



Newsletter

Europäischer Gerichtshof konkretisiert Hygieneanforderungen an Backshops und Gastronomiebetriebe

Der Europäische Gerichtshof hat in zwei aktuellen Urteilen die Hygieneanforderungen an Selbstbedienungseinrichtungen bei SB-Backshops sowie die Ausstattung von Handwaschbecken in Gastronomiebetrieben konkretisiert (Rechtssachen C-381/10 und C-382/10, jeweils vom 06.10.2011). Da es sich um Auslegungsfragen zur Verordnung (EG) Nr. 852/2004 handelt, sind die Entscheidungen verallgemeinerungsfähig.

In seinem Urteil vom 06.10.2011, Rechtssache C-382/10, befasst sich der Europäische Gerichtshof mit der Auslegung von Anhang II Kapitel IX Nr. 3 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004. Nach dieser Vorschrift sind Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.

Interessanterweise führt der Europäische Gerichtshof in diesem Zusammenhang aus:

„Daraus folgt, dass in einer Situation [...], in der nicht ersichtlich ist, dass von den zuständigen Behörden eine tatsächliche Kontamination festgestellt wurde, aus der bloßen Feststellung, dass ein potenzieller Käufer die zum Verkauf angebotenen Lebensmittel möglicherweise mit bloßen Händen berühren oder sie anniesen kann, nicht auf einen Verstoß [...] geschlossen werden kann [...].“

Der Europäische Gerichtshof stellt also heraus, dass es einer konkret festgestellten Kontamination bedarf und abstrakt generelle Erwägungen für eine entsprechende Beanstandung nicht ausreichen. Dieses Urteil ist in hohem Maße für die Auslegung von § 3 der (nationalen - deutschen) Lebensmittelhygieneverordnung relevant, insbesondere zu der Frage, welche Feststellungen für die Annahme einer „nachteiligen Beeinflussung“ notwendig sind.

In seiner weiteren Entscheidung vom 06.10.2011, Rechtssache C-381/10, befasst sich der Europäische Gerichtshof mit der Auslegung von Anhang II Kapitel I Nr. 4 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004. Nach dieser Vorschrift müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben; darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zur hygienischen Händetrocknung vorhanden sein. Soweit erforderlich, müssen die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel von den Handwaschbecken getrennt angeordnet sein.

Insoweit stellt Europäische Gerichtshof klar:

„Somit ist auf die Vorlagefrage zu antworten, dass Anhang II Kapitel I Nr. 4 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 dahingehend auszulegen ist, dass danach weder Handwaschbecken im Sinne dieser Vorschrift ausschließlich zum Händewaschen bestimmt sein müssen noch der Wasserhahn und Mittel zum Händetrocknen benutzt werden können müssen, ohne dass ein Handkontakt erforderlich ist.“

Redaktion: Rechtsanwalt Alexander Pitzer, Gummersbach, info@kwg.eu

Haftungsausschluss: Obgleich dieser Informationsbrief sorgfältig erstellt wurde, kann keine Haftung für Fehler oder Auslassungen übernommen werden. Dieser Informationsbrief stellt keinen anwaltlichen Rechtsrat dar und ersetzt keine auf den Einzelfall bezogene anwaltliche Beratung. Hierfür stehen die Rechtsanwälte unseres Büros zur Verfügung.