



Einsatz von Ozon in der Lebensmittelindustrie Rechtslage

Der Einsatz von Ozon zur Reinigung und Desinfektion von Anlagen und Geräten im Rahmen der Lebensmittelherstellung richtet sich nach den allgemeinen lebensmittel- und hygienerechtlichen Rahmenbedingungen zur Gewährleistung sicherer und nicht gesundheitsbeeinträchtigender Lebensmittel.

1. Lebensmittelrecht

Maßgeblich ist die EU-Verordnung (EG) Nr. 178/2002. Danach dürfen Lebensmittel, die nicht sicher und/oder für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind, nicht in Verkehr gebracht werden (Art. 14). Dies steht in der primären Verantwortung der Lebensmittelunternehmer auf allen Produktions-, Verarbeitungs-, und Vertriebsstufen von Lebensmitteln, bis hin zu ihrer Lieferung.

Ozon ist im Einsatz zur Reinigung und Desinfektion rechtlich als Verarbeitungshilfsstoff, nicht dagegen als Lebensmittelzusatzstoff, dessen Einsatz der Zulassung bedürfte (§ 6 Abs. 1 LFGB), anzusehen. Verarbeitungshilfsstoff nennt man Stoffe, die nicht selbst als Lebensmittelzutat verzehrt werden, jedoch bei der Verarbeitung von Rohstoffen, Lebensmitteln oder deren Zutaten aus technologischen Gründen während der Be- oder Verarbeitung verwendet werden und unbeabsichtigte, technisch unvermeidbare Rückstände oder Rückstandsderivate im Enderzeugnis hinterlassen können, unter der Bedingung, dass diese Rückstände gesundheitlich unbedenklich sind und sich technisch nicht auf das Enderzeugnis auswirken; Lebensmittelzusatzstoff ist hingegen ein Stoff, der in der Regel weder selbst als Lebensmittel verzehrt, noch als charakteristische Lebensmittelzutat verwendet wird, und einem Lebensmittel aus technologischen Gründen bei der Herstellung, Verarbeitung, Zubereitung, Behandlung, Verpackung, Beförderung oder Lagerung zugesetzt wird, wodurch er selbst oder seine Nebenprodukte (mittelbar oder unmittelbar) zu einem Bestandteil des Lebensmittel wird (Art. 3 Abs. 2 VO (EG) Nr. 1333/2008).

Dipl.-Ing. Josef Schneiders
Rechtsanwalt
Dipl.-Ing. Arne Behrendt ^{1) 2)}
Patentanwalt
Dr. Christian Thiel, Dipl.-Chem. ^{1) 2)}
Patentanwalt
Christel M. Jedamzik
Rechtsanwältin
Till Hendrik Pfeifer
Rechtsanwalt
Hassan Al-Baghdadi ³⁾
Rechtsanwalt
Michael Jost ³⁾
Rechtsanwalt
Dr. Olaf Isfort, Dipl.-Phys. ^{1) 2)}
Patentanwalt
Katrin Kleyboldt, LL.M., M.A.
Rechtsanwältin
Dr. Holger Schöneborn, Dipl.-Chem. ^{1) 2)}
Patentanwalt
Gerald Braun
Rechtsanwalt
Sandra Wellner
Rechtsanwältin
Dr. Benedikt Schneiders
Rechtsanwalt Mediator
Renate Ridderskamp
Rechtsanwältin
Christina Ley, LL.M.
Rechtsanwältin
Dipl.-Ing. Ernst Finkener ^(†)
Patentanwalt
Dipl.-Ing. Wilhelm Ernesti ^(†)
Patentanwalt

BOCHUM

Franz Michael Schneiders
Rechtsanwalt
Gisa Pleines
Rechtsanwältin

SAARBRÜCKEN

Dr.-Ing. Sven B. Kiriczi, MSEE ^{1) 2)}
Patentanwalt
Dipl.-Phys. Svenja Kiriczi ^{1) 2)}
Patentanwältin

MÜNCHEN

Dr. Christian Thiel, Dipl.-Chem. ¹⁾
European Patent Attorney
BRÜSSEL

In Kooperation mit:
Alexander V. Leonov
Patent Attorney

Inna A. Polianskaia
Trademark Agent

Maxim V. Labzin
Lawyer

Tatiana A. Menchikova
Patent Attorney

Vladimir G. Oplachko
Lawyer

MOSKAU IP PRO

Franz Schneiders
Vereidigter Buchprüfer
SAARBRÜCKEN

¹⁾ European Patent Attorney

²⁾ European Trademark + Design Attorney

³⁾ Fachanwalt für Gewerblichen
Rechtsschutz

Als Verarbeitungshilfsstoff ist der Einsatz von Ozon im Rahmen der Reinigung und Desinfektion von Anlagen und Geräten zulassungsfrei und daher aus Sicht des Lebensmittelzusatzstoffrechts unbedenklich. Gegen die Verwendung eines Stoffs als bloßer Verarbeitungshilfsstoff spricht ungeachtet einer auf den Herstellungsvorgang beschränkten technologischen Wirkung jedoch ein absichtliches Zusetzen zum Lebensmittel (OVG Lüneburg v. 05.08.2010 - 13 ME 85/10). Für Mineral-, Quell- und Trinkwässer gelten Sondervorschriften.

2. Lebensmittelhygienerecht

Maßgeblich ist die EU-Verordnung (EG) Nr. 852/2004, die sog. „Lebensmittelhygieneverordnung“. Danach tragen die Lebensmittelunternehmer dafür Sorge, dass auf allen Stufen ihrer Verantwortung, einschließlich der Primärproduktion und des Angebots der Lebensmittel zum Verkauf oder zur Abgabe an den Endverbraucher gewährleistet ist, dass die Arbeitsprozesse unter hygienisch einwandfreien Bedingungen im Sinne dieser Verordnung ablaufen. Lebensmittelunternehmer müssen grundsätzlich die einschlägigen Hygienevorschriften erfüllen. Es gibt aus der Vorschrift jedoch keine spezifischen Zulassungserfordernisse oder vergleichbare Beschränkungen an den Einsatz von Ozon als Reinigungs- und Desinfektionsmittel. Vielmehr unterliegt die Einschätzung, ob Ozon ein geeignetes Mittel ist, die Anforderungen und Ziele der Hygieneverordnung zu erreichen, der eigenen Verantwortung des Lebensmittelunternehmers.

3. Zusammenfassung

Der Einsatz von Ozon im Rahmen der Lebensmittelherstellung zur Reinigung und Desinfektion von Anlagen und Geräten, z.B. im Wege des „cleaning in place (cip)-Verfahrens“ begegnet daher keinen grundlegenden rechtlichen Bedenken aus lebensmittelrechtlicher und hygienerechtlicher Sicht und ist grundsätzlich zulassungsfrei. Der Einsatz von Ozon obliegt der Sorgfalt und der Verantwortung des Anwenders. Es gelten die allgemeinen Regeln der Lebensmittelsicherheit einschließlich ihrer spezialgesetzlichen Bestimmungen.

Eine jederzeitige Änderung der Rechtslage bleibt vorbehalten.

Rechtsanwalt Gerald Braun