelinformationsV_LMIV Nr. 1169/2011 i. V. mit der Lebensmittel-DurchführungsV_LMIDV zu beachten.

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 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.

2.4 informative/ kennzeichnungsrechtliche Aspekte

Vorverpackte Lebensmittel (Fertigpackungen) müssen nach der LMIV die obligatorischen Kennzeichnungselemente enthalten (→ Bezeichnung des Lebensmittels, Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers, Zutatenverzeichnis, Haltbarkeitsangaben, Nettofüllmenge, Menge bestimmter Zutaten (Quid), Alkoholgehalt, ggf. Herkunftsort, Aufbewahrungs- und Verwendungsbedingungen, Gebrauchsanleitung, Nährwertkennzeichnung).

Über Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, muss der Verbraucher informiert werden. Bei Fertigpackungen hat dies über die Zutatenliste mit entsprechender Hervorhebung des Allergens (z. B. durch Fettdruck oder farbliche Hervorhebung) zu erfolgen. Nachfolgend werden von den insgesamt 14 in Anh. II der LMIV aufgeführten Allergenen lediglich die pflanzlichen Allergene genannt:

	Informationsblatt	Stand: 2020-06-23
	Lebensmittel aus Wildkräutern und Wildfrüchten	Lebensmittelüberwachung

- **Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorosan-Weizen=Kamut)**
Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- **Erdnüsse** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- **Sojabohnen** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- **Schalenfrüchte**, d.h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamia- oder Queenslandnüsse) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- **Sellerie** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- **Senf** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- **Sesamsamen** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- **Schwefeldioxid und Sulfite** in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben
- **Lupinen** und daraus hergestellte Erzeugnisse

Ebenso sind dem Verbraucher bei Fertigpackungen die Zusatzstoffe über die Zutatenliste kenntlich zu machen.

Von der Werbung mit Selbstverständlichkeiten wird dringend abgeraten. Gesundheitsbezogene Angaben sind nur möglich, wenn diese zugelassen sind (→ VO (EG) Nr. 1924/2006 i. V. mit EU-VO Nr. 432/2012)

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

Abfallimer 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



<p>Schädlingsbefall (wie Insekten)</p> <p>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</p>	<p>Aussortieren betroffener Teile</p> <p>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.</p> <p>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!).</p> <p>Im Falle der Trocknung von Kräutern erfolgt die Lagerung entsprechend sachgerecht (Nicht direkt auf dem Boden! Vermeidung von Kondens- oder Schwitzwasser!). Sachgerecht getrocknete pflanzliche Lebensmittel bei einem ausreichend niedrigen aW- Wert (Wasseraktivität) unter 0,75 gelten als stabil gegen einen mikrobiellen Verderb.</p> <p>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. Auch Insekten wie Motten bekämpfen!</p>
<p>Chemische Gefahren</p>	
<p>Rückstände von Pflanzenschutzmitteln, Umweltkontaminanten (Schwermetalle), Mykotoxinbildung über verschimmelte Früchte, Reinigungs- und Desinfektionsmittel</p>	<p>Rückstände und Kontaminanten können nur eine Vorbelastung des Rohmaterials sein.</p> <p>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.</p>
<p>Physikalische Gefahren</p>	
<p>Fremdkörper, z. B. Erdbestandteile, Glassplitter, Haare</p>	<p>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.</p>
<p>Allergene</p>	
<p>s. unter 2.4</p>	<p>Enthaltene Allergene werden auf der Packung im Etikett ausgewiesen. Bei einer Verarbeitung von allergen Rohstoffen (z.B. nusshaltige Massen, Senfprodukten, o.ä.) werden die zur Herstellung verwendeten Arbeitsmaterialien und Arbeitsflächen gereinigt und desinfiziert, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.</p> <p>Zudem erfolgt eine sachgerechte Händehygiene.</p>

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