



## Pressemitteilung

**Neue Pflicht: EU-Zulassung für Großküchen ab 2010**

**Wo sind die „Ermessensspielräume“?**

Berlin, Mai 2009

***Das gilt für jede Großküche, die Essen an andere Betriebe liefert: Die Verantwortlichen müssen schnellstens klären, ob sie ab dem 1.1.2010 unter die EU-Zulassungspflicht für Großküchen fallen. Falls ja, sind strengere hygienische Spielregeln einzuhalten, die möglicherweise bauliche, technische oder strukturelle Veränderungen im Küchenbetrieb erfordern. Der Verband der Fachplaner e.V. (VdF) berichtet über notwendige Maßnahmen und bisherige Erfahrungen mit den Behörden.***

„Wir wissen, dass viele Küchenmanager momentan auf das Zauberwörtchen „Ermessensspielraum“ im Gesetzestext zur EU-Zulassungspflicht setzen“, beschreibt Fachplaner und Berater Hans-Georg Kolb vom VdF die aktuelle Gemütslage in der Branche. Dabei sind die gesetzlichen Voraussetzungen klar und deutlich formuliert, und zwar in den EU-Hygieneverordnungen (EG) 852/2004 und 853/2004. „In den Gesetzestexten sind Ausnahmen beschrieben. Ob der eigene Betrieb als Ausnahme gelten darf, kann man vorab ausloten, ist aber unbedingt mit der örtlich zuständigen Lebensmittelbehörde zu klären“, so die Erfahrung des Fachplaners.

### **Wer benötigt die EU-Zulassungspflicht?**

Im Prinzip ist anhand von zwei Kriterien schnell geklärt, ob ein Küchenbetrieb die neue EU-Zulassungspflicht benötigt. „Verarbeitet eine Großküche tierische Produkte und wird mehr als ein Drittel des Angebotes an andere Betriebe geliefert, sind die generellen Voraussetzungen für die Pflicht zur EU-Zulassung erfüllt,“ beschreibt Kolb die einfachen Spielregeln.

Spätestens bis zum Ablauf des durch die Verordnung VO (EG) 2076/2005 vorgesehenen Übergangszeitraumes bis zum 31.12. 2009 muss bei Vorliegen obiger Voraussetzungen für Großküchen eine Zulassung erfolgt sein. „Das gilt für alle Großküchen in der Branche. Entscheidend für die Behörden ist die Drittelregelung: Liefert zum Beispiel eine Betriebskantine von 1.000 produzierten Essen 350 an Schulen und Kitas aus, ist sie EU-zulassungspflichtig. Eine Klinikküche mit 6.000 Essen, die davon 1.900 Essen an Heime liefert, benötigt die EU-Zulassung nicht,“ verdeutlicht Kolb weiter.

Den zuständigen Behörden weist der Gesetzgeber einen „Ermessensspielraum“ zu, denen insbesondere bei „handwerklich strukturierten Betrieben“ Rechnung getragen werden könne. „Das sind in der Tat unsere aktuellen Erfahrungen: Die behördlichen Zulassungsanforderungen werden an die situativen Erfordernisse angepasst. Das entspricht ja auch den Empfehlungen der zuständigen Länderarbeitsgemeinschaft zur EU-Zulassung,“ erläutert Manfred Sackel, Partner von Hans-Georg Kolb. Weitere Hinweise zum „Ermessensspielraum“ finden Verpflegungsmanager im Bundesanzeiger vom 1. Oktober 2008, Nummer 149, Seite 3541 (Anmerkung: Eingabe der Suchworte in Google führt zum Ziel).

### **Was ändert sich durch die EU-Zulassungspflicht?**

EU-zulassungspflichtige Küchen müssen wesentlich strengere Auflagen erfüllen, die möglicherweise bauliche, technische oder strukturelle Veränderungen im Küchenbetrieb erfordern. „Die Maßnahmen betreffen ein sehr strikt anzuwendendes Hygienemanagement,“ so Sackel weiter. „In bisher von uns betreuten Großküchen, die die EU-Zulassung beantragt bzw. erhalten haben, waren unter anderem diese Dokumente sowie Nachweise einzureichen: Betriebsspiegel, sehr ausführliche Dokumentationen zum Hygienemanagement, zu HACCP, Pläne zu den Personal- und Warenwegen, besondere Fließschemen zu speziellen Warenbereichen, den Wasserzapfstellen und zum

Schädlingsbekämpfungssystem, dazu Schnittstellenpläne für die Übergabe sensibler Produkte. Mancherorts forderten die Behörden besondere bautechnische Maßnahmen, zum Beispiel Hygieneschleusen. Und die bauliche Trennung der einzelnen Arbeitsbereiche ist immer ein Muss.“

### **Grenzfälle benötigen wirtschaftliche Analyse**

Verpflegungsbetriebe, die durch ein Zusatzgeschäft die maßgeblichen Kriterien zur Pflicht der EU-Zulassung gerade eben erreichen, empfehlen Kolb und Sackel eine wirtschaftliche Analyse. „Plant zum Beispiel eine Klinik künftig Altenheime oder Schulen zu beliefern, dann könnte die Klinikküche durch dieses Zusatzgeschäft mit einem Fuß in die Pflicht zur EU-Zulassung hineingeraten. Wir loten für die Küche aus, ob sich ein Zusatzgeschäft, das den Küchenbetrieb über die Drittelgrenze hebt, wirklich lohnt. Denn die Anforderungen an die Dimensionierung der Geräte, die Personalkapazitäten und auch die Hygienekenntnisse steigen dann erheblich.“

**Empfehlung des VdF:** Sollte Ihre Küche andere Einrichtungen oder Betriebe mit Essen beliefern, sollten Sie sich schnellstens Klarheit über Ihre Zulassungspflicht verschaffen. Die örtlichen Lebensmittelüberwachungsbehörden geben dazu Auskunft. Eine fachliche Begleitung auf dem Weg zur EU-Zulassung bieten die VdF-Mitgliedsunternehmen, von der Analyse, Beratung, der Zusammenarbeit mit den Behörden bis hin zur baulichen und strukturellen Umsetzung.

**[www.vdfnet.de/Mitglieder](http://www.vdfnet.de/Mitglieder)**



**+++++ Objektive Beratung und innovative Planung unter Berücksichtigung der ökonomischen sowie ökologischen Belange – dafür stehen die über 200 Mitglieder des VdF. Die Systemplaner für Verpflegung in der Betriebsgastronomie, Hotellerie, in Mensen, Kliniken, Altenheimen, für die Schulverpflegung, Flight Catering und Schiffsküchen finden Sie unter [www.vdfnet.de/Mitglieder](http://www.vdfnet.de/Mitglieder). ++++++**