

primaSonntag Rechtstipp: Verbraucherschutz bei Lebensmitteln

Lebensmittelskandale - wie sind wir geschützt?

Immer wieder gab es in den letzten Jahren beunruhigende Lebensmittelskandale, wie die BSE-Krise, Glykol im Wein, Schweinepest, Vogelgrippe, krebserregende Acrylamide, oder zuletzt die Gammelfleisch-Skandale.

Die besondere Gefahr: Viele schädliche Stoffe in Lebensmitteln sind nur selten an Geruch, Farbe oder Aussehen erkennbar.

Welche Gesetze gibt es?

Der Gesetzgeber versucht, das Risiko durch zahlreiche und detaillierte Vorschriften für Hersteller und Verkäufer im Lebensmittelrecht zu minimieren. Zentrale Regelungen trifft das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB). So dürfen Lebensmittel nicht mit gesundheitsgefährdenden Stoffen versetzt werden oder in Kontakt kommen. Die Futtermittelvorschriften dienen vor allem der Schadstoffvermeidung, z.B. durch Dioxin, sowie der Gesundheit der Tiere. Für die Unbedenklichkeit von tierischen Lebensmitteln sorgen zudem die Vorschriften des Fleischhygienegesetz bei Herstellung, Verarbeitung und Lagerung von Fleisch oder das Tierseuchengesetz zur Verhinderung und Eindämmung gefährlicher Tierkrankheiten wie BSE. Regelungen zur Gentechnik wiederum legen präzise fest, welche genveränderten Stoffe zulässig sind und wie

sie für Verbraucher erkennbar sein müssen.

Wie sind Lebensmittel zu kennzeichnen?

Die Lebensmittelkennzeichnung ist EU-weit gleich geregelt. Die deutsche Verordnung (LMKV) verlangt folgende Produktangaben: Den eindeutigen Produktnamen (z.B. Nudeln), den Namen des Herstellers, Verpackers oder Verkäufers mit seiner Anschrift, ein Zutatenverzeichnis sowie Füllmenge und Alkoholgehalt. Für das Zutatenverzeichnis gilt außerdem, dass sämtliche Zutaten und Zusatzstoffe, die bei der Herstellung verwendet wurden und im Produkt enthalten sind, aufgeführt werden. Zusatzstoffe sind mit ihrer EU-einheitlichen E-Nummer zu nennen. Zum Schutz für Allergiker sind auch allergene Stoffe wie Nüsse, glutenhaltige Getreide oder Soja aufzuführen, selbst wenn lediglich Spuren enthalten sind. Nicht zuletzt muss auch das Mindesthaltbarkeitsdatum mit entsprechenden Lagerbedingungen genannt werden. Es darf jedoch bei einigen Produkten, wie frischem Obst, Gemüse, Kartoffeln, hochalkoholischen Getränken oder frischen Backwaren entfallen. Sehr leicht verderbliche Lebensmittel, wie z.B. Hackfleisch, die bereits nach kurzer Zeit gesundheitsgefährdend sein können, müssen statt der Haltbarkeit die Aufbewahrungsbedingungen und ein Verbrauchsdatum nennen.

Zusatzregeln bei Fleisch, Gentechnik- und Bio-Produkten

Seit der BSE-Seuche ist Rindfleisch exakt zu etikettieren und muss erkennen lassen, wo das Tier geboren, gemästet und geschlachtet worden ist, sowohl bei frischem wie tiefgekühltem Fleisch. Bei Wildfleisch folgt auf die Erstuntersuchung des Fleisches durch den Jäger zwingend noch die amtliche Fleischschau. Auch gentechnisch veränderte Zutaten, wie Gen-Mais oder -Soja, müssen nach EU-Verordnung vermerkt sein, weil viele Verbraucher Gen-Produkte ablehnen. Wenn die genveränderte Zutat nicht selbst enthalten ist, sondern nur der Herstellung oder als Futtermittel diente, darf der Hinweis jedoch entfallen. Wer deshalb nur Bio- oder Öko-Qualität kaufen möchte, sollte auf das Bio-Siegel achten, das nur Lebensmittel, die zu

95% aus kontrolliertem Landbau stammen, tragen dürfen.

Was tun bei Verdacht auf Verstoß oder bei Verletzung?

Stellt man bereits im Geschäft fest, dass ein Produkt abgelaufen, falsch gekennzeichnet oder verdorben ist, sollte man zunächst den Verkäufer informieren. Reagiert er nicht oder wiederholen sich Vorfälle, kann man dies den zuständigen Behörden (beim Landratsamt oder der Stadt) melden, notfalls auch jeder Polizeidienststelle. Im Ernstfall wird dann das bundesweite Schnellwarnsystem in Gang gesetzt, so dass die Gefahrenwarnung alle Verbraucher erreicht. Hat man ein solches Produkt bereits erworben, besteht gegenüber dem Verkäufer ein Recht auf Rücknahme oder Umtausch. Verkäufer und Hersteller des Produktes haften überdies für mögliche



Genaueres Hinschauen lohnt - Lebensmittel müssen genau gekennzeichnet sein.

Schäden, auch durch unsachgemäße Verpackung. Bei einer verursachten Erkrankung besteht gegebenenfalls auch ein Schmerzensgeldanspruch.

Rechtsfragen? Die Experten von anwalt.de stehen im Bereich öffentliches Recht und vielen weiteren Rechtsgebieten (Umweltrecht, Sozialrecht...) für unkomplizierten und schnellen Rechtsrat zur Verfügung - wahlweise via E-Mail, direkt telefonisch oder vor Ort.



ANWALT.DE
EINFACH ZUM ANWALT



Der passende Anwalt und die geeignete Beratungsform für jedes Rechtsproblem

Click: www.anwalt.de

Call: 0800 anwalt.de

(0800 - 269258 33)

Gebührenfrei | Mo-Fr 8-20h | Sa 10-18h



Anwalt online



Anwalt vor Ort



Anwalt am Telefon

Einfach ausschneiden und aufbewahren. So haben Sie zu jeder Zeit Zugriff auf kompetente Hilfe bei rechtlichen Fragen.