

## 02 Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln / Information an die zuständige Behörde

Die Verordnung (EG) Nr. 178/2002 vom 28. Januar 2002 legt die Verfahren zur Lebensmittelsicherheit fest und schafft einen verpflichtenden Rechtsrahmen für Lebens- und Futtermittelunternehmern zur Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln.

In Artikel 18 heißt es: „Die Lebensmittel- und Futtermittelunternehmer müssen in der Lage sein, jede Person festzustellen, von der sie ein Lebensmittel, Futtermittel, ein der Lebensmittelgewinnung dienendes Tier oder einen Stoff, der dazu bestimmt ist oder von dem erwartet werden kann, dass er in einem Lebensmittel oder Futtermittel verarbeitet wird, erhalten haben. Sie richten hierzu Systeme und Verfahren ein, mit denen diese Informationen den zuständigen Behörden auf Aufforderung mitgeteilt werden können.“

### Definition

„Rückverfolgbarkeit“ ist die Möglichkeit, ein Lebensmittel, ein der Lebensmittelgewinnung dienendes Tier oder einen Stoff, der dazu bestimmt ist oder von dem erwartet werden kann, dass er in einem Lebensmittel verarbeitet wird, durch alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen zu verfolgen.

Es gibt 3 Arten der Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln:

- Vorgelagerte Rückverfolgbarkeit: Der Betreiber muss in der Lage sein, alle seine Lieferanten zu benennen (einschließlich von Privatpersonen, die Lebensmittel geliefert haben) sowie alle Rohstoffe, Zutaten, Futtermittel und Verpackungen.
- Nachgeschaltete Rückverfolgbarkeit: Der Betreiber muss in der Lage sein, seine Geschäftskunden zu identifizieren (Name und Adresse), die Art der gelieferten Produkte, das Datum der Lieferung, die Chargennummern, gelieferte Mengen sowie die Produktionsbeschreibung.
- Interne Rückverfolgbarkeit: Der Betreiber muss in der Lage sein, die Verbindung zwischen Rohstoffen und Fertigerzeugnissen zum Zeitpunkt der Produktion nachzuvollziehen.

Alle Akteure und Unternehmen der Lebensmittelkette sind von diesem Problem betroffen - von der Primärproduktion über die Verarbeitung bis zum Vertrieb von Lebens- und Futtermitteln. Alle Stoffe, die dazu bestimmt sind oder bei denen die Wahrscheinlichkeit besteht, dass sie einem Lebens- oder Futtermittel während seiner Herstellung, Zubereitung oder Behandlung zugesetzt werden, fallen unter Artikel 18.

### Zweck und Nutzen

- So viele Risiken wie möglich vermeiden;
- Ermittlung der Verantwortlichen im Falle eines Gesundheitsalarms;
- Schutz des Verbrauchers;
- Eindämmung des Risikos der Nichtinformation.

### Verpflichtungen

- Die Rückverfolgbarkeit ist nicht zwingend vorgeschrieben für Produkte, die direkt an den Verbraucher geliefert werden.
- Sie ist verpflichtend für Produkte, die an Zwischenhändler weitergereicht werden.
- Der Betreiber ist den zuständigen Behörden gegenüber auskunftspflichtig.

### Krisenmanagement

Das Rücknahme-, Rückruf- und Meldeverfahren ist für alle Wirtschaftsakteure verpflichtend, die ein Lebensmittel importiert, produziert, verarbeitet, hergestellt oder vertrieben haben, welches die Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit nicht erfüllt.

**Rücknahme:** Jede Maßnahme, die darauf abzielt, zu verhindern, dass ein in der Lieferkette präsent Produkt auf den Markt kommt.

**Rückruf:** Jede Maßnahme, die darauf abzielt die Rückgabe eines Produkts zu erreichen, das dem Endverbraucher bereits zur Verfügung gestellt wurde.

**Meldung:** Unterrichtung der Behörden über eine Entscheidung zur Rücknahme/zum Rückruf oder über eine Situation, die sich nachteilig auf die Gesundheit des Verbrauchers auswirken könnte.

Der Einzelhändler ist für die Konformität des Lebensmittels verantwortlich, wenn es auf den Markt gebracht wird. Er ist jedoch nicht verpflichtet, Kontrollen durchzuführen, um die Arbeit vorher beteiligter Unternehmen zu überwachen. Wenn ein Einzelhändler ein nicht etikettiertes Produkt auf den Markt bringt, liegt die Verantwortung dagegen bei ihm.

### Dokumentation des Rückverfolgbarkeitssystems

Das von einem Unternehmen eingeführte Rückverfolgbarkeitssystem muss dokumentiert werden. Die Dokumentation sollte folgende Elemente enthalten:

- **Obligatorisch:**
  - Aufzeichnung des Namens und der Anschrift der Lieferanten einschließlich der durch diese gelieferten Produkte;
  - eine Auflistung von Namen und Adressen der Kunden, ebenso wie an letztere gelieferte Produkte;
  - das Datum der Transaktion/Lieferung.
- **Empfohlen:**
  - Menge (oder Volumen);
  - Chargennummer, falls vorhanden;
  - ausführlichere Beschreibung des Produkts (verpackt / lose, Auswahl an Obst und Gemüse etc.);
  - Dokumente, die eine interne Rückverfolgbarkeit ermöglichen;
  - das Überprüfungsverfahren (Umsetzung des Rückverfolgbarkeitssystems). Diese Dokumente sollten 5 Jahre lang aufbewahrt werden und allgemein zugänglich sein.

Bei Produkten mit einer Haltbarkeitsdauer von mehr als 5 Jahren, müssen diese Dokumente aufbewahrt werden und für den entsprechenden Aufbewahrungszeitraum plus 6 Monate zugänglich bleiben.

Die interne Rückverfolgbarkeit (Etiketten mit Chargennummer und Mindesthaltbarkeitsdatum) für empfindliche und verarbeitete Lebensmittel muss noch 15 Tage, nachdem das Produkt vollständig aufgebraucht wurde, gewährleistet sein.

Die Dokumente müssen im Unternehmen aufbewahrt werden und im Falle einer Inspektion durch die zuständige Behörde sofort verfügbar sein. Die Aufbewahrungsfristen für Dokumente sind unterschiedlich lang, je nach Haltbarkeitsdauer der Produkte.

Für einige Produkte gelten besondere Bestimmungen (z. B. Rindfleisch etc.).

Der Leiter des Unternehmens trägt die volle Verantwortung für die Auswahl des eingeführten Rückverfolgbarkeitssystems, für die Aufbewahrung der Dokumente sowie auch für das verwendete System (Kalender, Notizbuch, handschriftliches Dokument, digital ...).

#### Links

[https://securite-alimentaire.public.lu/dam-assets/fr/professionnel/Denrees-alimentaires/Tracabilite/guide\\_tracabilite/guide\\_traca.pdf](https://securite-alimentaire.public.lu/dam-assets/fr/professionnel/Denrees-alimentaires/Tracabilite/guide_tracabilite/guide_traca.pdf)

[https://securite-alimentaire.public.lu/fr/professionnel/Denrees-alimentaires/Tracabilite/guide\\_tracabilite.html](https://securite-alimentaire.public.lu/fr/professionnel/Denrees-alimentaires/Tracabilite/guide_tracabilite.html)

