

meyer's food . news

LEBENSMITTELSICHERHEIT

- Rückrufe - Warnungen
- Chargenvermutung
- im Fokus
 - MOSH/MOAH
 - Chlorat
- Information der Öffentlichkeit
- Meldepflicht für Labore
- Der „Ekelparagraf“
- Produktsicherheit

 Juni 2026



INHALTE

LEBENSMITTELSICHERHEIT

Eine risikobasierte QS vorausgesetzt, sollten Unternehmen hinreichend für eine Krise gewappnet sein. Neben „kleinen“ alltäglichen Krisen, etwa Kontaminationen durch Metall oder Kunststoffe, müssen sich Unternehmen immer wieder auch neuen Herausforderungen stellen, darunter etwa lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen (Outbreaks), ausgelöst durch Listerien oder Salmonellen, ein gesundheitliches Risiko vor allem für vulnerable Menschen, so genannte YOPIs (young, old, pregnant, immunosuppressed).

Unternehmen werden zuletzt vermehrt damit konfrontiert, dass inzwischen die Zuordnung gehäufeter Listeriose-/Salmonellosefälle zu einem bestimmten Lebensmittel oder Lebensmittel eines bestimmten Unternehmens möglich ist. Mittels Whole-Genome-Sequencing (WGS) und damit neuen Next-Generation-Sequencing (NGS) Untersuchungsmethoden können etwa Listerien oder Salmonellen-Isolate eines Erregermusters genauer molekular und anhand ihrer Kerngenome typisiert und so als einer bestimmten Gruppe (Clustertyp) zugehörig identifiziert werden. Auf diese Weise gelingt im Zusammenhang mit Listeriosen/Salmonellosen die Ermittlung der Infektionsquelle deutlich effizienter und erfolgreicher als früher.

Was ist die Lehre aus dieser rasanten – wie auch wünschenswerten – Weiterentwicklung der Ermittlungsmethoden? Eine Evaluierung bzw. stete Anpassung der Qualitätsmanagementsysteme resp. der risikobasierten QS ist ebenso vonnöten wie der souveräne Umgang mit Krisensituationen.

Denn im Krisenfall müssen Unternehmen vier Fragen beantworten können (die Behörden und Medien stets stellen):

- Welcher Fehler liegt vor, was lief schief?
- Seit wann weiß das Unternehmen dies?
- Welche Maßnahmen werden eingeleitet?
- Was gedenkt das Unternehmen zu tun, um dies zukünftig zu verhindern?

Hier und heute widmen wir uns jüngsten Fällen aus der Rechtsprechung bzw. -praxis zu Aspekten der Lebensmittelsicherheit, für Sie (hoffentlich) gewinnbringend und zugleich unterhaltend.

Edition

Juni 2026

Editor

Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer

Autoren

Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer,
Polina Schnur, Lena-Meltem
Finstler LL.M. sowie
Dr. Uta Verbeek und Tobias Lizius

RÜCKRUF - WARNUNGEN

- Ein Rückruf ist ein leichtes Ding, eigentlich 4
- Sieber – Sagt´ich´s doch! 5
- Chargenvermutung 6

IM FOKUS

- MOSH/MOAH in Lebensmitteln 7
- Chlorat in Trinkwasser und in Lebensmitteln 8

INFORMATION DER ÖFFENTLICHKEIT

nach § 40 Abs. 1a LFGB 8

MELDEPFLICHT FÜR LABORE

- Ein (Dauer-) Reizthema und Ärgernis 9

DER „EKELPARAGRAF“

- Wenn die Mäuse auf den Tischen tanzen... 10

PRODUKTSICHERHEIT

- Allergene 11
- „kann Spuren von ... enthalten“ 12
- „VORSICHT HEISS“ 13
- Scharfe Mutprobe – Dummheit! 14

UNSERE NEUEN - WIR FREUEN UNS

15

RÜCKRUF - WARNUNGEN

Ein Rückruf ist ein leichtes Ding, eigentlich

Doch nicht für alle.

Ein Rückruf in Text und Bild ist schnell zusammengebastelt:

- Benennung des konkreten Lebensmittels, am besten unter Angabe der Marke und Bezeichnung sowie ein Bild (in hoher Auflösung) desselben
- Nettofüllmenge
- MHD/Verbrauchsdatum
- Charge/Losnummer
- ggfs. Identitätskennzeichen
- Informationen zu dem von dem Lebensmittel ausgehenden gesundheitlichen Risiko bei Verzehr desselben
- Vertriebsweg (Groß-/Einzelhandel)
- Angabe, was die Verbraucher mit dem Lebensmittel tun sollen, insbesondere wo und wie sie die Lebensmittel zurückgeben oder ob sie das Lebensmittel selbst vernichten sollen
- Bedauern

Über den Rückruf hat der Lebensmittelunternehmer die zuständige Behörde zu unterrichten.

Diese Informationspflicht bezieht sich auf alle relevanten Umstände des Einzelfalls, insbesondere welches Lebensmittel aufgrund welcher Umstände nicht den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit entspricht:

- Rücknahme und Rückruf
- detaillierte Information über die Rücknahme (Rückverfolgbarkeit der Ware, Einbindung des Handels)
- wenn Rückruf:
 - Vorlage der Pressemitteilung,
 - Bestätigung der Versendung der Pressemitteilung (an wen?)
 - Vorlage des Aushangs im Handel
- Produktfoto (jpg, farbig, in hoher Auflösung) für die von den Behörden zu veranlassende Einstellung auf www.lebensmittelwarnung.de.

Die Behörde sollte stets zeitnah, das bedeutet nicht zu früh, aber auch nicht zu spät informiert werden. Die Behörde sollte immer dann informiert werden, wenn die Umstände, die eine Rücknahme oder einen Rückruf auslösen könnten, hinreichend bekannt sind, wenn auch nur indiziell. Zu spät ist jedenfalls eine Information der Behörde erst zum Zeitpunkt der Rücknahme oder des Rückrufs.

Unternehmen sollten stets mit einem Konzept an eine Behörde herantreten (Welche Maßnahmen werden ergriffen? Welche Ermittlungen stehen ggfs. noch an und warum?). Ohne ein solches Konzept an eine Behörde heranzutreten, löst nur beidseits Hektik aus, die unnötig Zeit in Anspruch nimmt; Zeit, die einem zügigen Rückruf entgegensteht.

Der Rückruf ist an eine Nachrichtenagentur zu mailen (z. B. dpa). Die Pressemitteilung enthält nicht mehr als den Hinweis auf den beigelegten Rückrufertext (als WORD-Datei) und ein Foto des Lebensmittels (in hoher Auflösung).

Es gibt jedoch keinen besser organisierten Rückruf, als Kunden via eMail direkt anzuschreiben. Wenn ausnahmslos alle Abnehmer/VerbraucherInnen namentlich bekannt sind und unverzüglich über die Rücknahme informiert werden können, denkbar etwa im Zusammenhang mit Cash&Carry-Märkten oder mit dem Internethandel, die jeweils die Daten ihrer Kunden erfassen, ist eine (weitere) Information der Öffentlichkeit (via dpa) entbehrlich.

Denkt man. In einem vom mir betreuten Rückruf des Unternehmers per eMail, mit persönlicher Ansprache, an alle VerbraucherInnen also dem bestmöglichen Rückruf, meinte eine Behörde noch eins drauf geben zu müssen und rief eine Verbraucherin in der Arbeit an, um ihr einzuschärfen, das Lebensmittel auf keinen Fall zu konsumieren.

Den Vogel schoss eine weitere Behörde ab, die per Post eine Verbraucherin in schönstem Rechtsdeutsch darauf hinwies, sie wäre laut der „Auslieferungsliste als private Abnehmerin angeführt. Im Sinne des vorsorglichen Gesundheitsschutzes wird empfohlen das Produkt nicht mehr zu verwenden, da es als nicht sicher (Aflatoxin B1) eingestuft worden ist“; noch besser: „Sollten Sie das Produkt privat an andere Personen weitergegeben haben, so ersuchen wir Sie

diese zu informieren“: Eine völlig unnötige Eskalation, die Kunden nur erschreckt und gänzlich allein lässt, zumal Schreiben wie diese nichts erklären.

Ein Rückruf tangiert die Reputation eines Unternehmens meist nicht; wenn Behörden sinnfrei agieren – wie hier – leider schon.

Alfred Meyer

.....
 erstmalig abgedruckt in DLR April 2025 – „Akzente“

Sieber – Sagt´ ich´s doch!

Jedoch mit großer Sorge vor dem Urteil des OLG München (mein Beitrag DLR 2025, 146). Das OLG entschied nun am 2.10.2025, der Freistaat Bayern hafte nicht wg. einer **Warnung** vor Produkten des Unternehmens Sieber.

Das Bayerische Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz hatte am 27.5.2016 mit einer Pressemitteilung vor allen Schinken und Wurstprodukten der Sieber wegen einer möglichen Kontamination mit Listeria monocytogenes gewarnt. Zuvor hatte am 25.5.2016 das Robert Koch-Institut dem bayerischen Untersuchungsamt LGL eine fachliche Einschätzung übersandt, der Fund des gleichen NGS-Listeria-Typs (Genomanalyse) in dem Produkt „Original Bayerisches Wacholderwammerl“ und bei den Patienten weise mit hoher Wahrscheinlichkeit einen Zusammenhang auf.

Mehr als eines solchen Matchings bedarf es nicht. Liegen solche hinreichenden Erkenntnisse vor, muss der Unternehmer zügig handeln und die belasteten Lebensmittel öffentlich zurückrufen. Tut er dies nicht, wie bei Sieber, kann die zuständige Behörde eine Warnung aussprechen.

Der **Bundesgerichtshof** segnete mit Urteil vom 19.12.2024 die Warnung ab ([Az.: III ZR 24/23](#)). Im Hinblick auf die Mitteilung des RKI und dass Listerien bereits in unterschiedlichen Produkten der Insolvenzschuldnerin festgestellt worden waren, war die Annahme der zuständigen Behörden gerechtfertigt, nur eine umfassende Produktwarnung könne der Gefährdung effektiv entgegenwirken. Weitere Untersuchungen mussten nicht abgewartet werden.

In Diskussion stand jedoch weiter, ob **nachpasteurisierte Produkte** von der Warnung hätten ausgenommen werden müssen. Der BGH machte jedoch deutlich, dass hier die zuständigen Beamten nicht verpflichtet waren, „von sich aus durch Befragung des Personals der

Insolvenzschuldnerin gleichsam „ins Blaue hinein“ zu eruieren, ob und welche nachpasteurisierten Erzeugnisse Sieber in ihrem Sortiment führte“ (Egr. 53). Weiter führt der BGH aus: „Die tätig werdende Behörde muss den Sachverhalt unter bestimmten Umständen nicht bis zum sicheren Wissen ausermitteln, sondern soll - auf der Grundlage ihrer Einschätzung - schon auf der Basis von nicht sicherem Wissen eine Maßnahme ergreifen“ (Egr. 55). Nach Auffassung des BGH war Sieber „verpflichtet, an der Warnung aktiv mitzuwirken. Auf nachpasteurisierte und damit unbedenkliche Produkte in ihrem Sortiment hätte sie schon deshalb hinweisen müssen, weil es sich bei der Nachpasteurisierung um einen betriebsinternen Vorgang im Rahmen der Produktion handelte, der sich außerhalb der Wahrnehmung der Behörden abspielte“ (Egr. 59).

Der BGH konstatierte jedoch, eine schuldhafte Amtspflichtverletzung käme „in Betracht, wenn den zuständigen Beamten bekannt gewesen wäre, dass Sieber einen Teil ihrer Produkte nachpasteurisierte, oder ihnen dies selbst ohne entsprechenden Hinweis vonseiten Siebers hätte bekannt sein müssen“ (Egr. 62).

Dem ging das OLG nun nach ([Urteil v. 2.10.2025, 1 U 1316/21](#)). Dies liest sich für Sieber bitter, so dass sich fragt, wieso der Prozess so lange dauern konnte. Der Senat vernahm Mitarbeiter von Sieber sowie des Landratsamts und des LGL. Die Beweisaufnahme ergab, dass den Beamten weder bekannt war, dass (kontinuierlich) nachpasteurisierte Produkte hergestellt wurden, noch dass ihnen dies aufgrund der Umstände hätte bekannt sein müssen. Entspr. Gespräche waren den vernommenen Zeugen nicht erinnerlich; das zelebriert das OLG auf acht Seiten genüsslich („keine Kenntnis“, „nicht erinnern“, „wusste nicht mehr“, Zeuge „räumte ein, mit keinem der Beamten der Lebensmittelkontrolle über nachpasteurisierte Produkte gesprochen zu haben“). Wundert dies bei einem 9 Jahre zurückliegenden Lebenssachverhalt?

Der Spuk hat nun ein Ende. Aber nein – Sieber geht nochmals in die Revision, mit einer Nichtzulassungsbeschwerde. Die wird vom BGH bestimmt nicht angenommen, denn die Rechtsfragen sind geklärt.

Der Insolvenzverwalter der Großmetzgerei hat übrigens per Crowdfunding sage und schreibe 250.000 Euro für den Prozess gesammelt; für die Anwälte lohnt sich also das Ganze, ansonsten für Niemanden.

Der Fall klärt gleichwohl Befugnisse und Pflichten bei Krisen, wie es Erfahrene schon zuvor wussten und umsetzen, aber eben nicht alle.

Alfred Meyer

.....
 erstmalig abgedruckt in DLR November 2025 – „Akzente“

Chargenvermutung

Anm. zu OVG Lüneburg, Beschluss v. 11.02.2025

Die Entscheidung des [OVG Lüneburg \(Beschluss v. 11.02.2025 – 13 ME 247/24\)](#) betrifft einen Fall, wie dieser jeden Tag mehrfach vorkommt, ohne dass dies Rücknahmen oder einen Rückruf zur Folge hätte: ein(e) VerbraucherIn findet einen (einzelnen) Plastikfremdkörper in Hähnchennuggets.

Das Gericht gab jedoch hier der Behörde Recht, die einen öffentlichen Rückruf anordnete; der Lebensmittelunternehmer hätte die Chargenvermutung des Art. 14 Abs. 6 BasisVO nicht widerlegt:

- Es sei ein Vollbeweis seitens des Lebensmittelunternehmers zur Widerlegung der Chargenvermutung zu erbringen.
- Hierfür müsse abschließend geklärt werden, an welchem Ort und auf welche Weise das Plastikteil in das Nugget gelangt ist.
- Es sei eine statistische Untersuchung in Abhängigkeit von der Größe der betroffenen Charge notwendig, um nachzuweisen, dass es sich um einen Einzelfall handelt.
- Der Fremdkörper müsse weder dem Lebensmittelunternehmer noch der Behörde im Original vorliegen.

Mit einem vergleichbaren Fall (zwei Glasfremdkörper in Cashewkernen) beschäftigte sich auch das [OVG Schleswig-Holstein \(Urteil v. 29.08.2024, 3 MB 16/24\)](#), dem sich eine ähnliche Begründung entnehmen lässt.

Der Beschluss des OVG Lüneburg ist wenig überzeugend; die Erwägungen gänzlich praxisfern.

Der eigentliche Knackpunkt des Falles ist, dass der **Plastikfremdkörper** weder der Behörde noch dem Lebensmittelunternehmer im Original vorlag.

Jede Beschwerde ist zwar zunächst als „richtig“ zu unterstellen. Eine Prüfung des Originalfundstücks durch den Lebensmittelunternehmer ist aber unverzichtbar. Ohne das Vorliegen des Original-Fremdkörpers kann (in der Regel) nämlich keine abschließende Beurteilung erfolgen.

Fotos mögen zwar an sich geeignet sein, können einem aber etwas anders vorgaukeln. Das tatsächlich Dargestellte, Material und die Größe des Objekts, lassen sich nur anhand des Originals beurteilen. Vermeintliche Glas-Fundstücke entpuppen sich bei analytischer Untersuchung in der Regel als Hauswirtschaftsglas, welches in der Lebensmittelproduktion nicht verwendet wird. Auch

Plexiglas und Glas kann ein geübtes Auge anhand von Fotos nicht etwa von kristallisiertem Zucker unterscheiden.

Das Gericht kam zwar zu dem Schluss, dass dem Lebensmittelunternehmer eine genaue Untersuchung nicht möglich war, aufgrund der Fotos gäbe es jedoch keine Zweifel an der Richtigkeit des Sachverhalts. Dass in dem Fall aber nur ein nicht verifizierter Fund vorlag und dies sehr wohl bei der Entscheidung, ob ein Rückruf erforderlich ist, zu berücksichtigen ist, sah das OVG Lüneburg nicht.

Zwar folgt aus Art. 14 Abs. 6 BasisVO 178/2002, dass an sich bereits bei lediglich einem (!) Fund eines (physikalischen) Fremdkörpers in einem Lebensmittel die Vermutung greift, die gesamte Charge wäre betroffen. Diese Chargenvermutung kann jedoch widerlegt werden, wenn der Lebensmittelunternehmer durch ein funktionierendes Fremdkörpermanagement darlegen kann, dass kein systematischer Fehler, sondern nur ein „Ausreißer“ bzw. ein nicht erklärlicher Einzelfund vorliegt (dann wären keine Maßnahmen wie Rücknahme oder Rückruf erforderlich). Im Übrigen ist dabei unerheblich, ob es sich bei dem Fremdkörper, um einen „gefährlichen“ (wie spitze oder scharfkantige Partikel, Glas) oder „ungefährlichen“ Fremdkörper (z. B. weiche Folien) handelt. Ein systematischer Eintrag von weichen Partikeln kann auch zu einem Rückruf führen.

Dem Lebensmittelunternehmer obliegt insofern die Darlegungslast (= schlüssige und nachvollziehbare Darstellung) für die Widerlegung der Chargenvermutung im Falle eines Fremdkörperfundes. Das Erfordernis eines **Vollbeweises** (= zweifelsfreier Nachweis) ist hingegen **überzogen**.

Das Führen eines vollen Beweises – wie das Gericht es fordert – ergibt sich weder aus der BasisVO 178/2002, noch lässt sich ein solcher Beweis in der Praxis in den meisten Fällen führen. Eine abschließende Klärung über die Herkunft des Fremdkörpers sowie die genauen Umstände des Eintrags ist nur in wenigen Fällen möglich. Und schon gar nicht ohne das Originalfundstück.

Das „Sicher-Sein“ der Charge voll beweisen zu müssen, würde in der Praxis die Möglichkeit zur Widerlegung der Chargenvermutung aushebeln bzw. die Chargenvermutung wäre vor diesem Hintergrund praktisch unwiderlegbar.

Das Gericht erkennt zudem, dass die Chargenvermutung durch Darlegung eines funktionierenden **Fremdkörpermanagements** widerlegt werden kann. Hierfür muss der Lebensmittelhersteller nachweisen, durch welche Maßnahmen er einen Eintrag von Fremdkörpern

vermeidet. Die Erkennung und Vermeidung von Fremdkörpern können auf unterschiedliche Weisen erfolgen: Röntgendetektion, Einsatz von Sieben und Filtern, Reinigungsprozesse, Metalldetektion, manuelle Sortierung, Glasmanagement usw.

Beispielsweise könnte ein Stück Plastik den Prozess der Joghurtherstellung aufgrund von Filtern nie durchlaufen. Optische Sortieranlagen, die mithilfe von Farbdifferenzierung Fremdkörper erkennen und ausschleusen, würden blaue Verpackungsfolie erkennen, sodass es sich auch in solchen Fällen nur um unerklärliche Einzelfunde handelt.

Ausführungen zum Fremdkörpermanagement des Unternehmens und inwiefern sich dadurch die Chargenvermutung widerlegen ließe, thematisiert das Gericht jedoch nicht, wurde wohl auch nicht vorgetragen.

Das OVG Lüneburg verlangt zur Widerlegung eine „**statistische Untersuchung**“. Hierbei stützt es sich auf die Kommentierung *Streinz/Meisterernst, BasisVO/LFGB, 2. Aufl. 2025, BasisVO, Art. 14 Rn. 82*. Die Kommentierung wiederum nennt statistische Untersuchungen als Beispiel, aber ohne jegliche Begründung. Es bleibt unklar, was unter „statistischen Untersuchungen“ überhaupt zu verstehen ist. Außerdem lässt das Gericht offen, wie viele

Proben im vorliegenden Fall hätten untersucht werden müssen; die Untersuchung einer einzigen Probe dürfte jedenfalls nicht genügen. Das Gericht meint, eine umfangreiche Beprobung – bei bereits ausgelieferter Ware – sei nichts Unzumutbares oder Unmögliches. Beschaffung von Proben aus dem Handel oder vorausschauendes Lagern mehrerer Proben zur Überprüfung würden sich insbesondere bei der Produktion großer Mengen anbieten.

Eine Vorgabe für solch eine „eingehende“ Prüfung lässt sich aus diesen Erwägungen nicht ableiten. Art. 14 Abs. 6 BasisVO 178/2002 stellt keine Anforderungen dahingehend auf, wie viele Proben untersucht werden müssen, sodass die Anfertigung eines einzigen Rückstellmusters – anders als vom Gericht entschieden – nicht zum Nachteil des Lebensmittelunternehmers gedeutet werden kann.

Entscheidend ist allein, ob es sich bei dem Fund, aus den Gesamtumständen folgend, um einen Einzelfund oder einen systematischen Eintrag handelt. Und bei einem bloßen Einzelfund ist kein Rückruf nötig – alles andere ist Lebensmittelverschwendung!

Polina Schnur

.....
erstmals abgedruckt in ZLR 4/2025

IM FOKUS

MOSH/MOAH in Lebensmitteln

Der Ständige Ausschuss stimmte am 13. Mai 2026 positiv ab über die geplanten Regelungen zu Mineralölkohlenwasserstoffen (MOH) in Lebensmitteln. Die neuen rechtlichen Vorgaben gelten ab Januar 2027.

Das positiv abgestimmte Regelungspaket umfasst die folgenden drei Rechtsakte:

1. Verordnung mit **Höchstgehalten** (ML) für aromatische Mineralölkohlenwasserstoffe (**MOAH**) in Lebensmitteln – zur Änderung der Verordnung (EU) 2023/915; die Höchstgehalte gelten grundsätzlich ab dem 1. Januar 2027; für verarbeitete und zusammengesetzte Lebensmittel werden spezifische Höchstgehalte ab dem 1. Januar 2030 wirksam.
2. **Monitoringempfehlung für MOH mit Richtwerten** für gesättigte Mineralölkohlenwasserstoffe (MOSH) sowie, für bestimmte Lebensmittelkategorien, auch für MOAH.

3. Verordnung zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 333/2007 zur Harmonisierung der Probenahme- und **Analysemethoden für MOH**.

Darüber hinaus verabschiedete der Ständige Ausschuss (SCoPAFF) ein „**Joint Statement** regarding the Commission Regulation amending Regulation (EU) 2023/915 as regards maximum levels of mineral oil aromatic hydrocarbons in food“: Ab sofort sollen die in der neuen Verordnung festgelegten Höchstgehalte für MOAH als Grundlage für Vollzugsmaßnahmen nach Art. 14 der Basis-Verordnung (EG) Nr. 178/2002 herangezogen werden. Für Lebensmittel, für die keine Höchstgehalte festgelegt sind, soll laut Joint Statement die bisherige Linie der SCoPAFF Statements aus 2022 weiterhin Anwendung finden.

Hintergrund dieses Joint Statements der EU-Kommission und der Mitgliedstaaten ist, dass aus den Monitoringdaten und den Untersuchungen zu den Quellen der Kontamination von Lebensmitteln mit MOAH deutlich geworden ist, dass in den meisten Lebensmitteln

das Auftreten quantifizierbarer Konzentrationen von MOAH verhindert werden kann (Erg. 8 der Verordnung zur Änderung der VO 2023/915 hinsichtlich Höchstgehalten von MOAH). Im Einklang mit dem ALARA-Prinzip werden die Höchstgehalte dieser Lebensmittel daher auf Höhe der Bestimmungsgrenze festgesetzt. In der Praxis konnten Lebensmittelunternehmer, die valide Monitoringdaten bei der EU-Kommission eingereicht haben, höhere Höchstgehalte für ihre Lebensmittel erwirken und können der Geltung der neuen Bestimmungen ab 2027 gelassen entgegensehen. Lebensmittelunternehmer, die solche Daten nicht vorgelegt haben, müssen sich demgegenüber laut Joint Statement nun an der Bestimmungsgrenze messen lassen.

[Hier finden Sie die Dokumente, die auf der SCoPAFF-Sitzung am 13. Mai 2026 angenommen wurden.](#)

Chlorat in Trinkwasser und in Lebensmitteln

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) beabsichtigt, ein wissenschaftliches Gutachten zu den Risiken für die öffentliche Gesundheit im Zusammenhang mit dem Vorkommen von Chlorat in Lebensmitteln aus allen Quellen zu erstellen, und hat einen Datenabruf gestartet.

Frist zur Einreichung der Daten: 30. Juni 2026

Hintergrund: Die EFSA erhielt von der Europäischen Kommission den Auftrag, die Risiken für die menschliche

Gesundheit zu bewerten, die mit dem Vorkommen von Chlorat in Lebensmitteln aus allen Quellen verbunden sind – unter Berücksichtigung seines Vorkommens in Trinkwasser ([EFSA-Q-2025-00706](#)).

Um eine umfassende Bewertung sicherzustellen und aufgrund der Spezifität sowie der begrenzten Verfügbarkeit analytischer Daten zu Chlorat in Trinkwasser,



hat die EFSA einen öffentlichen Aufruf zur Einreichung aller relevanten verfügbaren Analysedaten zu Chlorat in Trinkwasser gestartet.

Ergänzend dazu wird die EFSA im Rahmen des jährlichen Aufrufs zur kontinuierlichen Erfassung chemischer Kontaminanten alle verfügbaren Analysedaten zu Chlorat in Lebensmitteln aus allen Quellen erheben. Die eingereichten relevanten Informationen werden bei der Risikobewertung berücksichtigt.

Uta Verbeek

INFORMATION DER ÖFFENTLICHKEIT nach § 40 Abs. 1a LFGB

Nach [§ 40 Abs. 1a LFGB](#) darf eine Behörde bei hinreichend begründetem Verdacht des Verstoßes u. a. gegen das Hygienerecht die Öffentlichkeit informieren, unter Nennung der Bezeichnung des Lebensmittels sowie des Lebensmittelunternehmens, jedoch nur „unverzüglich“.

Aber, was ist „unverzüglich“?

Im LFGB ist nicht näher definiert, wann eine Information der Öffentlichkeit noch „unverzüglich“ erfolgt. In der maßgeblichen [BT-Drs. 19/8349, S. 19 zu § 40 LFGB](#) heißt es, Verzögerungen von zum Teil mehreren Monaten zwischen der Feststellung von Verstößen und einer

Veröffentlichung, wie in der Vergangenheit teilweise erfolgt, wären im Sinne der Verbraucherinformation nicht zweckdienlich.

Mit dem tatbestandlichen Merkmal der Unverzüglichkeit soll ein möglichst geringer zeitlicher Abstand der zu veröffentlichenden Information zu dem die Informationspflicht auslösenden Rechtsverstoß und dadurch eine hohe Aktualität gewährleistet werden. Je weiter ein Verstoß zeitlich entfernt ist, desto geringer ist der objektive Informationswert seiner Verbreitung, weil sich vom Verstoß in der Vergangenheit objektiv immer weniger auf die aktuelle Situation des betroffenen

Unternehmens schließen lässt ([BVerfG, Beschluss v. 21.3.2018 – 1 BvF 1/13, Rn. 58](#)). Mit sinkender Aktualität der Information ist den hiervon Betroffenen die Veröffentlichung im Hinblick auf Art. 12 Abs. 1 GG immer weniger zuzumuten (VGH BW, Beschl. v. 9.11.2020 – 9 S 2421/20, juris Rn. 21; VG München, Beschl. v. 19.5.2020 – M 26 E 20.1579, juris Rn. 44).

Informationen sind sechs Monate nach der Veröffentlichung zu entfernen (§ 40 Abs. 4a LFGB); dies dürfte jedoch nicht die Schmerzgrenze des Unverzöglichen sein.

Nach Auffassung des OVG Lüneburg (Beschl. v. 20.10.2022 – 14 ME 304/22, Rn. 21) fordert der Begriff „unverzöglich“ auch im Rahmen von § 40 Abs. 1a S. 1 Nr. 3 LFGB in Anlehnung an die Legaldefinition in § 121 Abs. 1 BGB ein Handeln „ohne schuldhaftes Zögern“; dies wären sicherlich nicht mehrere Wochen (vgl. auch OVG Bremen, Beschl. v. 25.2.2022 – 1 B 487/21, juris Rn. 24; VGH BW, Beschl. v. 9.11.2020 – 9 S 2421/20, juris Rn. 21; VG München, Beschl. v. 19.5.2020 – M 26 E 20.1579, juris Rn. 38).

Im BEHR'S Kommentar zum LFGB (63. Akt. 12/2019, Wiedner/Preuß, § 40 Rn. 114b) heißt es hierzu, nach einem Urteil des Bundesgerichtshofes vom 24.01.2008 (Az.: VII ZR 17/07) stünde dem Handelnden eine Prüfungs- und Überlegenszeit zu; je nach Einzelfall kann diese bis zu zwei Wochen (Höchstgrenze) dauern (BGH vom 25.02.1971, Az.: VII ZR 181/69). Somit habe die zuständige

Behörde einen ausreichenden Zeitrahmen den Sachverhalt vor der Veröffentlichung hinlänglich zu prüfen.

Im Hinblick auf die Entstehungsgeschichte der Norm und auf den Gesetzeszweck dürfte davon auszugehen sein, dass eine Veröffentlichung noch unverzüglich wäre, wenn eine etwaige Verzögerung auf sachlich gerechtfertigten Gründen beruhen würde (VGH München, Beschl. v. 4.11.2022 – 20 CE 22.2069).

Zur Bestimmung des angemessenen Zeitkorridors i.S.d. § 40 Abs. 1a LFGB kann orientierend die Wertung des § 5 Abs. 2 VIG herangezogen werden; danach soll die Behörde binnen eines bzw. zwei Monaten über den Anspruch auf Information entscheiden (VGH München, Beschl. v. 4.11.2022 – 20 CE 22.2069, Rn. 18). Das VG Bayreuth (Beschl. v. 4.1.2022 – B 7 E 21.1321) entschied, dass es nach einem verstrichenen Zeitraum von bis 13 Wochen an dem von § 40 Abs. 1a LFGB vorausgesetzten engen zeitlichen Zusammenhang zwischen dem Verstoß und der geplanten Veröffentlichung fehle, zumal keine Umstände des Einzelfalls ersichtlich wären (z. B. aufwändige Ermittlungen), die eine Veröffentlichung gleichwohl noch als unverzüglich im Sinne des § 40 Abs. 1a LFGB erscheinen lassen könnten.

Alfred Meyer

.....
erstmals abgedruckt in DLR Oktober 2023 – „Akzente“

MELDEPFLICHT FÜR LABORE

Ein (Dauer-) Reizthema und Ärgernis

Labore haben unsichere Lebensmittel der für sie zuständigen Behörde zu melden, und nur dann, wenn Grund zu der Annahme bestünde, dass das Lebensmittel einem Verkehrsverbot nach Art. 14 Abs. 1 BasisVO 178/2002 unterliegen würde.

Durch die Bezugnahme auf Art. 14 geht es demzufolge (ausschließlich) um „in Verkehr gebrachte“ Lebensmittel. Nach der Legaldefinition in Art. 3 Nr. 8 der BasisVO 178/2002 ist Inverkehrbringen „das Bereithalten von Lebensmitteln oder Futtermitteln für Verkaufszwecke einschließlich des Anbietens zum Verkauf oder jeder anderen Form der Weitergabe, gleichgültig, ob unentgeltlich oder nicht, sowie den Verkauf, den Vertrieb oder andere Formen der Weitergabe selbst.“ Der Zusatz „für Verkaufszwecke“ verdeutlicht dabei, dass der Besitz des Lebensmittels von der inneren Absicht des Verkaufs getragen sein muss.

Dem fügte der VGH in einem aktuellen [Beschluss vom 24.10.2024 \(9 S 1010/24\)](#) hinzu, hierzu wäre erforderlich, dass der Herstellungsprozess abgeschlossen ist und die Ware die im Betrieb vorhergesehenen Kontrollmaßnahmen durchlaufen hat (kumulative Anforderungen); darunter fallen vorgesehene Endkontrollen (Abnahmen) beispielsweise hinsichtlich der ordnungsgemäßen Beschaffenheit oder dem richtigen Warengewicht. Freigabeuntersuchungen sind somit Bestandteil des Herstellungsprozesses, die Vorstufe des „Inverkehrbringens“, da die Verkaufsabsicht der Hersteller an eine unauffällige Befundung zuvor gekoppelt ist.

Just dies übersahen alle Gerichte im Kontext der Meldepflicht für Labore, gleich ob VGH München, VG Aachen (8.12.2017, Az.: 7 K 1859/17), OVG Münster (21.2.2022, Az.: 9 A 361/18), oder zuletzt [BVwG \(14.12.2023 - BVerwG 3 C 7.22\)](#), von welchen unerheblichen Empfindlichkeiten als Verbraucher auch immer getragen, Freigabeuntersuchungen wären von § 44 Abs. 4a LFGB erfasst.

Der [VGH München \(Urteil v. 8.3.2021 - Az: 20 CS 20.2720\)](#) vermischte fehlerhaft die Begriffe „Herstellung“ und „Inverkehrbringen“ („denn das Verbot des Inverkehrbringens beziehe sich auf jede Stufe des Herstellungsprozesses“) und macht damit jede beanstandete Probe eines Lebensmittels, wengleich dieses sich auch noch im Herstellungsprozess befindet, zum meldepflichtigen Fall i.S.d § 44 Abs. 4a LFGB. Die Fehleinschätzung folgt dem abwegigen Gedanken, „für den Laborverantwortlichen [sei] nur schwer erkennbar, ob sich der Untersuchungsgegenstand noch im Herstellungsprozess nach § 5 LFGB befindet, oder ob bereits ein ‚Inverkehrbringen‘ vorliege“.

Nun legt das BMEL noch eine Schippe drauf und schießt den Vogel ab. Auf Drängen der Länder nahm das BMEL am 11.10.2024 hierzu Stellung. Hier wiederholt das BMEL schon den in der BT-Drucks. 17/5953 zu § 44 Abs. 4a LFGB verfehlten Hinweis, „Adressaten für eine Entscheidung über eine Verkehrsfähigkeit eines Erzeugnisses [wären] nicht die Labore“. Die Meldepflicht nach § 44 Abs. 4a LFGB so verstanden, wäre Denunziation auf bloßen Verdacht, was einem Rechtsstaat nicht gutstünde.

Nun sollen lt. BMEL sämtliche Laboratorien erfasst sein, gar auch „betriebseigene“. Wie sich das in Einklang bringen lässt mit den Tatbestandsmerkmalen des § 44 Abs. 4a LFGB resp. Art. 14 und 19 BasisVO 178/2002 lässt das BMEL geflissentlich unerwähnt.

Usus und im Konsens mit Behörden ist es, dass Labore Lebensmittelunternehmer unsichere Lebensmittel melden, die „nicht mehr unter der unmittelbaren Kontrolle des ursprünglichen Lebensmittelunternehmers stehen“, wie es auch Art. 19 BasisVO 178/2002 hinsichtlich der Meldepflichten der Unternehmer vorgibt; ausgehend davon, dass Lebensmittelunternehmer primär verantwortlich sind. Würde die Vorgabe des BMEL in der Praxis umgesetzt (bitte nicht!), müssten auch unsichere Rohstoffe (da Lebensmittel) gemeldet werden, die infolge von Laboruntersuchungen verworfen würden. Schon der Gedanke ist absurd. Passend die Bemerkung des BMEL, „Laborverantwortliche [sollten] Erklärungen des Lebensmittelunternehmers, wie er gedenkt, mit seinen lebensmittelrechtlichen Verpflichtungen umzugehen oder dies bereits getan hat, außer Betracht“ lassen, also keinen Glauben schenken; „zu solchen Erklärungen [würden] insbesondere die Ankündigung der Weiterverarbeitung des analysierten Lebensmittels, aber auch jegliche anderweitige Ankündigung oder Zusicherung der Sicherstellung der Verkehrsfähigkeit“ gehören.

Auf welcher Evaluierung beruht dieses Misstrauen gegenüber dem Tun der Unternehmen?

Alfred Meyer

.....
erstmals abgedruckt in DLR Februar 2025 – „Akzente“

DER „EKELPARAGRAF“

Wenn die Mäuse auf den Tischen tanzen...

... ist weder Gast noch Wirt eines Restaurants begeistert; die Kontrollbehörden auch nicht. Gerne steht in dem eine Kontrolle abschließenden Ergebnisprotokoll, dass ein Verstoß gegen § 12 LFGB vorliege, verbunden mit dem Hinweis, würden normal empfindliche VerbraucherInnen Kenntnis über die unhygienischen Zustände des Betriebs erlangen, so würde dies Ekel und Widerwillen bei ihnen auslösen. Solche Fälle erfasse (angeblich) § 12 LFGB, der sog. „Ekelparagraf“. Gemäß § 12 LFGB soll es verboten sein,

„andere als dem Verbot des Art. 14 Abs. 1 i.V.m. Abs. 2 Buchst. b der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 unterliegende Lebensmittel, die für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind, in den Verkehr zu bringen.“

Auf den ersten Blick kryptisch, aber für JuristInnen durchaus nicht unbekannt, dass eine Norm auf eine andere

verweist. Problematisch hierbei ist nur, dass man aus der Lektüre des Art. 14 Abs. 1 i.V.m. Abs. 2 lit. b) BasisVO 178/2002 nicht schlauer wird. Dort heißt es, dass Lebensmittel nicht in den Verkehr gebracht werden dürfen, wenn davon auszugehen ist, dass sie „b) für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind.“

Zu Recht fragt man sich, was der Unterschied zwischen den Lebensmitteln gem. § 12 LFGB und Art. 14 Abs. 2 lit. b) BasisVO 178/2002 sein soll, die für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind. Rechtsprechung und Literatur diskutieren, ob eine Kontamination, also stoffliche Veränderung, des Lebensmittels im Rahmen von Art. 14 Abs. 2 lit. b) BasisVO 178/2002 erforderlich und dadurch eine Abgrenzung beider Normen möglich wäre.

Der VwGH Wien rief den EuGH im Rahmen eines Vorabentscheidungsverfahrens genau mit dieser Frage an (Beschluss v. [12.12.2022](#), EU 2022/0019-1) und fragte, ob Art. 14 Abs. 2 lit. b) BasisVO 178/2002 dahin auszulegen ist,

„dass er einer Regelung bzw. einer Auslegung eines Mitgliedstaates entgegensteht, wonach Lebensmittel dann als für den menschlichen Verzehr ungeeignet anzusehen sind, wenn deren bestimmungsgemäße Verwendbarkeit nicht gewährleistet ist, ohne dass die in Art. 14 Abs. 5 VO (EG) Nr. 178/2002 genannten Gründe dafür, warum das Lebensmittel für den Verzehr durch den Menschen inakzeptabel geworden ist (eine durch Fremdstoffe oder auf andere Weise bewirkte Kontamination, durch Fäulnis, Verderb oder Zersetzung), vorliegen müssen?“

Die Entscheidung des EuGH wäre auch wegweisend für das Verständnis des § 12 LFGB gewesen. Das Vorabentscheidungsersuchen wurde jedoch vom EuGH im September 2023 im Register gestrichen, da das Revisionsverfahren vor dem VwGH durch Zurücknahme beendet wurde. Hätte der EuGH bejaht, dass es sich bei einer Kontamination um eine zwingende Voraussetzung des Art. 14 Abs. 2 lit. b) BasisVO 178/2002 handelt, bliebe für § 12 LFGB ggfs. in Bezug auf die so genannten „Ekelfälle“ noch Raum. Hätte der EuGH dies jedoch verneint, wäre § 12 LFGB überflüssig, da bereits alle Fälle von Art. 14 Abs. 2 lit. b) BasisVO 178/2002 erfasst werden, so dass es keine „anderen“ Lebensmittel mehr gäbe, die „nicht für den Verzehr durch den Menschen geeignet sind“ (Normwiederholungsverbot).

Die Zukunft von § 12 LFGB sieht trotzdem nicht rosig aus. Denn unionswidrig ist er sowieso. Der deutsche Gesetzgeber hat gar keine Kompetenz zum Erlass.

„Ekelfälle“ sind bereits vollharmonisiert vom europäischen Recht abgedeckt und daher nicht weiter von einzelnen Mitgliedsstaaten zu regeln. Die Verordnung Nr. 852/2002 über Lebensmittelhygiene (Hygienerecht) umfasst bereits ausführlich und abschließend genau



die Fälle der unhygienischen Umstände, insbesondere auch Schädlingsbefall aka Mäuse. Weiter wäre auch im Täuschungsschutz, unter welchen einige Stimmen fälschlicherweise die „Ekelfälle“ subsumieren, kein Platz für § 12 LFGB, da dieser mit Art. 7 LMIV 1169/2011 und Art. 16 BasisVO 178/2002 vollharmonisiert wurde.

Letztlich teilt § 12 LFGB das gleiche Schicksal wie die Maus: Weg muss sie so oder so.

Alfred Meyer & Lena-Meltem Finster

.....
 erstmalig abgedruckt in DLR August 2023 – „Akzente“,
 hier aktualisiert

PRODUKTSICHERHEIT

Allergene

Der Arbeitskreis der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel tierischer Herkunft tätigen Sachverständigen (ALTS) befasste sich im Rahmen seiner 94. Arbeitstagung mit der Lebensmittelsicherheit im Hinblick auf Allergene (Beschluss 2024/94/06).

Nach Auffassung des ALTS ist eine Risikobewertung erforderlich, wenn Lebensmittel mit der Angabe „frei von“ oder mit einer bedeutungsgleichen Formulierung, unter Hinweis auf Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, ausgelobt werden.

Wie bei allen Lebensmitteln ist bei Befunden von nicht deklarierten Allergenen (auch ohne Auslobung als „frei von“) eine Risikobewertung erforderlich. Im Gegensatz zu „normalen“ Lebensmitteln soll laut ALTS bei Befun-

den des als „frei von“ ausgelobten Allergens im Rahmen der Risikobewertung allerdings nicht wie sonst (siehe z. B. ALS/ALTS Beurteilungswerte Allergene) auf die im Rahmen des VITAL-Konzepts etablierte ED05 (Dosis, die bei 5 % der AllergikerInnen eine allergieauslösende Antwort hervorruft) abgestellt werden, sondern auf die niedrigere ED01 (betrifft 1 % der AllergikerInnen). Dazu veröffentlichte der ALTS sogar eine eigene Vorlage zur Durchführung der Risikobewertung. Dies, obwohl nach dem aktuellen VITAL-4.0-Konzept die Verwendung der ED01 statt ED05 das Gesundheitsrisiko für LebensmittelallergikerInnen nicht wesentlich verringert („The decision to use ED05 rather than ED01 was made because the review from the experts' determined that on balance an ED01 did not meaningfully reduce the health risks to food-allergic individuals“). Begründet ist die Abstellung

auf die ED01 wohl dennoch darin, Lebensmitteln, die als „frei von“ gekennzeichnet sind, einen besonderen Status zukommen zu lassen, um auch besonders sensitiven AllergikerInnen, die sich auf das „frei von“ verlassen, die notwendige Sicherheit zu gewährleisten.

Eine Ausnahme in diesem Zusammenhang ergibt sich allerdings für „glutenfreie“ Lebensmittel aufgrund geltender Rechtslage. Gemäß Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 dürfen Lebensmittel mit einem Gehalt von bis zu 20 mg Gluten/kg als „glutenfrei“ ausgelobt werden. Da Gluten etwa 80 Prozent des gesamten Weizenproteins ausmacht, entsprechen 20 mg Gluten/kg etwa 25 mg Weizenprotein/kg. Unter Berücksichtigung der ED01 für Weizenprotein von 0,7 mg würde bereits bei Verzehr von 28 g eines rechtmäßig als „glutenfrei“ gekennzeichneten Lebensmittels, das 20 mg Gluten beziehungsweise 25 mg Weizenprotein/kg enthält, zu einer Überschreitung der ED01 führen. Für eine Vielzahl von Lebensmittel ist im Rahmen einer Expositionsabschätzung jedoch sogar von einer deutlich höheren Verzehrsmenge als 28 g auszugehen. Dadurch ergäbe sich bei Anwendung des oben dargestellten ALTS-Risikobewertungsansatzes ein potenzielles gesundheitliches Risiko für besonders sensitive WeizenproteinallergikerInnen. Verglichen mit der ED05 für Weizenprotein (5,0 mg) wäre erst bei einer Verzehrsmenge von 200 g Lebensmittel und somit in deutlich weniger Fällen eine Überschreitung der ED05 gegeben.

Insofern kommt „glutenfreien“ Lebensmitteln aufgrund der gegebenen Rechtslage gemäß DVO 828/2014 eine, wenn auch anders gelagerte, Sonderrolle zu. Wenngleich davon auszugehen ist, dass VerbraucherInnen, die unter einer Weizenproteinallergie leiden, der Unterschied zwischen „glutenfrei“ und „weizenproteinfrei“ bekannt sein sollte, weil sich erstere Auslobung primär an von Zöliakie Betroffene und nicht an solche mit einer Weizenproteinallergie richtet.

Tobias Lizius

.....
 erstmalig abgedruckt in DLR Mai 2025 – „Akzente“

„kann Spuren von ... enthalten“

Die Niederlande haben einen Gesetzesentwurf zur „vorsorglichen Allergen Kennzeichnung“ (Precautionary Allergen Labelling, PAL) in die Wege geleitet ([TRIS 2024/0678/NL, 13/12/2024](https://trisa.europa.eu/tris/2024/0678/NL_13/12/2024)). Bei der Regelung geht es um eine „vorsorgliche Allergen Kennzeichnung“, einer „freiwilligen Warnung“ (so die amtliche Begründung) bzw. um „Informationen über das mögliche unbeabsichtigte Vorhandensein von Stoffen oder Erzeugnissen in

Lebensmitteln, die Allergien oder Unverträglichkeiten hervorrufen können“ (Art. 1). Mit dieser Vorgabe soll geklärt werden, wann eine Kreuzkontamination mit Allergenen vorliegt und wann die Allergen Kennzeichnung als vorsorgliche Maßnahme angewendet werden sollte.

Anders als die LMIV 1169/2011, die die Kennzeichnung von Stoffen oder Erzeugnissen im Zutatenverzeichnis regelt, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen.

Nach dem niederländischen Gesetzesentwurf soll die Kennzeichnung von Spuren ausschließlich auf einer vom Lebensmittelunternehmer durchgeführten wissenschaftlichen Risikobewertung beruhen (Art. 2 Nr. 1). Für die Risikobewertung sind auf den ED₀₅-Werten basierende Referenzwerte heranzuziehen (Anhang); für Ei etwa 2,0 mg Gesamtprotein, für Lupine 15,0 mg. Ausgangspunkt hierfür sind die vom FAO/WHO Expert Committee vorgeschlagenen Referenzwerte. ED₀₅ als Referenzwert ist die Annahme, dass die Wahrscheinlichkeit, dass allergische Patienten eine allergische Reaktion haben, von 1% auf 5 % der Bevölkerung mit Allergien erhöht wird; dies ist per Definition eine höhere Anzahl von



allergischen Reaktionen, was unter Sicherheitsaspekten allerdings akzeptabel ist, denn die Verwendung von ED₀₁ würde die Lebensmittelauswahl von Patienten mit Allergien reduzieren, weshalb die Verwendung von ED₀₅ als optimales Gleichgewicht angesehen wird (so die amtliche Begr.).

Die Regelungen sind von dem Gedanken getragen, dass ein Spurenhinweis nicht rein „vorsichtshalber“ erfolgen und als Alternative zu vorbeugenden Maßnahmen der Qualitätssicherung verwendet werden sollte. Ein Spurenhinweis ersetzt nie das Allergenmanagement, etwa um eine unzureichende QS zu kaschieren. Daher sollte die Entscheidung darüber, ob ein Spurenhinweis anzubringen ist oder nicht, auf dem Ergebnis einer Risikobewertung beruhen. Eine übermäßige

Verwendung von Spurenhinweisen kann dazu führen, dass VerbraucherInnen, die unter entsprechenden Allergien leiden, in ihrer Lebensmittelauswahl drastisch eingeschränkt werden. Bei einer Flut von Spurenhinweisen nehmen ggfs. vulnerable VerbraucherInnen diese weniger ernst, was zu Gesundheitsrisiken führt, so auch der Gesetzesentwurf.

Der vorgesehene Warnhinweis lautet „kann [...] enthalten“ oder „nicht für [...] geeignet“ (Art. 2 Nr. 4). Diese Regelungen traten am 1. Januar 2026 in Kraft ([Beschluss des Staatssekretärs für Gesundheit, Wohlfahrt und Sport vom 15.04.2025](#)).

Das niederländische Vorhaben ist zu begrüßen; besser wäre es jedoch, dies europaweit einzuführen, und dann modifiziert.

Ob neben der Risikobewertung weitere Aspekte berücksichtigt werden dürfen, wie Querkontaminationen in der Lieferkette bei hoch verarbeiteten Produkten, wäre zu klären; wäre dies nicht möglich, sollte die Regelung überarbeitet werden. Ferner lässt der Vorschlag das Produkthaftungsrecht unerwähnt und insofern wohl nicht bedacht.

Alfred Meyer & Polina Schnur

erstmalig abgedruckt in DLR März 2025 – „Akzente“

„VORSICHT HEISS“

Einer Pressemitteilung des Landgerichts Oldenburg vom 27.03.2024 ist zu entnehmen, nach einer Verbrühung mit heißem Tee würde kein Schmerzensgeld und kein Scha-



densersatz zugesprochen (16. Zivilkammer Landgericht Oldenburg, Urteil v. 15.03.2023, Az.: 16 O 2015/23).

Und wieder hat es McDonald getroffen. Bereits in den 90er Jahren machte das Unternehmen Schlagzeilen. Damals erlitt eine Frau durch heißen Kaffee Verbrennungen dritten Grades an den Oberschenkeln und im Schritt. Eine Jury sprach ihr 2,9 Millionen Dollar (2,15 Millionen Euro) zu. Diese Summe wurde später von einem Richter auf 640.000 Dollar reduziert, und die beteiligten Parteien einigten sich danach außergerichtlich auf eine unbekannt Summe.

Dieses Jahr ging es gegen ein McDonald's-Fastfood-Restaurant in Wildeshausen, Deutschland. Dieses Mal wegen eines Tees in einer Tasse mit Deckel in einer Pappschale; die Tasse war auf zwei Seiten mit einem Aufdruck „VORSICHT HEISS“ und dem Symbol einer Tasse mit Dampfschwaden versehen. Die Klägerin behauptet, sie habe den Tee etwa 8 Minuten nach dem Kauf durch den Deckel aus dem Pappbecher probiert. Der Deckel des Bechers wäre nicht richtig verschlossen gewesen, so dass er sich löste und der heiße Tee über ihren Oberschenkel schwappte. Sie erlitt schmerzhafte Verbrennungen I. und II. Grades an den Oberschenkeln. Sie behauptet, dass der Tee von der Beklagten auch zu heiß aufgebriht worden sei, sodass er für die Kunden eine unnötige Gesundheitsgefährdung darstelle. Mangels anderer Anhaltspunkte habe sie davon ausgehen dürfen, dass sie den Deckel gefahrlos anheben könne und nicht mit einer zu hohen Temperatur rechnen musste. Im Raum stand ein Schmerzensgeld von mindestens 5.000 Euro und die Kosten für eine anschließende Lasernarbenbehandlung, die auf 33.000 Euro geschätzt wurde.

Die 16. Zivilkammer des Landgerichts Oldenburg wies die Klage als unbegründet ab. Bei den Verletzungen der Klägerin handele es sich um einen höchst bedauerlichen Unfall, für den die Beklagte jedoch mangels feststellbarer Pflichtverletzung nicht verantwortlich gemacht werden könne und daher auch nicht hafte. Hinsichtlich der Temperatur des Tees stellte die Kammer insbesondere fest, dass eine Zubereitungstemperatur des Teewassers von über 90 Grad Celsius, ja sogar von bis zu 100 Grad Celsius, bereits nicht pflichtwidrig sei. Dies entspricht der Zubereitung von Tee, dass er mit sprudelnd kochendem Wasser zubereitet wird. Es kann auch ohne weiteres davon ausgegangen werden, dass jeder – zumindest der durchschnittliche – Kunde, der eine Tasse Tee bestellt, weiß, dass dieser mit heißem Wasser aufgebriht wird. Im Hinblick auf eine mögliche Schutzpflichtverletzung sei auch zu berücksichtigen, dass die Tasse im vorliegenden Fall den Warnhinweis „VORSICHT HEISS“ und mit einem Piktogramm einer Tasse mit Dampf Wolken versehen sei, die wiederum ausdrücklich auf den heißen Inhalt

und damit auch auf die davon ausgehenden Gefahren hinweisen. Es dürfte auch allgemein bekannt sein, dass die typischen Deckel von Einwegbechern nicht fest mit den Bechern verbunden sind, sondern der Deckel nur auf den Becher gedrückt und festgeklemmt wird. Der Deckel fungiert also eher als Abdeckung, denn als Teil des Behältnisses.

In diesem Sinne entschied auch das Amtsgericht Hagen mit Urteil vom 09.09.1996 (Az.: 14 C 149/96). Wer sich beim Verzehr von Speisen, die üblicherweise heiß serviert werden, verbrennt, ist dafür allein verantwortlich. Ein Gastronom ist nicht verpflichtet, z. B. auf die Gefahr einer Verbrennung hinzuweisen, wenn die Suppe noch dampft.

Alfred Meyer

.....
 erstmalig abgedruckt in DLR Mai 2024 – „Akzente“

Scharfe Mutprobe – grobe Unvernunft!!

Vordergründig der Anschein eines gewöhnlichen Rückrufs, wenn ein Unternehmen am 3.11.2023 „Hot Chip Challenge“ öffentlich zurückruft, wg. (extrem) hohen Capsaicingehalts.

Dieser Rückruf hat jedoch andere Dimensionen.

Der scharf brennende Geschmack der Chips wird durch Inhaltsstoffe der Chili aus der Gruppe der Capsaicinoide (wie Capsaicin) verursacht. Das [BfR \(Mitteilung 39/2023, 30. Oktober 2023\)](#) geht davon aus, dass die Schärfe, die von Erwachsenen bei einer Mahlzeit akzeptiert wird, maximal einer Dosis von 5 Milligramm (mg) Capsaicin je Kilogramm Körpergewicht (kg) zugeordnet werden kann; dies entspräche einer Aufnahme von 300 mg Capsaicin durch einen 60 kg schweren Erwachsenen über eine Mahlzeit. Bei einer oralen Aufnahme von Chilifrüchten, ihren Zubereitungen und scharf bis sehr scharf gewürzten Speisen etwa aus der traditionellen afrikanischen, arabischen, südamerikanischen oder asiatischen Küche sind keine schwerwiegenden, akut gesundheitsschädigenden Wirkungen zu erwarten. Bei übermäßigem Verzehr dieses Alkaloids wie der „Hot Chip Challenge“ werden jedoch unerwünschte Wirkungen wie Schleimhautreizungen, Übelkeit, Erbrechen und Bluthochdruck beobachtet; schwerwiegende Vergiftungen werden in der internationalen Literatur bei kleinen Kindern durch die Aufnahme von

Chilizubereitungen beschrieben. Das BfR empfiehlt daher, Chili und andere Würzsaucen sowie Produkte mit Gehalten von über 100 mg Capsaicin je Kilogramm Lebensmittel zu kennzeichnen und die Verpackungen mit kindersicheren Verschlüssen zu versehen.

In Anbetracht des Vorangestellten sind Lebensmittel wie das „Hot Chip Challenge“ unsicher i.S.v. gesundheitsschädlich nach Art. 14 Abs. 2 lit. a BasisVO 178/2002. Der Rückruf insofern konsequent, und wäre schon früher veranlasst gewesen. Der Produktname legt es schon nahe und liest sich wie eine Aufforderung,



eine entspr. „Challenge“ zu wagen. Gerade Kinder und Jugendliche sind hierfür empfänglich, wie die enorme mediale Aufmerksamkeit dieses Phänomens zeigt, verbreitet über Social Media wie TikTok, wo die Teilnahme an dieser „Herausforderung“ mit Videos oder Fotos hedonistisch abgefeiert wird. Dies muss sich der Lebensmittelunternehmer zurechnen lassen. „Bei der Entscheidung der Frage, ob ein Lebensmittel sicher ist oder nicht, sind die normalen Bedingungen seiner Verwendung durch den Verbraucher zu berücksichtigen“ (Art. 14 Abs. 3 BasisVO 178/2002). Zu den Pflichten eines Unternehmers gehört es eben auch, zu beobachten, was am Markt mit seinem Produkt geschieht (Produktbeobachtung bzw. Produktbeobachtungspflicht; grundlegend BGH, Az.: VI ZR 65/86 „Honda“-Fall). Ob sich das Produktangebot nur an Erwachsene richtet, ist deshalb unerheblich.

Insofern war der Rückruf überfällig.

Alfred Meyer

.....
 erstmalig abgedruckt in DLR Dezember 2023 – „Akzente“

UNSERE NEUEN - WIR FREUEN UNS



SOFIE BARTH

Sofie Luisa Barth studierte Rechtswissenschaften an der Ludwig-Maximilians-Universität München. Der Schwerpunkt ihres Studiums lag dabei im Bereich „Medizinrecht“. Ihr Referendariat absolvierte sie in München. Zusätzlich erwarb sie die Qualifikation als Wirtschaftsmediatorin. Bereits während ihres Studiums und Referendariats unterstützte sie das Team der meyer.rechtsanwalts GmbH.



Dr. ILONA SCHNEIDER

Ilona Schneider studierte Rechtswissenschaften an der Universität Bayreuth mit Schwerpunkt gewerblicher Rechtsschutz und Wettbewerbsrecht. In diesem Bereich war sie anschließend als wissenschaftliche Mitarbeiterin in einer internationalen Wirtschaftskanzlei tätig. Parallel absolvierte sie ihr Referendariat in Landshut und München. Nach dem zweiten Staatsexamen war sie mehrere Jahre in einer internationalen Großkanzlei in München tätig.

In ihrer lebensmittelrechtlichen Promotion widmet sich Ilona Schneider der Kennzeichnung pflanzlicher Alternativen, insbesondere im Kontext des Begriffsschutzes für Milch.

meyer.



IHRE EXPERTEN IM LEBENSMITTELRECHT, KOSMETIKRECHT, PHARMA- UND WETTBEWERBSRECHT

Wir sind eine der führenden Kanzleien in den Branchen Lebensmittel, Lebensmittelkontaktmaterialien, Bedarfsgegenstände, kosmetische Mittel, Spielzeug und Verbraucherprodukte, Futtermittel und Heilmittel in Europa.

meyer.rechtsanwälte bietet Ihnen dabei die juristische Kompetenz hochspezialisierter und erfahrener Rechtsanwälte. Mit unserer jahrzehntelangen Expertise betreuen wir Sie kompetent und insbesondere stets auch individuell. Das bedeutet für Sie: umfassende, bestmögliche Beratung und Vertretung in allen Phasen der rechtlichen Auseinandersetzung, von der

Produktidee, über die Umsetzung hinweg bis hin zum Inverkehrbringen Ihrer Produkte. Und - wenn notwendig – selbstverständlich auch in Krisenfällen.

Schwierige naturwissenschaftliche und technische Vorfragen klären wir dabei mit dem Know-how der Naturwissenschaftler aus Pharmazie, Lebensmittelchemie und -technologie unseres Kooperationspartners [meyer.science GmbH](https://www.meyer.science.com).

Anfragen koordinieren wir für Sie jederzeit auch weltweit. Wir arbeiten hierfür international mit renommierten Anwaltskanzleien und Beratern zusammen.