

## Die Geister, die ich rief ...

Über Hygiene und Verbraucherschutz

von Andrea Fink-Keßler und Nikolai Fuchs

*Nahezu unbemerkt von der Öffentlichkeit steigen die hygienischen Anforderungen an Produktion, Verarbeitung und Vermarktung stetig an. Begründet wird dies vordergründig mit Verbraucherschutz – nach dem Motto: Hygiene = gut, mehr Hygiene = noch besser. Der höhere Hygienestandard wird zum unhinterfragbaren Wert an sich. Ein Nachweis über ein Mehr an Schutz oder Qualität bleibt dabei offen. Mehr noch: Mögliche negative Auswirkungen bleiben unausgesprochen. Denn wer will schon gegen Hygiene sein? Ausgehend von aktuellen Beispielen zeigt der Beitrag die strukturellen und qualitativen Folgen dieser Entwicklung auf und fragt, ob nicht auch Systeme denkbar sind, die dem Ziel „gesunde Lebensmittel“ besser dienen.*

Stetig steigende Hygiene- und Kontrollanforderungen einerseits und Verbote von zuvor nicht ausdrücklich erlaubten Verfahren werden in der Politik mit vorsorgendem Verbraucherschutz gerechtfertigt. Gute Absichten, aber mit wirklich nicht vorhersehbaren Folgen? Zwei aktuelle Beispiele:

### Das neue EU-Hygienepaket

Seit Januar 2006 gilt das neue EU-Hygienerecht (1). Für alle Unternehmen, die mit tierischen Lebensmitteln befasst sind, ist insbesondere die Verordnung 853/2004 maßgeblich. Ihr zufolge muss nun das frisch hergestellte Hackfleisch, auch beim Metzger um die Ecke, auf zwei Grad Celsius heruntergekühlt sein. Noch im Jahr zuvor, nach dem alten Recht, reichte eine Temperatur von vier Grad Celsius aus, allerdings durfte der Metzger Hackfleisch nur aus frischem Fleisch herstellen. Was am Tage der Herstellung nicht verkauft werden konnte, musste in die Wurst.

Nun darf Hackfleisch auch aus tiefgefrorenem Fleisch hergestellt werden. Bedeutet das Absenken der zulässigen Thekentemperaturen für die Metzger erhebliche Neuinvestitionen in eine entsprechend geeignete Kühlung (mit Abtropfanlage und Verdampfer), so begünstigt das Wegfallen der Vorschrift, dass Hackfleisch aus frischem Fleisch herzustellen ist, die großen Ketten. Vor dem Hintergrund, dass die Discounter ins Frischfleischgeschäft eingestiegen sind, bedarf es nicht viel

Phantasie, wessen Lobbyarbeit sich zumindest in diesem Paragraphen erfolgreich niederschlägt (2).

### Nur noch zugelassene Betriebe

Ebenso zwiespältig zu beurteilen ist die ab Januar 2006 gültige Zulassungspflicht für alle Unternehmen, die Lebensmittel tierischen Ursprungs be- und verarbeiten. Ein „geteiltes“ Recht wie bislang, wo bezogen auf die umgesetzten Mengen kleine Schlachtstätten oder Hofkäsereien registriert und damit andere Zulassungsanforderungen hatten als die großen, EU-zugelassenen Schlachthöfe oder Molkereien, gibt es nicht mehr. Ab 2006 müssen alle sich einem Zulassungsverfahren unterwerfen. Vorschriften, die bislang nur für EU-Schlacht- und Zerlegebetriebe galten (u. a. besagte zwei Grad Celsius für Hackfleisch), gelten nun für alle.

Es eröffnen sich aber auch neue Chancen. Künftig dürfen auch kleinere Verarbeitungsbetriebe ihre Erzeugnisse ins europäische Ausland vermarkten. Mehr noch: In ihren Auslegungsdokumenten, den so genannten „Guidelines“ betont die EU-Generaldirektion Gesundheit und Verbraucherschutz ausdrücklich, dass keinem grenznah gelegenen Direktvermarkter der grenzüberschreitende Verkehr seiner Erzeugnisse von den örtlichen Behörden verboten werden darf.

### Zwischen Verschärfung und Flexibilisierung

Würden sich die neuen Verordnungen offensichtlich und durchgängig gegen kleine Strukturen und handwerkliche Verarbeitung richten, wäre es einfach: Brüssel

wäre wieder einmal „schuld“. Das aber tun sie vordergründig nicht. Eine Verschiebung lässt sich jedoch feststellen: Weg von der harten Detailvorschrift, hin zu mehr Verantwortung vor Ort. Vorschriften über die Höhe der Fliesen an den Wänden, die Ausstattungen in Form von Waschbecken, Fußabstreifern etc. sucht man nun vergebens. Stattdessen neue Töne: „Das Fleisch muss so bearbeitet werden, dass eine Kontamination verhindert oder so weit wie möglich unterbunden wird“ (3). Das klingt sehr sachorientiert und flexibel. Die „harten“ Faktoren finden sich dann jedoch bei Temperaturvorschriften und den obligatorisch gewordenen mikrobiellen Kontrollen. Aber auch hier gibt es Spielräume: So wird für Zerlegeräume eine Temperatur von zwölf Grad Celsius gefordert. Zugleich räumt der Verordnungstext ein, es dürfe aber auch ein „alternatives System mit gleicher Wirkung“ benutzt werden. Welches, das sagt er nicht. So weit so gut. Ein Knackpunkt liegt aber – nach wie vor – in der Verantwortungsverortung (siehe unten).

Wie soll diese Entwicklung nun eingeschätzt werden? Kommen leichtere oder schwerere Zeiten auf das Nahrungsmittelhandwerk, auf kleine Unternehmen (4) und auf die landwirtschaftlichen Weiterverarbeiter und Direktvermarkter zu?

*1. Fazit: Der Alltag für das Handwerk wird von mehr Dokumentationsarbeit erschwert werden (siehe Kasten).*

## Das Quasi-Verbot biologisch-dynamischer Präparate

Im Zuge der Hygiene-Verordnungen und der gesamten BSE-Prophylaxe hat sich in die Gesetzgebungspraxis ein

neues Prinzip eingeschlichen. Jetzt heißt es: „Alles, was nicht ausdrücklich erlaubt ist, ist verboten“. Die Folge: Die bisher im gesetzgeberisch eher undefinierten Raum stattfindende Herstellung (nicht Anwendung) der biologisch-dynamischen Präparate ist auf einmal nicht mehr möglich. Die biologisch-dynamischen Präparate sind vorwiegend pflanzliche Substanzen, die wie etwa Löwenzahnblüten in eine tierische Organhülle wie einen Rinderdarm gefüllt werden, über den Winter in Mutterboden eingegraben und hernach, vom Darm getrennt, in kubikzentimetergroßen Mengen in den Kompost gegeben werden. Im biologisch-dynamischen Landbau dienen sie der Regulierung des Kräftehaushaltes des landwirtschaftlichen Organismus (5).

Man mag den überwiegend bestätigenden, fast 900 Veröffentlichungen umfassenden Untersuchungen zur Wirksamkeit biologisch-dynamischer Präparate Glauben schenken oder nicht: Die biologisch-dynamischen Präparate sollen hier als ein Beispiel dienen, wie eine Lebens-Landwirtschaft (6) mit einem bestimmten Hygiene-Verständnis kollidiert.

Nach der BSE-Verordnung 999/2001 sind tierische Organe nach bestimmten BSE-Risikokategorien (I–III) klassifiziert (7). Die Verordnung (EG) 1774/2002 teilt ihrerseits bei Zerlegung und Verarbeitung anfallende Nebenprodukte in bestimmte Kategorien und bestimmt, wie diese zu entsorgen sind. Während das in Kategorie I eingestufte BSE-Risikomaterial in einem Hochsicherheits-System gleich direkt vom Schlachtpunkt weg entsorgt werden muss, ist Kategorie III unter anderem noch für die Tierernährung zugelassen, jedoch nicht für irgendeine andere Verwendung, so auch nicht für die Herstellung biologisch-dynamischer Präparate. Und während die Verordnung (EG) 1774/2002 das *Eingra-*

### Nicht die einzelne Verordnung – ihre Summe ist das Problem

Das Nahrungsmittelhandwerk wird nicht nur mit dem neuen Hygienepaket, der verbindlichen Einführung des HACCP-Prinzips (siehe unten) und den künftig stärker vorzunehmenden mikrobiellen Kontrollen (u. a. Abklatschproben) konfrontiert, sondern auch mit den immer detaillierteren Vorschriften zur Entsorgung von Schlachtabfällen und deren durch Spezialisten vorzunehmende Einteilung in die drei Entsorgungskategorien. Täglicher Kleinkrieg mit Bürokratie bedeutet auch die gesetzlich geforderte Rückverfolgbarkeit der Waren. Geht es nach dem Chef der Bundesanstalt für Ernährung, muss auf jeder Rinderroulade ein staatlich geprüftes Etikett kleben und die Verkäuferin muss täglich zweimal eine Checkliste abzeichnen, in der sie dem Kontrolleur bestätigt, dass sie die Theke abgeputzt hat.

Möchte der Metzger zudem noch die spezielle Qualität und Herkunft seines Rindfleisches bewerben, dann muss er

die Vorschriften der „freiwilligen Rindfleischetikettierung“ einhalten und sich dafür speziell bei der Bundesanstalt für Ernährung anerkennen und jährlich kontrollieren lassen. Unter anderem bedeutet dies, dass er sich wöchentlich selbst kontrollieren muss, ob die Adresse noch stimmt und die Lieferungen zur Adresse passen sowie die Etiketten auf den Rouladen zur Lieferung und zur Adresse. Spätestens hier wird er vermutlich die Segel streichen. Da lässt er sich vermutlich lieber wieder vom Großhandel bequem und zweimal wöchentlich beliefern. Oder er macht den Laden dicht und der Verbraucher darf das hygienisch verpackte, durch anerkannte Qualitätssicherungssysteme wie QS kontrollierte Hackfleisch mit den garantierten Haltbarkeitszeiten und Herkunftskennzeichnungen aus der SB-Theke im Supermarkt kaufen. Der Stempel ist frisch. Ob es möglicherweise am Abend vorher umgepackt wurde, sieht der Verbraucher nicht.

### Historisches Aperçu

So fern es der biologisch-dynamischen Landwirtschaft liegt, Hygiene-Praktiken zu befürworten, die die Entstehung von BSE und vor allem deren Verbreitung ermöglichen, so ist es doch eine Ironie des Schicksals, dass Rudolf Steiner schon 1921 im Zusammenhang mit der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise darauf hinwies, dass Fleisch an Ochsen verfüttert diese nur ganz verrückt machen könnte (unabhängig davon, ob diese Praxis nun direkt BSE auslöst oder nur indirekt). Das heißt, die Wirtschaftsweise, die aus einem ganzheitlichen Verständnis schon immer eine risikofreie Praxis betreibt wird nun zum Opfer einer sich schon immer als „klüger“ haltenden (konventionellen) Wirtschaftsweise, die letztlich ihrem Aminosäure-Denken (Kühe „brauchen“ Aminosäuren, Kühe „haben“ Aminosäuren, also verfüttert man Kühe) selbst zum Opfer gefallen ist.

ben von gefallenen Tieren in entfernt liegenden Regionen ausnahmsweise zulässt, ist ein Ausgraben ganz ausgeschlossen.

Was nun tun? Die Verordnungstexte lassen bis heute keine Lücke finden, in denen die Präparate legal hergestellt werden könnten. Aus Angst vor Präzedenzfällen hat die EU-Kommission, obwohl sie Verständnis für die biologisch-dynamischen Anliegen gezeigt hat („Sie waren mit der Verordnung nicht gemeint, sorry“), bislang von einer Erteilung einer Ausnahmegenehmigung abgesehen. Eine Möglichkeit wäre nun, alle Höfe, die biologisch-dynamische Präparate herstellen wollen, als so genannte „technical plants“ anerkennen zu lassen, d.h. sie wie industrielle Schlachtbetriebe auszurüsten, um die Präparate herstellen zu können. Wenn dieser Weg wegen der enorm hohen Investitionen und Detailvorschriften überhaupt in Frage kommt, dann nur auf sehr wenigen Höfen, das heißt von dem Leitbild, dass jeder Hof die Präparate mit seinen eigenen Substanzen herstellt, müsste man sich verabschieden.

In jedem Fall dreht sich das Sicherungssystem um: Bislang galt auf biodynamischen Höfen: Keine Tiermehlfütterung, und Präparate nur von eigenen Pflanzen und Tieren. In Zeiten der „Risikolandwirtschaft“ soll nun auch für biologisch-dynamische Höfe gelten, von der höchsten Infektionsgefahr aus zu gehen und in technischen Anlagen nach Sterilitätsgesichtspunkten abgetötete (auf mindestens 70 Grad erhitzte) Organe von außerhalb des Betriebs für die Präparate zu verwenden.

*2. Fazit: An einer Lebens-Landwirtschaft (6) orientierte Landwirtschaftspraktiken sind durch die bestehenden Hygiene-Regelungen in ihrem Bestand gefährdet.*

### Kontrolle und/oder Vertrauen?

Dass ausufernde Kontrollen und Sicherheitsanforderungen auf ihre Wirksamkeit hinterfragt werden müssen, ist in den letzten Jahren an mehreren Stellen deutlich gemacht worden (8). Gerade in Bezug auf Hygiene scheinen die Kontroll-Systeme an ihre Grenzen zu kommen. Ein Zuviel von ... wirkt eher kontraproduktiv. Wo ist die Grenze? Wie sind die Freiräume gegebenenfalls zu gestalten? Wichtig scheint zunächst eine Umkehrung der Verantwortungsverortung: Machen wir heute ausschließlich „die Politik“ für die Sicherheit unsere Lebensmittel verantwortlich, so wird sie, aufgeladen durch die Beratungen der Großindustrie, nur immer neue Regelwerke erlassen, die letztlich nur dem Verantwortungsschutz der Politik dienen.

#### *Stärkung der Eigenverantwortung erwünscht*

Vordergründig hat die EU-Kommission bei der Vorlage des Hygienepakets einen in die Richtung „mehr Verantwortung vor Ort“ gehenden Paradigmenwechsel vorgenommen. Sie nennt das *Flexibilisierung* und meint damit, dass die Verordnung mehr Spielräume für kleinere und handwerkliche Verarbeitungs- und Vermarktungsstrukturen schafft sowie für Hersteller lokaler oder traditioneller Spezialitäten mit entsprechend speziellen Verarbeitungsverfahren, welche sich nicht in den generellen Verordnungstext einordnen lassen. Ausdrücklich räumt sie den nationalen Behörden das Recht ein, bei der EU *einzelstaatliche Vorschriften* zur Anpassung der in den Verordnungen verankerten Anforderungen zu erwirken, um die Anwendung *traditioneller Methoden* auf allen Produktions-, Verarbeitungs- oder Vertriebsstufen von Lebensmitteln zu ermöglichen oder um den Bedürfnissen von Lebensmittelunternehmen in Regionen mit *schwieriger geografischer Lage* Rechnung zu tragen (9). Dabei wird ein erstes Problem sichtbar: Die einzelstaatlichen Vorschriften müssen bei der EU abgestimmt und verabschiedet werden. Wieder entscheidet eine höhere Instanz, die ihre politische Verantwortung absichern muss.

Da die EU-Verordnungen unmittelbar gültiges Recht sind und viele Detailvorschriften weggefallen sind, hat die federführende EU-Generaldirektion Gesundheit und Verbraucherschutz die so genannten „Guidelines“ als Interpretationshilfen für die lokalen Behörden vorgelegt (10). Sie verdeutlichen nochmals den Paradigmenwechsel. So heißt es u.a.: „Wenn im Verordnungsanhang von „notwendig“, „angemessen“ oder „ausreichend“ die Rede ist [z.B. eine „angemessene“ Anzahl an Handwaschbecken oder „ausreichende“ Reinigungsmaßnahmen um Kontaminationsrisiken zu vermeiden, Anm. die Verf.], hat der Lebensmittelunternehmer [resp. der Veterinär, Anm. die Verf.] zu entscheiden, welche Maß-

nahme „notwendig“, „ausreichend“ oder „angemessen“ ist, um die Ziele der Verordnung zu erreichen. Entscheidend dafür sollten die Art des Produktes und sein Verwendungszweck sein.“

Hier wird ein zweites Problem sichtbar: Was passiert, wenn die örtlichen Behörden die Spielräume nicht einräumen wollen und Hygiene nur dann für gegeben erachten, wenn das bekannte Rezept von „viel hilft viel“ angewandt wird? Wird sich der zuständige Veterinär dann eher vom Angst- oder vom Vertrauensprinzip leiten lassen? Die Verantwortung ist hier lediglich auf die unterste Dienststelle übertragen worden. Von Eigenverantwortung der Produzenten oder auch der Konsumenten kann nicht wirklich die Rede sein.

*3. Fazit: Auch wenn vordergründig mehr Verantwortung vor Ort verlagert wurde, entscheidet immer noch ein Behördenvertreter und damit letztlich immer noch „die Politik“, die sich vor Skandalen fürchten muss und entsprechend (rigide) handeln muss.*

#### *Systemvertrauen oder persönliches Vertrauen*

Die Flexibilisierung und die Festlegung von Hygienezielen wird flankiert von der verbindlichen Anwendung des HACCP-Prinzips („Hazard Analysis Critical Control Points“). Dies betrifft alle, nicht nur die mit tierischen Lebensmitteln befassten Unternehmen. Mit der HACCP-Anwendung beweist, dokumentiert und kontrolliert der Lebensmittelunternehmer das Erreichen der gesetzten Hygieneziele. Qualitätssicherungssysteme und Zertifizierungen, ob sie die Einhaltung gesetzlicher Standards nachweisen (wie für Cross Compliance) oder spezieller Richtlinien (wie für die ökologische Erzeugung oder für das QS-System): Sie haben die Aufgabe, angesichts einer immer arbeitsteiliger organisierten Agrar- und Ernährungswirtschaft und angesichts globalisierter Märkte die Grundanforderungen an Hygiene und Qualität zu sichern. Mit anderen Worten: Wer heute Lebensmittel erzeugen oder verkaufen will, muss solche Systeme nachweisen.

Nur: Zwar geht von HACCP ein gewisses Bewusstseinsmoment nach innen aus; nach außen dient es jedoch nur wieder der Kontrolle der Kontrolle. Was an Zeit und Zuwendung in die Dokumentation gesteckt wird, kann – vor allem wenn es zu lästiger Routine wird, die „eben abgehakt werden muss“ – zu einem (möglicherweise qualitätsbeeinflussenden) Aufmerksamkeitsdefizit an anderer Stelle führen. „Eigenverantwortung“ ist durch HACCP im engeren Sinne immer noch nicht erreicht.

In arbeitsteiligen Produktionsprozessen ist es sinnvoll, Arbeitsschritte und damit die Sorgfaltspflichten für jeden einzelnen Schritt verbindlich festzulegen. Diese Form der Kommunikation wird umso notwendiger, je mehr Menschen am Prozess beteiligt werden und je unterschiedlicher bzw. auch geringer ihre Qualifikation

ist, das heißt in diesem Fall: je geringer ihre Fähigkeiten und auch Möglichkeiten sind, den Gesamtprozess noch verantwortlich zu übersehen.

Aber haben die Qualitätssicherungssysteme wirklich die Sicherheit auf ihrer Seite? Was bedeuten Checklisten, die im Rahmen der Eigenkontrollen geführt und von unabhängigen Kontrolleuren auf ihre Vollständigkeit kontrolliert werden? Dazu ein Beispiel: Bei der Brühwurstherstellung ist der im Rahmen des HACCP-Konzeptes zu identifizierende und kontrollierende so genannte „kritische Kontrollpunkt“ die richtige Brühtemperatur. Ob nun ein Metzger ganz traditionell die Einhaltung der richtigen Brühtemperatur durch Aufschneiden der Wurst und Kontrolle der Farbe überprüft, oder ob ein Unternehmen einen automatischen Temperaturschreiber an den Kochautomat hängt und die Ergebnisse des Temperaturschreibers durch einen Mitarbeiter in eine Checkliste eintragen lässt, ist von der Zuwendung zum Produkt her ein ziemlicher Unterschied. Ist die persönliche Sichtkontrolle im handwerklichen Prozess riskant? Bieten die schriftlich dokumentierten Ergebnisse eines Temperaturschreibers in der industriellen Verarbeitung mehr Sicherheit? Sind die vom Metzgermeister oder Arbeiter ausgefüllten Checklisten ehrlicher? Erzeugen sie ein Mehr an Sorgfalt? Wer behält noch den Blick fürs Ganze?

Hier wird sichtbar, dass die neuen formalen Sicherungssysteme genauso abhängig sind von der persönlichen Sorgfalt und Verantwortlichkeit eines jeden Einzelnen wie die traditionell-informellen Systeme es schon immer sind! Allerdings mit einem Unterschied: der selbstständige Lebensmittelhandwerker haftet mit seiner Person. Der einzelne Arbeiter, Sachbearbeiter und Werkvertragsnehmer kann hingegen die Verantwortung schneller und leichter von sich schieben und sich hinter den Checklisten verstecken.

Mit anderen Worten: Informelle oder auf mündlicher Tradition beruhende Systeme sind per se nicht riskanter. Das noch so ausgefeilte Qualitätssicherungssystem nützt nichts, wenn die Menschen nicht bereit sind, Sorgfalt walten zu lassen und Verantwortung für das Ganze zu übernehmen. „Systeme“ können nun mal prinzipiell auf die Verantwortung zuführen oder eben davon weg.

*4. Fazit: Unabhängig davon, welches System eingeführt wird: Es kommt immer auf die Sorgfalt des Einzelnen an. Manche Systeme führen aber eher von der direkten Produktwahrnehmung weg.*

## **Rollenwechsel**

Wenn die Beobachtungen stimmen (siehe Fazit 1–4), bringen die mit dem Hygiene-Paket eingeführten Sys-

teme nicht wirklich ein Mehr an Sicherheit; im Gegenteil: Sie führen tendenziell von der direkten Beschäftigung mit dem Produkt weg. Was es eigentlich bräuchte, um die von der Verordnung selbst gegebenen Spielräume wirklich im Sinne von Verantwortungsübernahme zu nutzen, wäre ein Rollenwechsel: Der Veterinär/die Beamten der Lebensmittelüberwachung müssen in die Rolle des Fachberaters gehen – der Lebensmittelunternehmer (in diesem Falle auch der Landwirt, der selbst schlachtet, verarbeitet usw.) in die Rolle des verantwortlichen Handelnden. Beide müssen über ausreichende Sachkunde verfügen. Es kann nicht angehen, dass zum Beispiel die Genehmigungspraxis für bäuerliche Geflügelschlachtung von einem zufällig vorhandenen Fachwissen des lokalen Veterinärs abhängig ist und, wo dieses nicht vorhanden ist, auf weite Strecken weiße Flecken für Geflügelschlachter auf der Landkarte zu finden sein werden.

#### *Informelle Netzwerke schaffen*

Dieser Rollenwechsel kommt aber nicht automatisch. Um Wissen verfügbar, gut gelungene Lösungen auch über nationale Grenzen hinweg bekannt zu machen, müssen Netzwerke organisiert werden: seitens der Unternehmer, aber auch seitens derjenigen Behörden, die sich für lokal oder einzelbetrieblich angepasste Lösungen stark machen wollen. Hier müssen die eng gesetzten Verwaltungsgrenzen informell und pragmatisch überschritten werden. Konkret bedeutet das auch, dass die Interessen der bäuerlichen Weiterverarbeiter und -vermarkter, der lokalen Nahrungsmittelhandwerker und der Regionalvermarkter nicht mehr gut aufgehoben sind in den großen Verbänden. Vergleichbar dem Verband für handwerkliche Milchverarbeitung werden sich künftig auch die bäuerlichen Geflügelmäster, die regionalen Vermarkter und Hersteller regionaler organisieren müssen, um das Fachwissen und Know-how schnell und unkompliziert austauschen zu können. Nur so können sie ihre Verantwortung wahrnehmen und eigenständig gegenüber den Behörden auch vertreten (11).

#### *Der Staat setzt Rahmen und gibt Leitlinien*

Wagen wir in der Perspektive einen Schritt mehr: Was würde eine tatsächliche Verlagerung der Verantwortung auf die Erzeuger/Verarbeiter bedeuten? Dann müsste sich staatliches Handeln auf die Kernaufgabe beschränken, durch Kennzeichnungsvorschriften und Hygieneleitlinien die Rahmen so zu setzen, dass Erzeuger wie Verarbeiter ihren Pflichten hinsichtlich sicherer und gesunder Lebensmittel nachkommen können (Zugang zu Know-how, Verfügbarmachung von Sicherheits-Kits etc., aber auch konsequent angewandte Produkthaftung). Dann gäbe es keine Pauschalgarantie mehr, hinter der sich jeder verstecken kann.

Den einzelnen Hersteller würde das stärker in die Pflicht nehmen und zugleich allen denjenigen Chancen eröffnen, die über die gesamte Kette hinweg dem Verbraucher gegenüber Qualität garantieren und Sicherheit geben können und wollen. Dann müssten und könnten sich auch die Verbraucher auf eine eigenständigere Übernahme von Verantwortung einstellen: Der Anbieter steht für einwandfreie Ware und derjenige Anbieter wird am Markt reüssieren, der das meiste Vertrauen genießt. Eine Unregelmäßigkeit, ein Skandal – und dieser Anbieter könnte sich auf dem Markt nicht mehr sehen lassen. Der Kunde wird seine Ware sorgfältiger und nach Vertrauensgesichtspunkten auswählen.

Der Staat würde sich seinerseits auf effiziente Kontrollen der wenigen Rahmenbedingungen konzentrieren und diese auch durchsetzen können. Eine fade, risikoarme Vollkasko-Gesellschaft (mit dennoch immer wieder auftretenden Skandalen) wird das nicht werden (12). Zum Produkt „Lebensmittel“ passende handwerkliche Verarbeitungsstrukturen und regionale Wirtschaftskreisläufe würden dadurch gestärkt. Letztlich kann nur so von einem Preis- zu einem Qualitätswettbewerb übergegangen werden.

#### **Anmerkungen**

- (1) Das Hygienepaket setzt mit der Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene das neue EU-Lebensmittelrecht um (Basis-Verordnung (EG) 178/2002 über allgemeine Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts) und fasst insgesamt 17 verschiedene Hygiene-Richtlinien (Fleisch, Geflügel, Milch, Wild.....) erstmalig in einem gemeinsamen Rechtsrahmen zusammen. Verordnung (EG) 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs, Verordnung (EG) 854/2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs. Zu Beginn des Jahres 2006 wird auch die Verordnung (EG) 882/2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts und die Verordnung über mikrobielle Kriterien verabschiedet sein.
- (2) Dazu stellt sich die Frage, ob das nun von der Lebensmittelqualität her ein Fortschritt ist, wenn vermehrt tiefgekühltes Fleisch verarbeitet wird (neben der grundsätzlichen Frage des Gefrierens oder nicht ist hinlänglich bekannt, dass es bei dem Ein- und Ausfrieren sehr wesentlich auf die richtige Technik ankommt, um z.B. die kritischen Temperaturbereiche schnell genug zu durchfahren. Häufig ist diese Technik nicht vorhanden und müsste neu beschafft werden).
- (3) Verordnung (EG) 853/2004, Anhang III, Besondere Anforderungen; Kapitel V, Zerlegungs- und Entbeinungshygiene Abs. 2 b).
- (4) Gemäß der Auffassung der EU umfasst der Begriff des Lebensmittelunternehmens alle mit Lebensmitteln verbundenen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen, auch die landwirtschaftliche Primärproduktion. Für sie allerdings gilt erstmal „nur“ Anhang I der Verordnung 852/2004. Er legt die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften fest. Von den Verordnungen aus-

- genommen ist die Direktvermarktung und sind Einzelhandels-tätigkeiten, auch zum Beispiel die Belieferung einer Kantine durch eine Metzgerei.
- (5) Rudolf Steiner hat im Landwirtschaftlichen Kurs darauf hingewiesen, dass man mit der Ernte, die vom Hof verkauft wird, nicht nur Raubbau an den Stoffen, sondern auch an den Kräften betreibt. Die biologisch-dynamischen Präparate setzen an dieser Seite an: Kräfte zu bündeln und dem Betrieb zuzuführen.
  - (6) Zum Begriff der Lebens-Landwirtschaft siehe Nikolai Fuchs: Lebens-Landwirtschaft. Die Landwirtschaft im nachindustriellen Zeitalter. In: Der kritische Agrarbericht 2003, S. 264–269.
  - (7) Kategorie I = hohes BSE-Infektionsrisiko, z.B. innervierte Teile des Rinderdarms; Kategorie II = Tierkörper und Tierkörperteile, deren Rückstände und Schadstoffe die gesetzlich festgelegten Höchstmengen überschreiten; Kategorie III = geringeres Risiko, z.B. Peritoneum, Bauchfell, Kuhhörner, Augen, Ohren, Geschlechtsteile oder durch Verschmutzung genussuntauglich gewordene Tierkörperteile.
  - (8) Siehe hierzu Andrea Fink-Keßler: Qualität zwischen Vielfalt und Sicherheit. In: Der kritische Agrarbericht 2002, S. 298–305. Siehe auch Nikolai Fuchs und Karin Huber: Hygieneregulungen und Lebensmittelqualität. Die Verbraucherschutzpolitik muss umdenken, 2004, [www.Forschungsring.de/Projekte](http://www.Forschungsring.de/Projekte).
  - (9) Art. 13 der Verordnung 852/2004, Art. 10 (EG) der Verordnung 853/2004 und Art. 17 der Verordnung 854/2005. Erste Anträge von Mitgliedstaaten liegen bereits vor. Ein Antrag bezieht sich dabei auch auf die Temperaturregelung von Hackfleisch und fordert die Beibehaltung der „alten“ vier Grad Celsius für Betriebe, die nur im Inland absetzen.
  - (10) Guidance document on the implementation of certain provisions of Regulation (EC) No 852/2004, SANCO/1513/2005 REV. 1 (8.9.2005) of Regulation No 853/2004, SANCO/1514/2005 REV 1. (8.9.2005) Guidance document on the implementation of procedures based on the HACCP-principles and on the facilitation

of the implementation of the HACCP-principles in certain food businesses SANCO/1955/2005 (30. August 2005).

- (11) Als einer der ersten Aufgaben aller am Erhalt handwerklicher Strukturen, direkter Vermarktung und ökologischer Produktion Interessierter gilt es nun, die erwähnten Auslegungsdokumente (Guidelines) zu kommunizieren.
- (12) Es ist doch verwunderlich, dass bei sechs Millionen staatlichen Kontrollen jedes Jahr sich Bild und Anzahl gefundener Verstöße über die Jahre nicht ändert, d.h. das System nicht zu einer Besserung beiträgt.

## Autorin/Autor

Dr. Andrea Fink-Keßler  
Büro für Agrar- und Regionalentwicklung



Tischbeinstr. 112  
34121 Kassel  
E-Mail: [Afink-Kessler@t-online.de](mailto:Afink-Kessler@t-online.de)

Nikolai Fuchs, Leiter der Landwirtschaftlichen Abteilung der Freien Hochschule für Geisteswissenschaft Dornach/Schweiz.



Goetheanum  
Postfach  
CH-4143 Dornach  
E-Mail: [nikolai.fuchs@goetheanum.ch](mailto:nikolai.fuchs@goetheanum.ch)