

Verordnung über die Behandlung von Lebensmitteln mit Elektronen-, Gamma- und Röntgenstrahlen, Neutronen oder ultravioletten Strahlen (Lebensmittelbestrahlungsverordnung - LMBestrV)

LMBestrV

Ausfertigungsdatum: 14.12.2000

Vollzitat:

"Lebensmittelbestrahlungsverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 15. Februar 2019 (BGBl. I S. 116), die durch Artikel 1 der Verordnung vom 21. Oktober 2022 (BGBl. I S. 1879) geändert worden ist"

Stand: Neugefasst durch Bek. v. 15.2.2019 I 116;
geändert durch Art. 1 V v. 21.10.2022 I 1879

Fußnote

(+++ Textnachweis ab: 21.12.2000 +++)
(+++ Amtliche Hinweise des Normgebers auf EG-Recht:
Umsetzung der
EGRL 2/99 (CELEX Nr: 399L0002)
EGRL 3/99 (CELEX Nr: 399L0003)
EGRL 13/2000 (CELEX Nr: 300L0013) +++)

Mit dieser Verordnung werden die Richtlinien

- 1999/2/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Februar 1999 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über mit ionisierenden Strahlen behandelte Lebensmittel und Lebensmittelbestandteile (ABl. EG Nr. L 66 S. 16),
- 1999/3/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Februar 1999 über die Festlegung einer Gemeinschaftsliste von mit ionisierenden Strahlen behandelten Lebensmitteln und Lebensmittelbestandteilen (ABl. EG Nr. L 66 S. 24)

und Bestimmungen der Richtlinie

- 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. März 2000 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür (ABl. EG Nr. L 109 S. 29)

in deutsches Recht umgesetzt.

§ 1 Zulassungen

(1) Die Behandlung von getrockneten aromatischen Kräutern und Gewürzen mit den in der Nummer 1 der Anlage aufgeführten Elektronen-, Gamma- und Röntgenstrahlen (Bestrahlung) ist zugelassen.

(2) Die Bestrahlung nach Absatz 1 darf nur unter folgenden Bedingungen durchgeführt werden:

1. die maximale durchschnittlich absorbierte Gesamtdosis beträgt nicht mehr als 10 Kilogray,
2. die Bestrahlung darf nicht in Verbindung mit einer chemischen Behandlung angewandt werden, die dem gleichen Ziel wie die Bestrahlung dient,
3. die Vorgaben der Nummern 2 und 3 der Anlage sind einzuhalten.

Die Strahlendosis im Sinne der Nummer 1 darf in mehreren Teildosen verabreicht werden. Das bei der Bestrahlung verwendete Verpackungsmaterial muss für die Zwecke der Bestrahlung nach dem Stand der Technik geeignet sein.

(3) Zu Kontroll- und Messzwecken ist die Bestrahlung sowie die Behandlung von Lebensmitteln mit Neutronen zugelassen. Dabei darf die Energie der Strahlung im Falle von Röntgenstrahlung 10 Megaelektronvolt, im Falle von Neutronenstrahlung 14 Megaelektronvolt und bei anderer Strahlung 5 Megaelektronvolt nicht überschreiten. Die absorbierte Dosis darf bei Neutronenstrahlung 0,01 Gray und bei anderer Strahlung 0,5 Gray nicht überschreiten.

(4) Die Behandlung durch direkte Einwirkung mit ultravioletten Strahlen (Behandlung mit UV-C-Strahlen) ist zugelassen zur Entkeimung

1. von Trinkwasser,
2. der Oberfläche von Obst- und Gemüseerzeugnissen,
3. von Hartkäse bei der Lagerung,
4. von Eiern im Sinne des Anhangs I Nr. 5.1. der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55; L 226 vom 25.6.2004, S. 22; L 46 vom 21.2.2008, S. 50; L 119 vom 13.5.2010, S. 26; L 160 vom 12.6.2013, S. 15; L 66 vom 11.3.2015, S. 22; L 13 vom 16.1.2019, S. 12), die zuletzt durch die Verordnung (EU) 2021/1756 (ABl. L 357 vom 8.10.2021, S. 27) geändert worden ist.

Lebensmittelunternehmer, die eine Behandlung mit UV-C-Strahlen nach Satz 1 Nummer 4 durchführen, müssen dafür Sorge tragen, dass nur Eier ohne sichtbare Verschmutzung der Oberfläche einer solchen Behandlung unterzogen werden.

(5) Die bei der Entkeimung von Luft durch ultraviolette Strahlen auftretende indirekte Einwirkung auf Lebensmittel ist zugelassen.

§ 2 Lebensmittel aus Drittländern

(1) Bestrahlte getrocknete aromatische Kräuter und Gewürze sowie Lebensmittel, die bestrahlte getrocknete aromatische Kräuter und Gewürze enthalten, aus einem Drittland dürfen gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn die Bestrahlung in einer von der Europäischen Union zugelassenen und im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften oder der Europäischen Union veröffentlichten Bestrahlungsanlage durchgeführt worden ist.

(2) Die Lebensmittel nach Absatz 1 dürfen ferner gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie von Nachweisen begleitet werden, die Aufschluss geben über

1. Name und Anschrift der Anlage, in der diese Bestrahlung durchgeführt worden ist,
2. Art und Menge der bestrahlten Lebensmittel,
3. Nummer des Loses,
4. Auftraggeber der Strahlenbehandlung,
5. Empfänger der bestrahlten Lebensmittel,
6. Bestrahlungsdatum,
7. das während der Bestrahlung verwendete Verpackungsmaterial,
8. Parameter für die Überwachung des Bestrahlungsvorganges nach Anhang III der Richtlinie 1999/2/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Februar 1999 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über mit ionisierenden Strahlen behandelte Lebensmittel und Lebensmittelbestandteile (ABl. EG Nr. L 66 S. 16), Angaben über die durchgeführten dosimetrischen Kontrollen und deren Ergebnisse, wobei insbesondere der untere und obere Grenzwert der absorbierten Dosis sowie die Art der ionisierenden Strahlen genau anzugeben sind,
9. Hinweise auf die vor der Bestrahlung durchgeführten Validierungsmessungen.

§ 3 Kenntlichmachung

(1) Bestrahlte getrocknete aromatische Kräuter und Gewürze – auch aus einem Drittland – müssen von dem, der diese in den Verkehr bringt, spätestens bei der Abgabe an den Verbraucher, wobei dem Verbraucher Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung sowie Gewerbetreibende, soweit sie Lebensmittel zum Verbrauch innerhalb ihrer Betriebsstätte beziehen, gleichstehen, durch die Angabe „bestrahlt“ oder die Angabe „mit ionisierenden Strahlen

behandelt“ gemäß Absatz 2 und 3 Satz 1 sowie Absatz 4, 5 Satz 1 und Absatz 6 kenntlich gemacht werden. Dies gilt auch, wenn die Lebensmittel nach Satz 1 als Zutaten in einem anderen Lebensmittel enthalten sind.

(2) Die Angaben nach Absatz 1 sind gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift und unverwischbar anzugeben.

(3) Die Angaben nach Absatz 1 sind wie folgt anzubringen:

1. bei loser Abgabe der Lebensmittel auf einem Anschlag oder einem Schild über oder neben dem Behältnis, in dem sich das betreffende Lebensmittel befindet,
2. bei der Abgabe von Lebensmitteln in Umhüllungen oder als nicht vorverpackte Lebensmittel im Sinne von Artikel 2 Absatz 2 Buchstabe e letzter Halbsatz der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission (ABl. L 304 vom 22.11.2011, S. 18; L 331 vom 18.11.2014, S. 41; L 50 vom 21.2.2015, S. 48; L 266 vom 30.9.2016, S. 7) in der jeweils geltenden Fassung: auf einem Schild über oder neben dem Lebensmittel oder auf der Umhüllung,
3. bei der Abgabe von Lebensmitteln im Versandhandel auch in den Angebotslisten,
4. bei der Abgabe von Lebensmitteln durch Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen oder, soweit keine solchen ausgelegt oder ausgehändigt werden, in einem sonstigen Aushang oder in einer schriftlichen Mitteilung.

Im Fall der Nummer 4 dürfen die vorgeschriebenen Angaben in Fußnoten angebracht werden, wenn bei der Bezeichnung des Lebensmittels auf die entsprechende Fußnote hingewiesen wird.

(4) Bei bestrahlten getrockneten aromatischen Kräutern und Gewürzen muss die Kenntlichmachung nach Absatz 1 im Falle des Absatzes 3 in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels erfolgen.

(5) Sofern das bestrahlte Lebensmittel Zutat eines zusammengesetzten Lebensmittels ist, ist die Zutat in Verbindung mit der Kenntlichmachung nach Absatz 1 anzugeben; im Falle von vorverpackten Lebensmitteln, die nach der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 zu kennzeichnen sind, hat die Angabe im Verzeichnis der Zutaten bei der betreffenden Zutat zu erfolgen. Anhang VII Teil E Nummer 2 Buchstabe a und b der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 ist nicht anzuwenden.

(6) Bei Lebensmitteln im Sinne von Absatz 1, die zur Abgabe an andere als Verbraucher, wobei dem Verbraucher Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung sowie Gewerbetreibende, soweit sie Lebensmittel zum Verbrauch innerhalb ihrer Betriebsstätte beziehen, gleichstehen, bestimmt sind, müssen in den Begleitdokumenten folgende Angaben gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift und unverwischbar erfolgen:

1. ein Hinweis auf die Behandlung der Lebensmittel oder der Lebensmittelzutaten,
2. Name und Anschrift der Bestrahlungsanlage oder deren amtliche Referenznummer nach § 4 Absatz 3.

§ 4 Zulassung von Einrichtungen zur Bestrahlung

(1) Einrichtungen zur Bestrahlung im Sinne des § 1 Absatz 1 (Bestrahlungsanlagen) dürfen nur verwendet werden, wenn sie durch die nach Landesrecht zuständigen Behörden für diesen Zweck zugelassen sind. Die Zulassung erfolgt unbeschadet sonstiger öffentlich-rechtlicher Vorschriften für solche Einrichtungen.

(2) Die Zulassung darf nur erteilt werden, wenn

1. die Anlage den Anforderungen der empfohlenen internationalen Verfahrensleitsätze der Codex-Alimentarius-Kommission für das Betreiben von Bestrahlungseinrichtungen für die Behandlung von Lebensmitteln (Ref. FAO/WHO/CAC/Vol XV Ausgabe 1)* entspricht,
2. für die Anlage eine Person bestimmt ist, die für die Einhaltung aller der für die Anwendung des Verfahrens erforderlichen Bedingungen verantwortlich ist.

(3) Die zuständigen Behörden erteilen jeder zugelassenen Anlage eine Referenznummer.

* UNO-Verlag, Am Hofgarten 10, D 53113 Bonn.

§ 5 Aufzeichnungspflichten

Der Betreiber jeder zugelassenen Bestrahlungsanlage hat für jede Quelle ionisierender Bestrahlung eine Aufzeichnung zu führen, die für jedes Los des behandelten Lebensmittels Folgendes angibt:

1. Art und Menge des behandelten Lebensmittels,
2. Nummer des Loses,
3. Auftraggeber der Strahlenbehandlung,
4. Empfänger des behandelten Lebensmittels,
5. Bestrahlungsdatum,
6. das während der Bestrahlung verwendete Verpackungsmaterial,
7. Parameter für die Überwachung des Bestrahlungsvorganges nach Anhang III der Richtlinie 1999/2/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Februar 1999 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über mit ionisierenden Strahlen behandelte Lebensmittel und Lebensmittelbestandteile (ABl. EG Nr. L 66 S. 16), Angaben über die durchgeführten dosimetrischen Kontrollen und der Ergebnisse, wobei insbesondere der untere und obere Grenzwert der absorbierten Dosis sowie die Art der ionisierenden Strahlen genau anzugeben sind,
8. Hinweise auf die vor der Bestrahlung durchgeführten Validierungsmessungen.

Die Aufzeichnungen nach Satz 1 sind von dem Betreiber der Bestrahlungsanlage fünf Jahre aufzubewahren; die Aufbewahrungsfrist beginnt mit dem Ablauf des Kalenderjahres, in dem die Bestrahlung durchgeführt worden ist.

§ 6 Analysenmethoden

Die zum Nachweis einer Bestrahlung angewandten Methoden müssen hinsichtlich der im Anhang unter den Nummern 1 und 2 der Richtlinie 85/591/EWG des Rates vom 20. Dezember 1985 zur Einführung gemeinschaftlicher Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die Kontrolle von Lebensmitteln (ABl. EG Nr. L 372 S. 50) aufgeführten erforderlichen Kriterien getestet sein.

§ 7 Mitteilungen, Berichte

(1) Die Länder teilen dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft die nach § 4 für die Zulassung zuständigen Behörden mit.

(2) Die zuständigen Behörden übermitteln dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft eine Durchschrift jeder Zulassungsverfügung und jeder Änderung dieser Verfügung.

(3) Die zuständigen Behörden berichten dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit jeweils zum 31. März eines Jahres für das vorhergehende Kalenderjahr über

1. die Ergebnisse der Kontrollen, die in den zugelassenen Einrichtungen zur Bestrahlung durchgeführt werden, insbesondere in Bezug auf die Gruppen und Mengen der bestrahlten Lebensmittel und die verabreichten Dosen,
2. die Ergebnisse der Kontrollen, die auf der Stufe des Inverkehrbringens von Lebensmitteln zum Nachweis der Bestrahlung durchgeführt werden, einschließlich der jeweils angewandten Analysemethoden.

§ 8 Straftaten, Ordnungswidrigkeiten

(1) Nach § 59 Absatz 1 Nummer 21 Buchstabe a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches wird bestraft, wer entgegen § 1 Absatz 2 Satz 1 Nummer 1 oder 2 eine Bestrahlung durchführt.

(2) Nach § 59 Absatz 1 Nummer 21 Buchstabe a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches wird bestraft, wer entgegen § 3 Absatz 1 Satz 1, auch in Verbindung mit Satz 2, ein dort genanntes Lebensmittel nicht, nicht richtig, nicht vollständig, nicht in der vorgeschriebenen Weise oder nicht rechtzeitig kenntlich macht.

(3) Nach § 59 Absatz 1 Nummer 21 Buchstabe a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches wird bestraft, wer entgegen § 2 Absatz 1 ein dort genanntes Lebensmittel in den Verkehr bringt.

(4) Nach § 59 Absatz 1 Nummer 21 Buchstabe a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches wird bestraft, wer entgegen § 4 Absatz 1 Satz 1 eine Bestrahlungsanlage verwendet.

(5) Nach § 60 Absatz 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches handelt ordnungswidrig, wer eine in den Absätzen 1, 2, 3 oder 4 bezeichnete Handlung fahrlässig begeht.

(6) Ordnungswidrig im Sinne des § 60 Absatz 2 Nummer 26 Buchstabe a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 2 Absatz 2 ein Lebensmittel in den Verkehr bringt oder
2. entgegen § 5 eine Aufzeichnung nicht, nicht richtig oder nicht vollständig führt oder nicht oder nicht mindestens fünf Jahre aufbewahrt.

§ 9

(Übergangsfrist)

§ 10

(Inkrafttreten, Außerkrafttreten)

Anlage (zu § 1)

(Fundstelle: BGBl. I 2019, 120)

Vorgaben für die Bestrahlung

1. Quellen ionisierender Strahlung

Lebensmittel dürfen nur mit den nachstehenden Arten ionisierender Strahlung behandelt werden:

- a) Gammastrahlen aus Radionukliden ^{60}Co oder ^{137}Cs .
- b) Röntgenstrahlen, die von Geräten erzeugt werden, die mit einer Nennenergie (maximale Quantenenergie) von 5 Megaelektronvolt oder darunter betrieben werden.
- c) Elektronen, die von Geräten erzeugt werden, die mit einer Nennenergie (maximale Quantenenergie) von 10 Megaelektronvolt oder darunter betrieben werden.

2. Dosimetrie

Durchschnittlich absorbierte Gesamtdosis

Bei der Bestimmung der Bekömmlichkeit von Lebensmitteln, die mit einer durchschnittlichen Gesamtdosis von 10 Kilogray oder weniger behandelt worden sind, kann davon ausgegangen werden, dass alle chemischen Bestrahlungseffekte in diesem spezifischen Dosisbereich proportional zur Dosis sind. Die durchschnittliche Gesamtdosis D wird durch die nachstehende Integralgleichung für das behandelte Lebensmittel festgelegt:

$$\bar{D} = \frac{1}{M} \int \rho(x,y,z) d(x,y,z) dV$$

Hierbei ist

$M =$ die Gesamtmasse der behandelten Probe

$\rho =$ die lokale Dichte an dem betreffenden Punkt (x,y,z)

$d =$ die an dem betreffenden Punkt (x,y,z) absorbierte lokale Dosis und

$dV =$ infinitesimales Volumenelement $dx dy dz$

Die durchschnittlich absorbierte Gesamtdosis kann für homogene Erzeugnisse oder Erzeugnisse in losen Zustand mit einer homogenen Füllichte unmittelbar bestimmt werden, indem eine entsprechende Anzahl von Dosimetern gezielt und nach einer Zufallsverteilung über das gesamte Warenvolumen verteilt werden. Aus der so ermittelten Dosisaufteilung kann ein Durchschnittswert errechnet werden, der der durchschnittlich absorbierten Gesamtdosis entspricht.

Ist der Verlauf der Dosisverteilungskurve durch das gesamte Erzeugnis klar erkennbar, kann auch ermittelt werden, wo Mindest- und Höchstdosis auftreten. Messungen der Dosisverteilung an diesen beiden Stellen

bei einer Reihe von Probeexemplaren des Erzeugnisses ermöglichen eine Schätzung der durchschnittlichen Gesamtdosis.

In einigen Fällen ist der Mittelwert des Durchschnittswertes der Mindest- (D_{\min}) und der Höchstdosis (D_{\max}) ein guter Schätzungswert der durchschnittlichen Gesamtdosis. In diesen Fällen entspricht

$$\text{die durchschnittliche Gesamtdosis} = \frac{D_{\max} + D_{\min}}{2}$$

Das Verhältnis $\frac{D_{\max}}{D_{\min}}$ sollte 3 nicht übersteigen.

3. Verfahren

Vor der routinemäßigen Bestrahlung einer gegebenen Gruppe von Lebensmitteln in einer Bestrahlungsanlage wird mit Dosismessungen im gesamten Produktvolumen ermittelt, an welcher Stelle die Höchst- und die Mindestdosis auftritt. Eine ausreichende Zahl dieser Validierungsmessungen muss vorgenommen werden (z. B. 3 bis 5), um den Schwankungen der Dichte oder Geometrie der Erzeugnisse Rechnung zu tragen.

Die Messungen müssen wiederholt werden, wenn das Erzeugnis, seine Geometrie oder die Bestrahlungsbedingungen geändert werden.

Während der Behandlung werden routinemäßige Dosismessungen durchgeführt, um sicherzustellen, dass die Dosisgrenzen nicht überschritten werden. Zur Durchführung der Messung werden Dosimeter beim voraussichtlichen Ort der Höchst- und Mindestdosis oder in einer Bezugsposition angeordnet.

Die Dosis an dieser Bezugsposition muss mengenmäßig mit der Höchst- und der Mindestdosis verbunden sein. Die Bezugspunkte müssen an einem günstigen Punkt im oder auf dem Erzeugnis gewählt werden, an dem die Dosischwankungen gering sind.

Die routinemäßigen Dosismessungen sollten während der Produktion bei jedem Los und in geeigneten Abständen durchgeführt werden.

Werden fließende, unverpackte Erzeugnisse bestrahlt, so können Mindest- und Höchstdosis nicht bestimmt werden. Das Ermitteln der Extremwerte sollte in diesen Fällen durch Stichproben erfolgen.

Die Dosismessungen sollten mit anerkannten Dosimetern vorgenommen und auf Primärnormen bezogen werden.

Während der Bestrahlung müssen einschlägige Parameter der Anlage ständig überwacht und aufgezeichnet werden. Bei Radionuklidanlagen umfassen die Parameter die Produkttransportgeschwindigkeit oder die Aufenthaltszeit in der Strahlungszone und die genaue Angabe der korrekten Stellung der Quelle.

Für die Beschleunigungsanlagen umfassen die Parameter die Produkttransportgeschwindigkeit und das Energieniveau, den Elektronenfluss und die Scan-Breite der Anlage.