LEBENSMITTELVERBAND
Deutschland

Die wichtigsten Aspekte der Lebensmittelsicherheit

Sicherheit

Qualität

Was bedeutet Lebensmittelsicherheit?

Die Lebensmittelsicherheit umfasst die gesundheitliche Unbedenklichkeit von Lebensmitteln auf allen Stufen ihrer Entstehung. Sie besitzt in Deutschland und Europa einen sehr hohen Stellenwert. Die Gewährleistung dieses Standards ist eine permanente Herausforderung für die einzelnen Lebensmittelunternehmen, die zu Recht die primäre lebensmittelrechtliche Verantwortung für die Sicherheit der von ihnen produzierten und vermarkteten Lebensmittel tragen. Durch umfangreiche Qualitäts- und Sicherheitskontrollen werden sie dieser Verantwortung gerecht. Die Eigenkontrollen bilden daher das Fundament für eine flächendeckende Vorsorge im Verbraucherschutz. Aber auch die Wissenschaft, der Gesetzgeber, die Lebensmittelüberwachung und jeder einzelne Verbraucher trägt zur Lebensmittelsicherheit bei.

Qualitätssicherung – ein umfangreicher Kontrollprozess

Die Herstellung von Lebensmitteln bewegt sich in einem engen gesetzlichen Rahmen. Durch eine Vielzahl qualitätssichernder Maßnahmen setzt die Lebensmittelwirtschaft ihre Eigenverantwortung in der täglichen Unternehmenspraxis um. Dabei werden die bestehenden Qualitätssicherungssysteme aufgrund stetig wachsender rechtlicher Anforderungen (z. B. Rückverfolgbarkeit; Herkunftsabsicherung; Hygienevorschriften), der Übernahme internationaler Standards (z. B. ISO 9000 ff für Qualitätsmanagement und ISO 22000 ff für die Lebensmittelsicherheit) sowie unternehmensinterner Vorgaben (z. B. zur Nachhaltigkeit oder zum Tierschutz) ständig überprüft und angepasst. Schon heute geht beispielsweise die Zahl der Untersuchungen von Lebensmitteln auf Rückstände, unerwünschte Stoffe und mikrobiologische Verunreinigungen durch die Lebensmittelwirtschaft im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrollen deutlich über die Anzahl der behördlichen Untersuchungen hinaus.

Ergänzend zur betrieblichen Eigenkontrolle unterstellen sich die Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft einer weiteren zweiten Kontrolle. Die Prozesssicherheit und die Qualität von Lebensmitteln werden durch privatwirtschaftliche Qualitäts- und Markenprogramme verbessert, die den Verbrauchern durch entsprechende Prüf-, Güte- und Markenzeichen kommuniziert werden (Beispiele: QS – Qualität und Sicherheit; IFS – International Featured Standards). In der Regel ist damit begleitend auch eine erweiterte Produktinformation über die inhaltlichen Kriterien und Anforderungen dieser Zeichen verbunden.

IFS:
International Featured Standards (IFS) bezeichnet eine Reihe von Lebensmittelsicherheitsstandards für Handelsmarken und schafft Beurteilungsgrundlagen durch einheitliche Formulierungen, Kontrollstandards, -anforderungen, Verfahren und Bewertungen.

HACCP:
HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) – ein obligatorisches Konzept zur Gefahrenanalyse und Beherrschung kritischer Punkte: Analyse der im Produktionsprozess möglichen Gefahren für die Sicherheit des hergestellten Lebensmittels, Festlegung der Eingreifgrenzen für diese Kontrollpunkte, Festlegung der Korrekturmaßnahmen für den Fall von Abweichungen, Etablierung von Verfahren zur fortlaufenden Überwachung sowie Dokumentation aller Maßnahmen.

ISO 22000:
Mit ISO 22000 ist ein internationaler Managementstandard eingeführt worden mit dem Ziel die Lebensmittelsicherheit der globalen Handelsströme zu gewährleisten. Dieser Standard orientiert sich am HACCP-Konzept. ISO 22000 wird in erster Linie in exportorientierten Lebensmittelunternehmen praktiziert.

Zusätzlich werden die Qualitäts- und Sicherheitskontrollen der Hersteller durch Vorort- und Stichprobenkontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung überprüft. Sie stellen damit eine unverzichtbare ergänzende „Kontrolle der Kontrolle“ durch die amtliche Lebensmittelüberwachung dar. Aus diesem Grunde sind eine hoch qualifizierte, effizient arbeitende und gut ausgestattete amtliche Lebensmittelüberwachung und ein bundes- sowie europaweit einheitlicher Vollzug des Lebensmittelrechts für die Wirtschaft essentiell. Die amtliche Lebensmittelüberwachung kontrolliert die Betriebe zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit heute nach einem risikoorientierten Ansatz.

Dies bedeutet, dass Lebensmittelunternehmen in Abhängigkeit von ihrer Größe, der Art ihrer Produkte, ihrer Vermarktungsstrategien, ihrer bisherigen Überwachungsergebnisse und der Funktionsfähigkeit ihrer Eigenkontrollsysteme eingestuft werden. Manche Betriebe werden daher häufiger kontrolliert als andere.

Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) veröffentlicht jährlich einen Bericht zur Lebensmittelsicherheit in Deutschland, in dem festgehalten wird, wie viele Betriebe kontrolliert wurden, wie viele Beanstandungen es gab und in welchem Bereich. Die Daten werden auch im Rahmen des bundesweiten Überwachungsplans (BÜp) und des Lebensmittelmonitorings erhoben.

1. Stufe
Hauptverantwortung – Eigenkontrollen der Wirtschaft

Lebensmittelunternehmer prüfen im Rahmen von umfangreichen Eigenkontrollen Sicherheit und Verkehrsfähigkeit von Lebensmitteln.

2. Stufe
Externe Kontrollen im Auftrag der Wirtschaft

Externe, unabhängige Labore kontrollieren die Lebensmittel und die Prozesse im Auftrag der Unternehmen auf der Grundlage gesetzlicher Vorgaben und zusätzlicher privatrechtlicher Standards.

3. Stufe
Unverzichtbar – staatliche Kontrollen

Die amtliche Lebensmittelüberwachung führt die „Kontrolle der Kontrolle“ durch und überprüft die Lebensmittelunternehmen nach einem risikoorientierten Ansatz. Die Zuständigkeit liegt bei den Bundesländern.

Rückverfolgbarkeit – wo kommt es her, wo geht es hin?

Rückverfolgbarkeit bedeutet die Möglichkeit, ein Lebensmittel durch alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen zu verfolgen. Dies wird dadurch gewährleistet, dass auf jeder Stufe der Lebensmittelkette zumindest die unmittelbaren Vorlieferanten und die unmittelbaren Abnehmer bekannt und erfasst sind. Lebensmittelunternehmen sind verpflichtet, Behörden auf Nachfrage über ihre Lieferanten und gewerblichen Abnehmer zu informieren. Außerdem wird den Unternehmen empfohlen, weitere Angaben wie Umfang oder Menge, ggf. Chargennummer und die Beschreibung des Produkts für die Behörden bereitzuhalten. Die Verpflichtung zur Rückverfolgbarkeit gilt jedoch nicht nur für Lebensmittel, sondern auch für alle Produkte, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen (z. B. Verpackungen, Geschirr).

Die Rückverfolgbarkeit ist ein wichtiges Sicherheitsinstrument angesichts der komplexen, globalen Güterströme, um bei besonderen Vorkommnissen durch genaue Ursachenermittlung Schadensbegrenzung betreiben und Verbraucher gesichert informieren zu können.

Jedes einzelne Unternehmen muss vor dem Hintergrund der spezifischen Branchen- und Betriebsstruktur sowie der produkt- und prozessbedingten Grenzen entscheiden, wie es sein Rückverfolgbarkeitssystem konkret gestaltet.

Unerlässlich – die „Gute Hygienepraxis“

Die Gewährleistung der Lebensmittelhygiene ist ein wichtiger Teilaspekt der Lebensmittelsicherheit. Häufig diskutierte Fragen der Lebensmittelsicherheit, wie z. B. Salmonellenproblematik, stehen im Zusammenhang mit Hygienemaßnahmen bzw. Hygienemängeln in der Lebensmittelkette.

Hygiene muss von der Erzeugung der Rohstoffe für Lebensmittel bis zur Abgabe an Endverbraucher herrschen („from farm to fork“). Es ist also die gesetzliche Pflicht und Verantwortung aller, die gewerblich Umgang mit Lebensmitteln haben, in ihrem Einflussbereich für die Lebensmittelsicherheit zu sorgen, von der Lebensmittelerzeugung und -verarbeitung, ob industriell oder handwerklich, im Lebensmittelhandel und in Verpflegungseinrichtungen bis zum kleinsten Kiosk. Die Einzelmaßnahmen der Lebensmittelhygiene reichen hierbei sehr weit und umfassen alle Vorkehrungen, die notwendig sind, um „Gefahren“ für die einwandfreie Lebensmittelbeschaffenheit unter Kontrolle zu bringen und zu gewährleisten, dass ein Lebensmittel für den menschlichen Verzehr tauglich ist. Dabei geht es um alle Möglichkeiten der nachteiligen Veränderung von Lebensmitteln, u. a. den Verderb durch Mikroorganismen, Kontamination und Wachstum von Krankheitserregern, die Belastung mit chemischen oder biologischen Rückständen sowie das Vorhandensein von Fremdkörpern in den Lebensmitteln.

Konkret sind Betriebe dazu verpflichtet, eine angemessene, geeignete „Gute Hygienepraxis“ einzuhalten. Diese umfasst Prozess-, Personal- und Produkthygiene-Maßnahmen sowie die entsprechende Kontrolle. Neben den gesetzlichen Vorschriften gibt es zum Verständnis und zur Erleichterung der Einhaltung der „Guten Hygienepraxis“ zahlreiche anerkannte „Leitlinien für Gute Hygiene-/Verfahrenspraxis“. Diese Normen werden von den Fachkreisen einer Lebensmittelbranche erarbeitet und von den zuständigen Behörden geprüft. Sie bieten für alle Beteiligten – Betriebe und Lebensmittelüberwachung – eine abgestimmte Orientierungshilfe mit hohem Stellenwert.

Lebensmittelsicherheitskultur

In allen Lebensmittelbetrieben wird Lebensmittelsicherheit durch alle Mitarbeitenden aktiv im täglichen Handeln umgesetzt. Dazu verlangen die europäische Hygienevorschriften (in der Verordnung 852/2004) nicht nur geeignete technische Vorkehrungen und die Einhaltung einer Guten Hygienepraxis, sondern auch eine verantwortungsvolle Unternehmenskultur, die in vielen Einzelaufgaben dazu beiträgt, dass sichere Lebensmittel selbstverständlich hergestellt, gelagert und verkauft werden: die „Lebensmittelsicherheitskultur“ („Food Safety Culture“).

Der Begriff beschreibt die gemeinsame Haltung, das Verhalten und das Bewusstsein aller Mitarbeitenden eines Unternehmens zur Lebensmittelsicherheit. Es geht darum, dass Lebensmittelsicherheit nicht nur „auf dem Papier“ steht, sondern im täglichen Verhalten wirklich gelebt wird.
Alle im Betrieb Tätigen sollen verstehen:

- warum Hygiene wichtig ist,
- welche Risiken es gibt,
- wie man Fehler vermeidet,
- und dass jeder Verantwortung für sichere Lebensmittel trägt.

An oberster Stelle muss die Unternehmensleitung zeigen, dass Lebensmittelsicherheit wichtig ist. Dazu gehören:

- klare Regeln,
- ausreichende Ressourcen,
- Vorbildfunktion,
- Unterstützung der Mitarbeitenden
- gute Kommunikation.

Jede Person im Betrieb soll Verantwortungsbewusstsein zeigen, ihre Aufgaben und ihren Beitrag zur Lebensmittelsicherheit kennen. Probleme oder Fehler sollen ohne Angst angesprochen werden können. Mitarbeitende sollen Hinweise geben dürfen, wenn sie Risiken erkennen.

Mitarbeitende müssen dazu regelmäßig geschult werden:

- Hygiene,
- richtige Arbeitsabläufe,
- Umgang mit Risiken,
- persönliche Verantwortung.

Der Betrieb soll regelmäßig die Möglichkeiten der Verbesserung prüfen:

- ob Regeln eingehalten werden,
- ob Schulungen wirken,
- wo Verbesserungen nötig sind.

Eine gute Lebensmittelsicherheitskultur ist grundsätzlich in allen Betriebsformen und -größen der Lebensmittelherstellung möglich; sie hilft

- Probleme früh zu erkennen,
- Hygieneregeln konsequent einzuhalten,
- Rückrufe und Erkrankungen zu vermeiden,
- Vertrauen von Kunden und Behörden zu stärken.

Das Ergebnis sind sichere Produkte, gut geschützte und zufriedene Verbraucher und Verbraucherinnen.

Manchmal nicht vermeidbar – Rückstände und Kontaminanten

Lebensmittelsicherheit ist oberstes Gebot, das gilt auch für die Toleranz gegenüber Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln. Rückstände sind Reste einer bewussten Anwendung von Mitteln, z. B. beim Pflanzenschutz oder der Verabreichung von Tierarzneimitteln. Kontaminanten gelangen unbeabsichtigt in Lebensmittel, hierzu gehören z. B. Schwermetalle wie Cadmium oder Blei oder auch pflanzliche Toxine wie Schimmelpilzgifte (Mykotoxine).

Pflanzenschutzmittelrückstände in Lebensmitteln

Auch bei guter landwirtschaftlicher Praxis lassen sich Pflanzenschutzmittelrückstände im Erntegut zumeist nicht vermeiden. Dies gilt auch dann, wenn die vorgeschriebenen Wartezeiten zwischen Anwendung und Ernte eingehalten werden. Deshalb werden überwachte Feldversuche durchgeführt, mit denen ermittelt wird, welche Rückstände im Lebensmittel bei sachgemäßer Anwendung verbleiben. Diese Ergebnisse bilden die Grundlage für die Festsetzung der Rückstandshöchstgehalte. Darüber hinaus wird geprüft, ob diese Gehalte für den Verbraucher sicher sind. Nur wenn dies der Fall ist, wird die Anwendung letztlich überhaupt erlaubt.

Rückstandshöchstgehalte dienen also in erster Linie der Regelung der Verkehrsfähigkeit von Lebensmitteln. Eine geringfügige Überschreitung des Höchstgehalts bedeutet folglich in der Regel nicht, dass beim Verzehr eines solchen Lebensmittels gesundheitliche Probleme auftreten.

In Deutschland beziehen sich die gemessenen Rückstandsgehalte in Obst und Gemüse und die zulässigen Höchstgehalte gewöhnlich auf das ganze Erzeugnis und nicht nur auf den essbaren Anteil. Bei Lebensmitteln, bei denen die Schale nicht mitverzehrt wird (Ananas, Banane, Melonen usw.), sind die Rückstandsgehalte im essbaren Anteil oft viel niedriger, als wenn das Lebensmittel als Ganzes untersucht wird.

Kurz notiert:
Durch gründliches Waschen von Obst und Gemüse können Sie Pflanzenschutzmittelrückstände, die sich auf der Oberfläche befinden, reduzieren.

Schwermetalle in Lebensmitteln

Schwermetalle gelangen in erster Linie über die Umwelt (Boden, Wasser, Luft) in Lebensmittel. Geringe Gehalte an Schwermetallen in Lebensmitteln lassen sich nicht vermeiden. Durch Risikobewertungen von Behörden wird ermittelt, welche Gehalte an Schwermetallen in Lebensmitteln aus gesundheitlicher Sicht noch toleriert werden können. Auf dieser Basis werden Höchstgehalte festgesetzt. Bei Bedarf wird die Wirtschaft darüber hinaus aufgefordert, die Gehalte in Lebensmitteln zu minimieren. In der EU gilt für Kontaminanten in Lebensmitteln ein allgemeines Minimierungsgebot; dies bedeutet, dass beim Einsatz von Rohstoffen, Zutaten usw. in der Lebensmittelherstellung immer auch die Grundsätze der guten landwirtschaftlichen und guten Herstellungspraxis berücksichtigt werden müssen. Existieren keine Höchstgehalte, ist der Lebensmittelunternehmer zudem gefordert, durch eine eigene Risikobewertung sicherzustellen, dass das von ihm hergestellte Lebensmittel sicher ist. Dies wird durch die Lebensmittelüberwachung überprüft und kontrolliert.

Auf die Verpackung kommt es an!

Erfüllt das fertige Lebensmittel nach der Produktion alle Qualitätskriterien, muss es sicher von der Produktionsstätte über den Handel zum Verbraucher gelangen. Dazu muss es in geeigneter Weise verpackt werden. Lebensmittelverpackungen können aus unterschiedlichen Verpackungsmaterialien wie Kunststoff, Glas, Papier, Aluminium oder Weißblech bestehen. Sie schützen Lebensmittel vor Umwelteinflüssen (z. B. Licht und Feuchtigkeit), vor Verunreinigungen und Beschädigungen.

An Verpackungen richtet sich zudem eine Vielzahl besonderer rechtlicher Anforderungen. Besonders wichtig ist deshalb der Informationsfluss in der Lieferkette, um geeignete, rechtskonforme Verpackungen für jeden Anwendungsfall bereitzustellen.

Weiterhin ist die Verpackung Träger wichtige Informationen wie beispielsweise die Pflichtkennzeichnungselemente (Zutatenliste, Mengenangaben, Haltbarkeitsdatum etc.).

Auch kann der Verbraucher anhand der Vielfalt von Verpackungsgrößen je nach Bedarf unterschiedliche Mengen eines Produktes auswählen.

Kurz notiert:
Verpackungen sind für die Lebensmittelsicherheit entscheidend, da sie eine Schutz-, Lager- und Transportfunktion haben sowie Träger wichtiger Informationen sind.

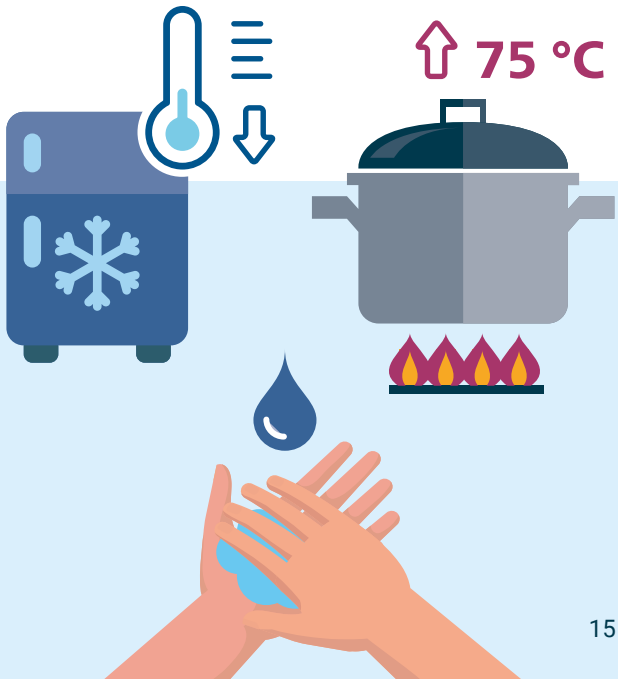
Lebensmittelsicherheit im Haushalt – Tipps für die Hygiene

Viele Fehler im Umgang mit Lebensmitteln passieren jedoch zu Hause, z. B. bei der Lagerung und Zubereitung von Lebensmitteln. So vermehren sich Bakterien, Schimmel und andere Mikroorganismen am besten bei warmen Temperaturen, sie sind jedoch nicht hitzebeständig. Deshalb sollten Lebensmittel beim Kochen am besten sprudeln, d. h. über 75 °C erhitzt werden. Außerdem gehören verderbliche Lebensmittel immer in den Kühlschrank.

Weitere Tipps finden Sie nachfolgend:

- Halten Sie die Kühlkette ein, verwenden Sie z. B. beim Einkauf von Tiefkühlkost eine entsprechende Transporttasche.
- Achten Sie auf das Verbrauchsdatum und weitere Lagerungshinweise, die auf der Verpackung des Lebensmittels angegeben sind.
- Bei langen Haaren empfiehlt es sich, diese mit einem Haargummi zusammenzubinden.
- Wenn Sie offene Wunden haben, sollten Sie diese mit wasserfesten Pflastern abdecken.
- Reinigen Sie die Arbeitsflächen, -geräte und Schneidebretter gründlich.

- Wechseln und waschen Sie regelmäßig Küchenhandtücher, -lappen und -schwämme.
- Waschen Sie die Hände besonders nach Kontakt mit rohem Fleisch und Geflügel sowie ungewaschenem Gemüse und Obst gründlich mit Seife bevor Sie weiterarbeiten.
- Beim Aufwischen von verschütteten Lebensmitteln oder auch bei Tropfwasser, das nach dem Auftauen von Fleisch entsteht, verwenden Sie am besten Küchenpapier.
- Waschen bzw. schälen Sie Rohkost wie Salate, Kräuter, Gemüse und Obst gründlich.
- Kochen Sie Speisen sprudelnd auf oder garen Sie diese gut durch bis zu einer Kerntemperatur von mind. 75 °C.
- Halten Sie Speisen nicht länger als zwei Stunden heiß und kühlen diese zur Aufbewahrung schnellstmöglich auf Kühlschranktemperatur herunter.
- Spülmaschinen haben den Vorteil, dass sie mit einer heißeren Temperatur reinigen als Sie das beim Spülen per Hand könnten, deshalb wird das Geschirr optimal gereinigt.



Herausgeber:
Lebensmittelverband Deutschland e. V.

Claire-Waldoff-Straße 7
10117 Berlin

Tel. +49 30 206143-0
Fax +49 30 206143-190

E-Mail: info@lebensmittelverband.de

3. Auflage: Juni 2026

www.lebensmittelverband.de