

- die in der Überwachung tätigen Personen bei der Erfüllung ihrer Aufgabe zu unterstützen,
- alle Räume und Geräte zu benennen,
- Räume und Behältnisse zu öffnen,
- die amtliche Probenahme zu ermöglichen und
- alle erforderlichen Auskünfte zu erteilen,

wenn der zuständige Lebensmitteltierarzt oder -kontrolleur dies verlangt.

2.3.3 Ablauf einer Betriebsüberprüfung (Inspektion)

Der zuständige Lebensmittelkontrolleur oder die zuständige Lebensmitteltierärztin überprüft den Lebensmittelbetrieb regelmäßig. Die Abstände zwischen den Betriebskontrollen werden nach einer Risikobeurteilung des Betriebes (siehe unten) festgelegt. Die Betriebskontrollfrequenzen können trotz übereinstimmender Beurteilung in den einzelnen (Bundes-) Ländern unterschiedlich sein.

Anlass für eine Betriebskontrolle ist der Routinekontrollplan der Behörde aufgrund der nach Risikobeurteilung ermittelten Kontrollfrequenz für ein Kalenderjahr.

Routineverfahren

Neben dem Routineverfahren sind so genannte ad hoc Kontrollen aus besonderem Anlass jederzeit möglich, insbesondere

- wenn von der Behörde anzunehmen ist, dass die Lebensmittelsicherheit nicht (mehr) gewährleistet ist z. B.
- aufgrund einer Verbraucherbeschwerde oder
- einer Probenbeanstandung oder
- einer Erkrankung von Verbrauchern durch Lebensmittel,
- wenn der Behörde von anderen Behörden oder Dritten Hinweise auf ein Fehlverhalten eines Lebensmittelunternehmers zugehen,
- wenn diese angeordnet werden, z. B. im Nachgang von aufgedeckten Lebensmittelskandalen verstärkt alle Betriebe auf ein bestimmtes Merkmal (Herstellungsverfahren, eingesetzte Zutaten etc.) hin zu kontrollieren.

Darüber hinaus zählen auch Nachbegehungen, die zur Kontrolle der Erfüllung von Auflagen durchgeführt werden, nicht zu den Routineinspektionen gemäß Kontrollplan.

Unangekündigte Routinekontrollen	Die Kontrolle wird nicht angekündigt. Sie ist außer bei Gefahr im Verzug stets während der Betriebszeiten des Betriebes in Anwesenheit eines Verantwortlichen durchzuführen.
Registrierung und Zulassung	Alle Betriebe, die Lebensmittel, Kosmetika, Bedarfsgegenstände oder Tabakerzeugnisse herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, müssen von der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde registriert oder in bestimmten Fällen auch zugelassen werden. Für die Registrierung sind der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde die Anschrift des Betriebes sowie die Tätigkeit formlos anzugeben.
Durchführung der Routinekontrolle	<p>Bei der Routinekontrolle eines Betriebes wird in der Regel die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen überprüft.</p> <p>Bei der Routineüberprüfung wird vom Lebensmittelkontrolleur</p> <ul style="list-style-type: none">• der Hygienezustand der Produktions- und Lagerräume (Sauberkeit, baulicher Zustand),• der Hygienezustand der Geräte und Ausstattung,• die Personalhygiene (auch Umkleieräume und Toiletten),• der hygienische Umgang mit den Lebensmitteln,• Instandhaltungsmaßnahmen durch den Betrieb und• die Einhaltung der Temperaturanforderungen <p>überprüft.</p>
Allgemeine Besichtigung mit dem Verantwortlichem im Betrieb	Bei der Überprüfung werden die Produktions- und Lagerräume durch den Lebensmittelkontrolleur besichtigt. Der Verantwortliche im Betrieb sollte den Lebensmittelkontrolleur bei der Begehung aller Räumlichkeiten begleiten.
Mängelfeststellungen immer selbst kurz notieren!	<p>So können festgestellte Mängel sofort gemeinsam in Augenschein genommen werden und deren Beseitigung besprochen werden.</p> <p>Auf Verlangen des Kontrolleurs sind alle Produktions- und Lager Räume zu öffnen und begehbar zu machen. Geräte und Ausrüstungen sind auf Verlangen zu erläutern.</p> <p>Messgeräte, wie z. B. Thermometer, müssen so angebracht sein, dass sie ohne Hilfsmittel abgelesen werden können. Automatisch aufgezeichnete und EDV-gespeicherte Temperaturen können auch am PC eingesehen werden, müssen aber auf Verlangen auch ausgedruckt oder kopiert werden.</p>
Merke! Der erste optische Eindruck zählt!	Die Betriebsumgebung sollte ordentlich und gepflegt sein, dies ist der erste Eindruck, den Kunden, Lieferanten oder Lebensmittelkontrolleure von einem Betrieb gewinnen.

Die vom Betrieb durchzuführenden Eigenkontrollen (nach Artikel 17 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002) sollten dokumentiert werden, da sie sonst gegenüber einer Kontrolle nicht nachweisbar sind.

Bei einer Betriebskontrolle wird in der Regel auch die Dokumentation der durchgeführten Eigenkontrollen überprüft. Dies kann entweder vor der eigentlichen Besichtigung oder direkt im Anschluss dazu erfolgen. Folgende Unterlagen oder EDV-Aufzeichnungen müssen auf dem aktuellen Stand chronologisch und ordentlich sortiert bei einer Betriebsüberprüfung vorgelegt werden können:

- Ergebnis der Wareneingangskontrolle,
- Reinigungs- und Desinfektionspläne (können auch an der Wand des jeweiligen Raumes angebracht sein),
- Aktionsberichte der Schädlingsbekämpfungsfirma oder schriftliche Nachweise über die selbst durchgeführte Schädlingsbekämpfung,
- Temperaturlaufzeichnungen (EDV-gespeicherte Temperaturmessungen müssen auf Verlangen ausgedruckt werden),
- Ergebnisse (Laborbefunde) der Erfolgskontrolle Reinigung und Desinfektion (Tupferproben),
- Ergebnisse (Laborbefunde) der Trinkwasseruntersuchungen,
- Untersuchungsergebnisse von eigenen Produkten (Laborbefunde),
- Gesundheitsbescheinigungen der Mitarbeiter,
- Nachweise über die Schulung der Mitarbeiter (Schulungsprotokolle) und
- Meldeverpflichtung der Mitarbeiter bei bestimmten Krankheiten.

Es empfiehlt sich, festgestellte Mängel bei der Überprüfung der Dokumente gleichfalls zu notieren.

Im Anschluss an die Betriebsbegehung sollten eventuell festgestellte Mängel zusammenfassend vom Lebensmittelkontrolleur mit dem Unternehmer besprochen werden. Die Mängel werden in einem Betriebsüberprüfungsprotokoll aufgelistet, von dem der Betriebsverantwortliche eine Durchschrift erhält. Das Betriebsbesichtigungsprotokoll der Lebensmittelüberwachungsbehörde sollte im Betrieb abgeheftet werden.

Unhaltbare (schwere, ausgeprägte) Mängel werden zur Beweissicherung ggf. auch fotografiert.

Nachweise über Eigenkontrollen

Kontrolle der Kontrolle zunächst als Dokumentenprüfung

Protokoll ist Pflicht

Beweisaufnahme mit Foto

Fristen beachten!	<p>Für die Beseitigung der Mängel werden Fristen festgelegt. Als Faustregel für die Mängelbeseitigung kann gelten:</p> <ul style="list-style-type: none">• hygienische Mängel (z. B. Personallhygiene): sofort abstellen• bauliche Mängel: innerhalb von 4 Wochen oder nach Absprache mit dem zuständigen Lebensmittelkontrolleur. <p>Sofern Fristen zur Mängelbeseitigung festgelegt wurden, wird nach Ablauf der Frist eine Nachkontrolle durchgeführt. Diese kann unangekündigt oder nach Terminvereinbarung durchgeführt werden.</p>
Behörden bei der Planung von Baumaßnahmen beteiligen	<p>Werden insbesondere nach Beanstandungen oder zur Modernisierung/Erweiterung eines Betriebes größere Baumaßnahmen geplant, sollte die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde unbedingt von vornherein mit einbezogen werden. Damit erspart man sich Diskussionen um ggf. nicht korrekte Bauausführungen und damit Zeit, Geld und Nerven!</p>
Betriebsstopp bei Gefahr im Verzug	<p>Bei unhaltbaren Mängeln kann dem Betrieb die weitere Produktion bis zur Beseitigung der Mängel untersagt werden. Diese Maßnahme muss immer schriftlich unter konkreter Angabe der Gründe mitgeteilt werden und einen Rechtsbehelfhinweis auf die Form und Frist sowie zuständige Behörde für einen Widerspruch enthalten.</p>
Ablauf einer Anlassbezogenen Betriebsüberprüfung	<p>Bei Betriebsüberprüfungen, die aufgrund einer Verbraucherbeschwerde, Probenbeanstandungen oder Erkrankungen im Zusammenhang mit Lebensmitteln durchgeführt werden, werden ggf. nur bestimmte Bereiche des Betriebes überprüft. Die Entscheidung darüber, was und in welchem Umfang geprüft wird, liegt allein im Verantwortungsbereich der Behörde. Sie hat diese Entscheidung nach behördlichem Ermessen in Bezug auf den Anlass angemessen durchzuführen.</p>
Bei Gefahr im Verzug auch mit Polizei	<p>Im Falle von Gefahr im Verzug im Sinne einer ernsthaften Gesundheitsgefährdung für die Verbraucher und/oder Abwehr einer Straftat kann die Behörde die Besichtigung auch außerhalb der Geschäftszeiten durchführen und auch auf weitere Räume oder Unterlagen etc. ausdehnen. In schweren Fällen kann auch die Polizei und sogar die Staatsanwaltschaft mit anwesend sein.</p> <p>Im Übrigen wird die Besichtigung gleichfalls im Ergebnis protokolliert und mit den Betroffenen besprochen. Das weitere Verfahren läuft ab wie bei einer Routineinspektion.</p>
Auch Probenahmen sind möglich	<p>Die Lebensmittelkontrolleure sind bei jeder Besichtigung berechtigt, zur Feststellung oder Bestätigung von Mängeln Proben zu nehmen und zur Untersuchung einzusenden. Diese Proben rechnen nicht auf die Routineprobeanzahl nach Probenplan der Lebensmittelüberwachung an.</p>

Die Routineproben können allerdings gleichfalls im Rahmen einer Betriebsbesichtigung gleich mit entnommen werden. Jede Probe-
nahme ist mit einem Probeentnahmeschein zu belegen.

2.3.4 Risikoorientierte Beurteilung von Lebensmittelbetrieben zur Festlegung der Kontrollhäufigkeit

Um Kontrollen auf Risikobasis durchzuführen, ist zunächst das **Risiko einer Betriebsart** allgemein, das **spezifische Risiko eines bestimmten Betriebes** und das **Risiko der hergestellten bzw. in den Verkehr gebrachten Produkte** (Lebensmittel) anhand bestimmter Beurteilungsmerkmale einzustufen.

Dazu ist von den zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden in der Regel zu jedem Betrieb eine Risikobeurteilung durchzuführen. Aus dem Ergebnis dieser Betriebsbeurteilung kann dann das Kontrollintervall – wie oft ein bestimmter Betrieb innerhalb eines Zeitraums überprüft wird – abgeleitet werden.

Zur Beurteilung von Lebensmittelbetrieben ist in der Anlage 2 des 1. Änderungsentwurfs der (bundesweit geltenden) Allgemeinen Verwaltungsvorschrift Rahmen-Überwachung (AVV RÜb) ein Modell zur Risikobeurteilung vorgeschlagen, welches den Anforderungen der Europäischen Gemeinschaft gemäß der EU-Verordnung (EG) Nr. 882/2004 entspricht.

Bei der Einstufung in Risikokategorien werden alle Lebensmittel-Betriebsarten berücksichtigt, sodass dieses Beurteilungssystem bei allen Betriebsarten, vom Getränke Einzelhandel über die handwerklichen Hersteller, Gastronomie und Großküchen bis zu industriell strukturierten Herstellerbetrieben, eingesetzt werden kann.

Obwohl sich die Allgemeine Verwaltungsvorschrift Rahmenüberwachung ausschließlich an die für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Behörden richtet, können Lebensmittelunternehmer anhand des Beurteilungsbogens und der Beurteilungskriterien eine eigenständige Beurteilung ihres Betriebes vornehmen und diese mit der Beurteilung durch den Lebensmittelkontrolleur abgleichen.

Individuelle Risikobeurteilung des Betriebes

Einheitliche Grundlage empfohlen

Gleiches Modell für alle Lebensmittelbetriebe

Modell eignet sich auch zur Selbsteinschätzung/ Kontrolle des Lebensmittelbetriebes!

[Lesen Sie weiter im Nachschlagewerk "Hygiene in Großküchen"!](#)