

## Betriebsdienst 03 / 2017

### Fipronil in Hühnereiern: Geht das auch das Fleischerhandwerk was an? Auch Öko- und Bio-Eier betroffen!

Klare Antwort ja!!! Und bitte wirklich ernst nehmen, denn Sie als Lebensmittelunternehmer stehen voll umfänglich in der Haftung. Auch wenn die aktuellen behördlichen Verzehrswarnungen nicht von gesundheitlichen Risiken ausgehen, kann es z.B. beim Verzehr von Lebensmitteln, die mit belasteten Eiern gefertigt wurden, evtl. bei Kindern zu Problemen kommen. Und wenn dann festgestellt wird, dass die letzte Mahlzeit von der Heißen Theke des Metzgers gekommen ist, kann das zu erheblichen Problemen führen.

Auf dem Portal zur gemeinsamen Veröffentlichung von Verzehrswarnungen der Bundesländer [www.lebensmittelwarnung.de](http://www.lebensmittelwarnung.de), sind weitere Identifikationscodes von mit Fipronil belasteten Eiern veröffentlicht worden:

0-NL-4031001, 0-NL-4352602, 2-NL-4212103, 0-DE-0360521 und 1-DE-0358001.

Auch Eier mit diesen Identifikationscodes sind nicht verkehrsfähig. Diese Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse sind sofort aus dem Verkauf zu nehmen und als „gesperrte Ware“ zu deklarieren. Bereits an Verbraucher abgegebene Erzeugnisse sind zurückzurufen, sofern Grund zu der Annahme besteht, dass der Gehalt an Fipronil in den Eiern 0,72 mg/kg übersteigt.

Bei den Veröffentlichungen der Bundesländer auf [www.lebensmittelwarnung.de](http://www.lebensmittelwarnung.de) handelt es sich um Verzehrswarnungen und somit um eine Information der Öffentlichkeit gemäß § 40 Abs. 1 LFGB. Es liegt darin keine behördliche Anordnung zur Durchführung eines Produktrückrufs. Ob ein Betrieb zu einem Produktrückruf verpflichtet ist, bemisst sich ausschließlich nach Art. 19 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002. Die Vorschrift lautet wie folgt:

- *„Erkennt ein Lebensmittelunternehmer oder hat er Grund zu der Annahme, dass ein von ihm eingeführtes, erzeugtes, verarbeitetes, hergestelltes oder vertriebenes Lebensmittel den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit nicht entspricht, so leitet er unverzüglich Verfahren ein, um das betreffende Lebensmittel vom Markt zu nehmen.*
- *Wenn das Lebensmittel nicht mehr unter der unmittelbaren Kontrolle des ursprünglichen Lebensmittelunternehmers steht, sind die zuständigen Behörden darüber zu unterrichten.*

Dies ist ein Informationsdienst der Fleischer-Innung Berlin und Brandenburg-Mitte für ihre Mitglieder und stellt keine Rechtsberatung im Sinne des Rechtsberatungsgesetzes dar. Auch lassen sich aus den Informationen keine Rechte gegen den Autor oder die Verantwortlichen der Veröffentlichung ableiten. Jeder Fall bedarf der Einzelprüfung. Wenden Sie sich bei konkreten Fragen an Ihre Innung oder einen Rechtsanwalt / Rechtsanwältin. Verantwortlich: Geschäftsführer Martin Stock \* Beusselstraße 44 n-q \* 10553 Berlin \* Tel.: 030 – 396 40 81 \* Fax.: 030 / 396 88 48

- *Wenn das Produkt den Verbraucher bereits erreicht haben könnte, unterrichtet der Unternehmer die Verbraucher effektiv und genau über den Grund für die Rücknahme und ruft erforderlichenfalls bereits an diese gelieferte Produkte zurück, wenn andere Maßnahmen zur Erzielung eines hohen Gesundheitsschutzniveaus nicht ausreichen.“*

Die Vorschrift sagt also, dass nicht verkehrsfähige Waren nicht zwangsläufig zurückgerufen werden müssen, sondern nur dann wenn eine Gefahr für die Lebensmittelsicherheit bzw. für die Gesundheit der Verbraucher von ihnen ausgeht.

Allein der Nachweis von Fipronil in Hühnereiern bedeutet wiederum nicht unbedingt, dass dessen Verzehr mit einer Gesundheitsgefahr verbunden ist. Laut Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ist bei Eiern mit einem Gehalt an Fipronil von unter 0,72 mg/kg für keine Verbrauchergruppe ein Gesundheitsrisiko zu erwarten.

Ein Produktrückruf muss also erst stattfinden bei einer Fipronilkonzentration von mehr als 0,72 mg/kg. Sollte also aufgrund einer Überschreitung des vom BfR vorgegebenen Wertes ein Produktrückruf erforderlich sein, besteht nach Art. 19 Abs. 3 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zudem die Verpflichtung, dies unverzüglich den zuständigen Behörden mitzuteilen. Zudem weisen wir auf die Mitteilungspflicht nach § 44 Abs. 4 LFGB hin, wonach ein Lebensmittelunternehmer, der Grund zu der Annahme hat, dass ein ihm angeliefertes Lebensmittel oder ein von ihm erworbenes Lebensmittel, über das er die tatsächliche unmittelbare Sachherrschaft erlangt hat, einem Verkehrsverbot nach Artikel 14 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 unterliegt, ebenfalls unverzüglich die zuständige Behörde informieren muss. Nach § 44a Abs. 1 LFGB besteht zudem die Verpflichtung, beim Nachweis von Stoffen mit pharmakologischer Wirkung durch einen Untersuchungsbefund ebenfalls die Behörden zu informieren.

**Die einzige sinnvolle Empfehlung kann daher nur lauten: Prüfen Sie vor der Verarbeitung, ob Eier aus den im Netz veröffentlichten Chargen bei Ihnen in Betrieb sind und vernichten Sie diese ggf. Alles andere ist mit zu hohem Risiko verbunden.**

### **Weniger Schweine in Brandenburg**

Immer weniger Agrarbetriebe in Brandenburg halten Schweine. Die Zahl der Unternehmen ist seit 2010 um 26,3 % auf knapp 180 zurückgegangen. Betrachtet man nur die Ferkelerzeugerbetriebe, sieht es noch schlimmer aus: Hier gibt es in Brandenburg mittlerweile nur noch 90 Betriebe, was einem Rückgang von fast 40 % in den vergangenen sieben Jahren entspricht. Insgesamt werden derzeit noch rund 773.000 Schweine in Brandenburg gehalten; die Anzahl der Zuchtsauen ist dabei seit Mai 2010 um 14,3 % und die der Mastschweine sogar um 18,7 % zurückgegangen.

Dies ist ein Informationsdienst der Fleischer-Innung Berlin und Brandenburg-Mitte für ihre Mitglieder und stellt keine Rechtsberatung im Sinne des Rechtsberatungsgesetzes dar. Auch lassen sich aus den Informationen keine Rechte gegen den Autor oder die Verantwortlichen der Veröffentlichung ableiten. Jeder Fall bedarf der Einzelprüfung. Wenden Sie sich bei konkreten Fragen an Ihre Innung oder einen Rechtsanwalt / Rechtsanwältin. Verantwortlich: Geschäftsführer Martin Stock \* Beusselstraße 44 n-q \* 10553 Berlin \* Tel.: 030 – 396 40 81 \* Fax.: 030 / 396 88 48

## Befristeter Arbeitsvertrag und Urlaubsanspruch

Der Urlaubsanspruch wird grundsätzlich im Bundesurlaubsgesetz (BUrlG) geregelt. Von den gesetzlichen Regelungen kann gemäß § 13 nur aufgrund von tarifvertraglichen Regelungen abgewichen werden. Da unsere in Nachwirkung befindlichen Tarifverträge in den meisten Positionen ohnehin rechtunwirksam sein dürften, haben wir immer wieder empfohlen, diese nicht mehr durch Verweisklauseln in Arbeitsverträgen zur Anwendung zu bringen. Daran hat sich auch bis heute nichts geändert. Wir haben schon mehrfach zum Thema „Urlaubsabgeltungsanspruch bei Beendigung des Arbeitsverhältnisses“ informiert.

Grundsätzlich besteht Urlaubsanspruch stets in natura. D.h. eine finanzielle Abgeltung ist erst bei Beendigung des Arbeitsverhältnisses zulässig.

Hier noch einmal die Grundsätze zusammengefasst.

- *Der Urlaubsanspruch von 24 Werktagen (Mo.-Sa.) besteht in jedem Fall (befristet / unbefristet / Minijob).*
- *Der volle Urlaubsanspruch wird erstmalig nach 6 Monaten des Bestehens des Arbeitsverhältnisses erworben. D.h. vorher muss auch kein Urlaub gewährt werden.*
- *Der Mitarbeiter hat grundsätzlich Anspruch auf zusammenhängenden Urlaub, mindestens jedoch einen Teilurlaub von 12 zusammenhängenden Werktagen (Mo.-Sa.)*
- *Der Urlaubsanspruch bezieht sich immer auf das Kalenderjahr.*

**Sonderfall:** Befristeter Arbeitsvertrag, der während des Kalenderjahres abgeschlossen wird.

Hier ist zu beachten, dass befristete Arbeitsverträge, die nach dem 30. Juni eines Jahres abgeschlossen werden, pro Jahr zu mehr Urlaubsanspruch führen können, als 24 Werktagen.

Dies ist im Übrigen nicht nur für Arbeitsverträge, sondern auch für Ausbildungsverhältnisse von über 18jährigen Auszubildenden einschlägig, da auch hier das Bundesurlaubsgesetz analog anzuwenden ist. Dies ist im Übrigen auch die Begründung dafür, dass einige Gewerke die Abschlussprüfungen bis spätestens 30. Juni abschließen.

### **Beispiel:**

***Arbeitsvertrag auf 12 Monate befristet. Beginn: 5. Juli 2016 – Ende: 4. Juli 2017***

**Urlaubsanspruch für 2016:** 5 Monate (August – Dezember) a 2 Werktagen = 10 Werktagen  
(Für den Monat Juli besteht kein Urlaubsanspruch, weil kein voller Kalendermonat erfüllt ist)

**Urlaubsanspruch für 2017:** Voller Urlaubsanspruch von 24 Werktagen, weil der 30. Juni überschritten ist.

Dies ist ein Informationsdienst der Fleischer-Innung Berlin und Brandenburg-Mitte für ihre Mitglieder und stellt keine Rechtsberatung im Sinne des Rechtsberatungsgesetzes dar. Auch lassen sich aus den Informationen keine Rechte gegen den Autor oder die Verantwortlichen der Veröffentlichung ableiten. Jeder Fall bedarf der Einzelprüfung. Wenden Sie sich bei konkreten Fragen an Ihre Innung oder einen Rechtsanwalt / Rechtsanwältin. Verantwortlich: Geschäftsführer Martin Stock \* Beusselstraße 44 n-q \* 10553 Berlin \* Tel.: 030 – 396 40 81 \* Fax.: 030 / 396 88 48

Das BAG und der EuGH haben den vollen Urlaubsanspruch bei Ausscheiden nach dem 30. Juni umfänglich bestätigt. Damit hat der MA für ein Jahr Beschäftigung einen Gesamtanspruch von 30 Werktagen für ein Beschäftigungsjahr.

Da in 2017 sowohl die Wartefrist, als auch der 30. Juni überschritten wurde, besteht nach BurlG § 4 der volle Anspruch für 2017, also 24 Werktage, die sofern diese nicht in natura gewährt wurden finanziell abzugelten sind. Diese Tatsache kann auch nicht durch individuelle Vereinbarungen ausgeschlossen werden. Das Gesetz hebt immer auf das Kalenderjahr ab.

Wir können durch unsere Arbeitsverträge nur ausschließen, dass Urlaubstage, die über den gesetzlichen Anspruch von 24 Werktagen hinaus gewährt werden, nicht anzurechnen sind, wenn der Urlaub wegen Krankheit nicht genommen werden konnte. Dies ist in unseren Arbeitsvertragsentwürfen so aufgenommen. Wenn diese Regelung nicht im Arbeitsvertrag vereinbart ist, hat der MA sogar Anspruch auf Abgeltung der über den gesetzlichen Anspruch hinaus gewährten Urlaubstage, z.B. durch längere Betriebszugehörigkeit. **Gilt aber nur im Krankheitsfall.**

### Warnung vor „Gelbes Branchenbuch“

Aus aktuellem Anlass warnen wir vor dem Öffnen einer Mail mit dem Betreff „Gelbes Branchenbuch“. Der Anhang kann nach dem Öffnen Ihren Computer angreifen. Unsere Empfehlung: Sofort löschen und auch den Papierkorb leeren.

### Innungs-Ticker

- Die Fleischerinnung Brandenburg-Mitte hat ein neues Mitglied: Die **Naturfleischerei Öko & Co.** aus Trebbin Blankensee ist mit Wirkung zum 3. August 2017
- Die Fleischerei **Wilko Knobloch** wurde zum 1. August 2017 wieder von Wilko Knobloch Senior übernommen.
- Der Betrieb von **Ralf Schacht** aus Kladow wurde Ende Juni endgültig geschlossen.
- **Marc Darowski** hat ebenfalls seine Geschäftstätigkeit beendet.
- Neuer **geschlossener Mitgliederbereich** auf [www.fleischer-innung-berlin.de](http://www.fleischer-innung-berlin.de)  
Heute noch registrieren!
- Am 18. September 2017 um 18.00 Uhr findet in der Fleischerfachschiule eine interessante Präsentation zum Thema „**Dokumentation in der Hygienekontrolle**“ statt. Schon heute wird gebeten, den Termin vorzumerken.

Dies ist ein Informationsdienst der Fleischer-Innung Berlin und Brandenburg-Mitte für ihre Mitglieder und stellt keine Rechtsberatung im Sinne des Rechtsberatungsgesetzes dar. Auch lassen sich aus den Informationen keine Rechte gegen den Autor oder die Verantwortlichen der Veröffentlichung ableiten. Jeder Fall bedarf der Einzelprüfung. Wenden Sie sich bei konkreten Fragen an Ihre Innung oder einen Rechtsanwalt / Rechtsanwältin. Verantwortlich: Geschäftsführer Martin Stock \* Beusselstraße 44 n-q \* 10553 Berlin \* Tel.: 030 – 396 40 81 \* Fax.: 030 / 396 88 48