

Fragen der LMK – Antworten TLV D23

LMK Tagung am 15.11.2023

Fragen

1) Wochenmarkt: Hackfleischverkauf in Fahrzeugen auf den Märkten, welche Angebotsform?

A: Siehe Folie von Frau Klieber

Fragen

2) Wochenmarkt: Handwaschbecken bei Obst und Gemüse, die Sauerkraut und eingelegte Gurken lose abgeben

A:

- bei offenen unverpackten LM ist ein HWB erforderlich , siehe Anhang II, Kapitel III VO (EG) Nr. 852/2004) HWB quasi als “geeignete Vorrichtung“ verlangen
- D.h. eine geeignete Handwaschmöglichkeit mit Warm- oder Kaltwasserzufuhr in Trinkwasserqualität, Seifenspender und Einmalhandtücher ist erforderlich

(Bearbeiterin: B. Beck)

Fragen

3) §4 LMHV: Schulung/ Sachkunde wann kann man sie fordern? Gibt es Neuerungen zur Sachkunde in der Gastronomie?

A:

Immer fordern, wenn mit leichtverderblichen LM umgegangen wird und zwar im Umfang entsprechend der jeweiligen Tätigkeit

Keine Neuerungen in der Gastronomie

(Bearbeiterin: B. Beck)

Frage Rohmilch

4) Abgabe nur ab Hof mit Abkochhinweis (§ 17 Tier-LMHV)

5) nachteilige Beeinflussung § 3 LMHV - neu ausgebildete Kollegen wenden es nicht an, Informationen laut Schule Plauen - ist nicht rechtssicher und somit nicht anzuwenden.

A: § 3 LMHV ist rechtssicher, wenn die Gefahr für eine nachteilige Beeinflussung eines/ mehrerer benannter Lebensmittel gegeben ist. LM immer konkret benennen und dokumentieren! § 3 LMHV i.V. mit § 10 LMHV wird zur Ahndung von Verstößen benötigt und ist daher anzuwenden

(Bearbeiterin: B. Beck)

Frage

6)

Kann man z. B. Beschäftigten ein Verwarnungsgeld aussprechen, wenn Sie Schmuck oder künstliche Fingernägel im Lebensmittelbereich tragen?

A: Ja, im Einzelfall.

Rechtsgrundlage § 3 LMHV:

aber Lebensmittel konkret benennen, die bei der Tätigkeit tatsächlich der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt sind. Gut begründen!
Ist gut begründbar bei manuellen Tätigkeiten in der Produktion, z.B. Teig kneten in der Bäckerei, Torten herstellen,...Speisenherstellung

Betreff: Anfrage an die Fachaufsicht zum Tragen von Gelnägeln im Umgang mit offenen Lebensmitteln

Az:23.2673-05

Ihr Zeichen: 505.11 2016.24

**Amthche Lebensmittelüberwachung -
Anfrage zur rechtskonformen Umsetzung zum Verbot von Gelnägeln im
Lebensmittelbereich**

Ihre Anfrage mit Schreiben vom 21.07.2016

Frage 7: Künstliche Fingernägel

hinsichtlich Ihre Anfrage, inwieweit das Tragen von Gelnägeln durch Personal in Lebensmittelbetrieben im Einklang mit lebensmittelrechtlichen Anforderungen steht, haben wir uns mit dem TMASGFF und Abteilung 4 des TLV abgestimmt. Wir vertreten die Auffassung, dass das Tragen von Gelnägeln im Lebensmittelbereich, insbesondere beim Umgang mit unverpackten Lebensmitteln in der Lebensmittelherstellung bzw. Verarbeitung nicht den lebensmittelhygienischen Anforderungen an eine Gute Hygienepraxis entspricht und verweisen in diesem Zusammenhang auf § 3 LMHV sowie Artikel 3 und 4 der VO(EG) Nr. 852/2004.

Aus unserer Sicht besteht die Gefahr der mikrobiellen Kontamination der Lebensmittel, da Fingerkuppen und Fingernägel nicht leicht zu reinigen und erforderlichenfalls nicht ausreichend zu desinfizieren sind.

Frage 7: Künstliche Fingernägel

Desweiteren sehen wir durchaus die Gefahr eines möglichen Fremdkörpereintrages durch sich ablösendes Material (Gelschichten, eingearbeitete Verzierungen, durch Hängenbleiben an Gegenständen) auch wenn Gelnägel stabiler und haltbarer als andere künstliche Fingernägel oder Nagellack sind.

Nach den Regeln der Personalhygiene zur Gewährleistung einer Guten Hygienepraxis (GHP) sind Fingernägel kurz und sauber zu halten.

In Auslegung der VO (EG) Nr. 852/2004 und der LMHV zur Konkretisierung der lebensmittelhygienischen Anforderungen an die GHP sind notifizierte Leitlinien der Wirtschaftsverbände der jeweiligen Lebensmittelbranchen heranzuziehen.

Frage7: Künstliche Fingernägel

Gemäß der HDE-Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis des Hauptverbandes des Deutschen Einzelhandels e. V. wird unter Punkt 4.1.8 ausgeführt:

„Das Tragen von sichtbarem Schmuck (inkl. Piercings, Ohrschmuck, Handschmuck) und Nagellack, Nagelverzierungen und künstlichen Fingernägeln sind in Bereichen, in denen mit unverpackten Lebensmitteln umgegangen wird, grundsätzlich untersagt.“

Dem Einzelhandel unterfallen z.B. auch Kantinen, Großküchen, Restaurants, Supermärkte, d.h. selbst für Verkaufspersonal von Lebensmitteln im Thekenbereich ist das Tragen von künstlichen Fingernägeln (z.B. Gelnägeln) nicht erlaubt.

Gelnägel sind künstliche Fingernägel auf Acrylat-Basis zur Verlängerung der natürlichen Nägel. Diese werden in Schichten aufgetragen, wachsen mit den natürlichen Nägeln heraus und haben eine begrenzte wenn auch längere Haltbarkeit gegenüber herkömmlichen künstlichen Fingernägeln. Je nach der Intensität der Bearbeitung und der Art des Lebensmittels erhöht sich die Gefahr einer möglichen nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel beim Tragen von Gelnägeln durch das Personal in Lebensmittelbetrieben.

Frage 11 Holzkohlegrill

11) Holzkohlegrills in Gaststätten - Gibt es seitens des TLV Hinweise zum Umgang bzw. der Hygieneanforderungen?

A: Nein

Zur Vermeidung von Benzopyrenen (PAKs) gibt es Literatur.

(Bearbeiterin: B. Beck)

Fragen

12) Einfrieren von LM in der Gastronomie mit Verbrauchsdaten (VD), Prinzipiell möglich? Was ist wenn das Produkt ohne Einfrierdatum vorgefunden wird?

A: grundsätzlich sind LM mit abgelaufenem VD vom Gesetzgeber als nicht sichere LM zu beurteilen (Artikel 24 LMIV i.V.m. Art 14 Abs.1 VO (EG) Nr.178/2002)

- im Einzelfall als Ausnahme, nur dulden (Kein Regelfall!!!),
wenn nachweislich dokumentiert ist, dass das LM vor Ablauf des Verbrauchsdatums in eigener Sorgfaltspflicht mit zum tiefgefrieren geeignetem Verpackungsmaterial eingefroren wurde (siehe LAV Arbeitsgruppe Frage-Antwort Katalog)

Ohne Einfrierdatum gilt das LM nach Ablauf des VD als nicht sicher und darf nicht mehr in den Verkehr.

(Bearbeiterin: B. Beck)