

So besteht kein Schutz für Hinweisgeber, wenn es sich um Falschmeldungen handelt. In solchen Fällen ist der bösgläubige Hinweisgeber sogar zum Ersatz des dadurch entstehenden Schadens verpflichtet.

Grundsätzlich kann auch im Lebensmittelbereich davon ausgegangen werden, dass das HinSchG dazu beiträgt, dass sich Hinweisgeber sicherer fühlen, Missstände zu melden. Unternehmen werden daher vermehrt damit konfrontiert sein, Hinweise zu prüfen und ggf. aufzuklären. Es ist zu erwarten, dass dies zu einem verstärkten Fokus auf Compliance und Risikomanagement führen wird, um mögliche Verstöße zu vermeiden. Zudem könnten Unternehmen verstärkt auf Prävention setzen, um Missstände von vornherein zu vermeiden. Über den

Umgang mit anonymen Meldungen bestehen nach wie vor Unklarheiten. Sie sind zwar nach EU-Recht zu ermöglichen, die Verfolgung ist jedoch nicht zwingend.

Da es sich beim Thema Hinweisgeber-schutz nicht um eine spezifisch lebensmittelrechtliche Fragestellung, sondern um ein Thema von horizontaler Bedeutung handelt, hat eine Umfrage des Lebensmittelverbands Deutschland im November 2022 keine „lebensmittel-spezifischen“ Fragestellungen oder Herausforderungen ergeben. Zwar findet sich in Artikel 140 der EU-Kontrollverordnung 2017/625 ein ausdrücklicher nationaler Regelungsauftrag für den Lebensmittelbereich, der aber nach fachlicher Einschätzung die Grundkonzeption des HinSchG nicht berührt. Auch ist

zu berücksichtigen, dass größere Lebensmittelbetriebe bereits ein entsprechendes Schutzsystem eingerichtet haben.

Quellen:

- ▶ BMJ: Gesetz für einen besseren Schutz hinweisgebender Personen sowie zur Umsetzung der Richtlinie zum Schutz von Personen, die Verstöße gegen das Unionsrecht melden. www.bmj.de
- ▶ EU-Kommission (2017): Special Eurobarometer 502: Corruption. https://data.europa.eu/data/datasets/s2247_92_4_502_eng?locale=en
- ▶ Bundesratsdrucksachen 172/22 vom 05.08.2022 und 20/5992 vom 14.03.2023

Das Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz und der Mittelstand Drei Gründe, warum sich auch Mittelständler intensiv mit dem LkSG beschäftigen sollten.

Von Dr. Andreas Müller

Kurzgefasst: Das Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz (LkSG) ist seit dem 01.01.2023 in Kraft. Unmittelbar betroffen und der kontrollierenden Behörde gegenüber berichtspflichtig sind derzeit Unternehmen mit mehr als 3000 Mitarbeitern. Ab 2024 wird die Grenze auf 1000 Mitarbeiter abgesenkt werden. Das Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle BAFA ist die kontrollierende und durchsetzende Behörde. Die betroffenen Unternehmen werden spätestens im Frühjahr 2024 den ersten detaillierten Bericht an das BAFA zu liefern haben. Im Bereich der Lebensmittelindustrie sind derzeit nur einige zehn Unternehmen vom LkSG direkt betroffen. Das Gesetz erfordert von den Betroffenen aber eine intensive und angemessen ausführliche Auseinandersetzung mit möglichen Risiken, die von unmittelbaren Zulieferern und Vorlieferanten ausgehen oder aus der Lieferkette kommend möglicherweise weitergereicht werden. Reine Verpflichtungserklärungen, die betroffene Unternehmen von ihren Lieferanten einfordern, werden unter Umständen nicht genügend zwischen verschiedenen Risikogruppen differenzieren können und zu Nachbesserungsanforderungen seitens des BAFA führen. Kleinen und mittelständischen Unternehmen (KMU), welche betroffene Unternehmen mit Waren oder Dienstleistungen beliefern, wird daher empfohlen, sich mit den Inhalten des LkSG frühzeitig zu befassen, obwohl hierfür (noch) keine gesetzliche Verpflichtung besteht. Der Artikel nennt drei Gründe, warum KMU ihre Großkunden bei der Herstellung der Konformität mit dem LkSG optimal unterstützen sollten und Wettbewerbsnachteile verhindern können.

Kontext des Gesetzes – betroffene Unternehmen und unmittelbare Zulieferer

Der erste Paragraph des LkSG regelt den Anwendungsbereich des Gesetzes mit den bekannten Schwellen für die

Mitarbeiterzahl: 3000 Mitarbeiter ab Januar 2023 und 1000 Mitarbeiter ab Januar 2024. Hierbei sind die Regelungen für Leih- und Zeitarbeitskräfte sowie die Berechnungsregeln für Konzernstrukturen mit verbundenen Unternehmen in

Deutschland durchaus komplex. Es kann aber festgestellt werden, dass mit den gebräuchlichen Definitionen von „KMU“ (z. B. Mitarbeiterzahl kleiner als 250, Jahresumsatz kleiner als 50 Millionen EUR) der weitaus überwiegende Teil der Unternehmen in Deutschland nicht unmittelbar vom LkSG betroffen ist oder sein wird. Der derzeit diskutierte EU-Richtlinienentwurf zum selben Thema sieht erheblich niedrigere Grenzen der Mitarbeiterzahl vor, was bei Inkrafttreten die Zahl der betroffenen Unternehmen vervielfachen und eine Anpassung des LkSG notwendig machen dürfte.

Gleichwohl behandelt das LkSG bereits jetzt Lieferketten und damit sind KMU indirekt betroffen, falls sie nicht ausschließlich „kleine“ Unternehmen im Sinne des LkSG im Kundenstamm haben. Eine Abbildung wird über eine anlassbezogene oder vertraglich auferlegte Pflicht seitens der unmittelbar betroffenen Großkunden erfolgen. Damit ergeben sich in der Regel vertragliche Verpflichtungen und ggf. auch erweiterte Haftungsregelungen für KMU aus den bilateralen Verhältnissen mit Großkunden. Eine bußgeldrechtliche Verantwortlichkeit insbesondere dem BAFA gegenüber ergibt sich heute für KMU nicht. Im Grunde unterscheiden sich damit also betroffene Unternehmen von den unmittelbaren Zulieferern nur durch ihre Berichtspflicht dem BAFA gegenüber und der Art der Sanktionierung,

die bei betroffenen Unternehmen vom BAFA auferlegt werden kann. Diese ist beim betroffenen Unternehmen gesetzlich abgestützt, im Kunden-Zulieferverhältnis werden Sanktionsmöglichkeiten üblicherweise durch bilaterale individuelle Vereinbarungen im Innenverhältnis abgebildet (aus Sicht des BAFA).

Aus diesem Kontext heraus lassen sich daher (mindestens) drei Gründe ableiten, warum sich auch KMU inhaltlich, organisatorisch und durch geeignete Abläufe mit dem LkSG auseinandersetzen sollten, auch wenn die unmittelbare Betroffenheit (noch) nicht gegeben ist.

Erster Grund: Kaskadierung angemessener Handlungen

Im Kundenkreis von KMU befinden sich wahrscheinlich Unternehmen, die vom LkSG direkt betroffen sind und damit der direkten Berichtspflicht an das BAFA unterliegen. Der erste vollumfängliche Bericht aus dem LkSG muss spätestens im Frühjahr 2024 beim BAFA eingehen. Ohne Mithilfe der KMU kann das betroffene Unternehmen diesen Bericht nicht hypothesenfrei erstellen, was ungünstig für die Position von KMU als Lieferant sein kann. Daher fordert man KMU (die unmittelbaren Zulieferer) zur Mitarbeit auf und kaskadiert Anforderungen aus dem Gesetz weiter. Ehergehend mit der Installation von Beschwerdekämen entlang von Lieferketten ist zu erwarten, dass es zukünftig häufiger zu anlassbezogenen Überprüfungen, Aktionen und auch zu notwendigen Abhilfemaßnahmen bei mittelbaren Lieferanten auf der Grundlage substantiierter Kenntnis von Pflichtverletzungen im Sinne des LkSG kommen wird. Hierzu gehören insbesondere:

- ▶ Risiken bei Vorlieferanten identifizieren, im Sinne des LkSG gewichten und priorisieren
- ▶ bei Kenntnis von Pflichtverletzungen im Sinne des LkSG Pläne zur Beseitigung von Pflichtverletzungen erstellen und deren Umsetzung bis zum Abschluss kontrollieren und die Wirksamkeit implementierter Maßnahmen in angemessenem Umfang kontrollieren
- ▶ (mindestens) anlassbezogenen Zugang zur Lieferkette erhalten und diese dem LkSG-betroffenen Unternehmen auch gewähren

▶ LkSG-bezogene Risiken bei der Auswahl von Lieferanten und Ursprungsländern berücksichtigen

▶ von Seiten LkSG-betroffener Unternehmen auferlegte vertragliche Verpflichtungen inhaltlich an Vorlieferanten weiterreichen

▶ Vorort-Kontrollen und LkSG-bezogene Audits bei unmittelbaren und – anlassbezogen – auch bei mittelbaren Lieferanten

Gut vorbereitete KMU werden diese unvermeidlichen anlassbezogenen Überprüfungen und Aktionen aufwandsarm und mit gut dokumentierten standardisierten Abläufen wirkungsvoll unterstützen und sich so unter Umständen auch Wettbewerbsvorteile verschaffen können. Spätestens wenn in der Lieferkette von KMU eine schwerwiegende Pflichtverletzung bekannt und eine anlassbezogene Überprüfung der Managementsysteme und Vorlieferanten im Sinne des LkSG vorgenommen wird, werden Verfahren offenlegt werden müssen. Größere Lücken sind dann unter Umständen im Innenverhältnis mit Großkunden belastend und je nach Grad der Abhängigkeit sogar existenzbedrohend.

Gut vorbereitete KMU werden unvermeidliche anlassbezogene Überprüfungen und auch Aktionen aufwandsarm und mit Standardabläufen unterstützen können.

Zweiter Grund: Mitgestaltung

KMU sind dem LkSG nicht direkt unterworfen und haben keinerlei Berichtspflicht dem BAFA gegenüber. Eine Zusammenarbeit mit LkSG-betroffenen Kunden, die Anforderungen des Gesetzes weiterreichen, ist zumindest aus gesetzlicher Sicht freiwillig. Damit können KMU streng genommen eine Unterstützung der LkSG betroffenen Kunden auf ein Minimum reduzieren insbesondere dann, wenn das KMU eine starke Marktposition in der Lieferantenwelt besitzt. Dieser minimalistische Umgang ist jedoch mittel- und langfristig kontraproduktiv. Das LkSG-betroffene Unternehmen muss dem BAFA die Konformität

mit den Anforderungen nachweisen ohne wesentlichen Spielraum. Die Risikoanalyse der unmittelbaren Lieferanten ist hierbei das zentrale Element der Durchsetzung des Gesetzes. Ohne inhaltliche Zuarbeit der KMU in der Lieferantenbasis muss das betroffene Unternehmen die Risikoanalyse auf Annahmen zu den seitens der KMU aktivierten Lieferketten abstellen und auf Medienberichte und publizierte Risikoindizes abstellen. Unter Umständen werden aus Gründen des Selbstschutzes maximale Annahmen zu Risiken zu Waren, Lieferketten, Herkunftsländern usw. getroffen, um bei einer Revision des BAFA keine Angriffsfläche zu bieten und einen möglichen Vorwurf „bewussten Wegsehens“ unmittelbar entkräften zu können. Dies kann sich innerhalb weniger Berichtszyklen nachteilig für zuliefernde KMU auswirken, da ausbleibende Mitarbeit und Passivität die Suche nach mehr kooperativen Alternativlieferanten auslösen und vorantreiben werden. Eine kurze Phase der Ressourcenschonung im KMU wird erkaufte mit einem möglichen mittel- und langfristigen Wettbewerbsnachteil.

Dritter Grund: die herannahende EU Richtlinie

Die im Entwurf schon länger vorliegende EU-Richtlinie über die Sorgfaltspflichten von Unternehmen übernimmt viele Ansätze des LkSG, erfindet aber auch neue, verschärfende Elemente (z. B. extraterritoriale Anwendung, Ausweitung der Gültigkeit „downstream“, d. h. Einbeziehung von Kunden). Insbesondere werden die Schwellen für betroffene Unternehmen erheblich abgesenkt. So werden im Entwurf Unternehmen mit Sitz in der EU schon ab 250 Beschäftigten und 40 Millionen EUR Umsatz dem Gesetz unterworfen, wenn sie dem „High-Impact-Sector“ angehören, der sogenannten „Gruppe 2“. Hierzu gehören dann Unternehmen aus den Bereichen Lebensmittelherstellung, Lebensmittelhandel, Landwirtschaft, Forstwirtschaft, Fischerei, Textilherstellung und weitere. Es ist zu erwarten, dass in der nationalen Lebensmittelindustrie ein Großteil der KMU direkt betroffen sein wird bei in weiten Teilen LkSG-deckungsgleichen Taktiken der Herstellung der Konformität. Mit einer Übergangsfrist ist zu rech-

nen, aber ein frühzeitiger Beginn der Maßnahmenimplementierung sichert die Wettbewerbsfähigkeit, erzeugt einen Erfahrungsvorsprung und erlaubt proaktive Zusammenarbeit mit Großkunden, was ein entscheidendes Differenzierungsmerkmal zu Marktbegleitern im In- und Ausland sein kann. Eine Umsetzung ohne Zeitdruck erlaubt darüber hinaus ein sehr geordnetes und überlegtes Vorgehen ohne verschleißenden Aktionismus nach Inkrafttreten.

Aufwandsoptimierte Umsetzung

Das Vorgehen bei der Umsetzung der zentralen Risikoanalyse ähnelt den Risi-

kobetrachtungen aus Prozessstandards und Managementsystemen wie IFS, BRC oder FSSC 22000 in Bezug beispielsweise auf Food-Fraud-Prävention. Natürlich sind die Attribute zur Risikoumschreibung von Waren, Herkunftsländern und Lieferanten verschieden. Viele KMU sind auch aus anderen Gesetzen heraus Berichtspflichten unterworfen, die teilweise zur Herstellung einer (informellen) Konformität mit dem LkSG genutzt werden können. Hierzu gehören z. B. obligatorische Berichte zur Corporate Social Responsibility für mindestens mittelgroße Kapitalgesellschaften in Deutschland. Für eine sehr effiziente und pragmati-

sche Implementierung verweist der Autor auf einschlägige Veranstaltungen, die sich auch an KMU richten. Eine optimale Unterstützung LkSG-betroffener Unternehmen seitens proaktiv agierender unmittelbarer Zulieferer wird sicher das Kunden-Lieferanten-Verhältnis verbessern und langfristig weiter festigen können.

Allergene

Risikomanagement in der Lebensmittelkette

Von Prof. Dr. Walther Heesch

Kurzgefasst: Allergien sind spezifische Abwehrreaktionen des Immunsystems auf körperfremde, eigentlich harmlose Substanzen und können ein breites Spektrum von Beschwerden und Krankheitsbildern auslösen. Sie sind von nicht immunologisch vermittelten Reaktionen auf Lebensmittelinhaltsstoffe zu unterscheiden („Lebensmittel-Intoleranzen“). Nach vorliegenden Studien sind etwa 5 % der erwachsenen Bevölkerung von Lebensmittelallergien betroffen. Die Lebensmittel-Informationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) gilt seit Dezember 2014 und schreibt u. a. vor, dass die 14 wichtigsten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, im Zutatenverzeichnis auf vorverpackten Lebensmitteln hervorgehoben werden müssen, sodass sie sich von den anderen Zutaten eindeutig abheben. Die LMIV wird in Deutschland seit Juli 2017 mit der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) umgesetzt und regelt auch die Allergeninformation bei nicht vorverpackten Lebensmitteln. Besondere Anforderungen an das Allergen-Risikomanagement werden bei potenziellen Kreuzkontaminationen gestellt. Hierzu haben Codex Alimentarius, EU-Leitlinien, nationale Behörden und Wirtschaftsverbände Position bezogen. Referenzdosen bzw. Schwellenwerte sind für das Risikomanagement von Allergen-Kontaminationen in der Lebensmittelpraxis für die Überwachung wichtig.

Grundlagen, gesetzliche Regelungen und Nachweis

Lebensmittelallergien liegen dann vor, wenn die krankhaften Symptome nach Nahrungsaufnahme als Folge von immunologischen Mechanismen entstehen, die auf die Bildung von allergenspezifischen Antikörpern (IgE-Antikörper) oder von sensibilisierten T-Effektorzellen zurückzuführen sind. Die Symptome können dabei durch kleine oder mäßige Mengen des betreffenden Lebensmittels ausgelöst werden. Alle anderen, reproduzierbaren Reaktionen nach Verzehr

von Lebensmitteln oder Lebensmittelzusätzen, bei denen keine immunologisch-spezifischen Mechanismen zutreffen, werden als Lebensmittelintoleranzen klassifiziert, wie beispielsweise Sulfite, Laktose oder Gluten.

Nach Angaben der EFSA werden etwa 75 % der allergischen Reaktionen bei Kindern durch Eier, Erdnüsse, Kuhmilch, Fische und Nüsse ausgelöst. Bei Erwachsenen werden über 50 % der allergischen Reaktionen entweder durch Kreuzreaktivität zwischen Latex- und bestimmten Obst-/Gemüseallergenen

(„Latex-Frucht-Syndrom“) oder durch die folgenden Lebensmittel verursacht:

- ▶ Früchte wie etwa Äpfel, Birnen, Kirschen, Himbeeren, Erdbeeren, Mandeln,
- ▶ Gemüsepflanzen wie Sellerie, Karotten und aromatische Kräuter sowie
- ▶ Nüsse und Erdnüsse.

Die 14 häufigsten Auslöser von Allergien und Unverträglichkeiten sind im Anhang II der LMIV-Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 aufgelistet und müssen entweder im Zutatenverzeichnis gelistet sein bzw. sich aus der Bezeichnung des Lebensmittels ergeben. Die Kennzeichnungspflicht gilt auch bei unverpackter Ware, wie an der Bedienungstheke oder im Restaurant, und kann schriftlich, elektronisch oder auch mündlich vermittelt werden (LMIDV 2017). Zusätzliche spezielle Allergenhinweise können sich beispielsweise auch aus der Verordnung über neuartige Lebensmittel (EU) 2015/2283 ergeben. Für Allergen-Kreuzkontaminationen bestehen keine gesetzlichen Regelungen. Hier werden Referenz- bzw. Beurteilungswerte herangezogen, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.

Allergene lassen sich direkt anhand des allergieauslösenden Proteins quantitativ durch ELISA und durch Echtzeit-PCR für den Nachweis der entsprechenden Marker-DNA nachweisen. Dabei ist zu beachten, dass verschiedene Verarbeitungsverfahren Allergene unterschiedlich stark beeinflussen, sodass sie beispielsweise mit ELISA nicht mehr erkannt werden.