

**Allgemeine Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen
Überwachung der Einhaltung lebensmittelrechtlicher, weinrechtlicher und tabakrechtlicher
Vorschriften
(AVV Rahmen-Überwachung – AVV RÜb)
vom 3. Juni 2008**

Erschienen am 11. Juni 2008 im Gemeinsamen Ministerialblatt

Hinweis: rechtsverbindlich ist die Fassung im GMBL.

Nach Artikel 84 Abs. 2 und Artikel 86 Satz 1 des Grundgesetzes wird folgende Allgemeine Verwaltungsvorschrift erlassen:

Inhaltsübersicht

Abschnitt 1

Allgemeine Bestimmungen

- § 1 Zweck
- § 2 Geltungsbereich

Abschnitt 2

Anforderungen an die amtliche Kontrolle

- § 3 Personelle Anforderungen
- § 4 Anforderungen an amtliche Prüflaboratorien für amtliche Untersuchungen
- § 5 Qualitätsmanagement-Systeme

Abschnitt 3

Grundsätze für die amtliche Kontrolle von Betrieben

- § 6 Allgemeine Kriterien der risikoorientierten Kontrolle von Betrieben
- § 7 Durchführung der amtlichen Kontrolle von Betrieben

Abschnitt 4

Kontrollprogramme, amtliche Probenahme und Probenuntersuchung

- § 8 Grundsätze der amtlichen Probenahme und Probenuntersuchung
- § 9 Durchführung der amtlichen Probenahme
- § 10 Mehrjähriger nationaler Kontrollplan
- § 11 Bundesweiter Überwachungsplan
- § 12 Beauftragung von nicht amtlichen Prüflaboratorien
- § 13 Nationale Referenzlaboratorien
- § 14 Verbindungsstelle

Abschnitt 5

Kontrollen durch die Kommission der Europäischen Gemeinschaften (Gemeinschaftskontrollen)

- § 15 Vorbereitung und Begleitung von Gemeinschaftskontrollen sowie Berichterstattung

Abschnitt 6

Amtliche Maßnahmen zur Durchsetzung lebensmittelrechtlicher, weinrechtlicher und tabakrechtlicher Vorschriften

- § 16 Maßnahmen bei Rechtsverstößen ohne unmittelbares Risiko für die Gesundheit
- § 17 Maßnahmen bei ernstem unmittelbarem oder mittelbarem Risiko für die Gesundheit
- § 18 Informationsaustausch über Maßnahmen

Abschnitt 7

Sonstiger Informationsaustausch, Verfahren bei Veröffentlichungen und Berichtswesen

- § 19 Sonstiger Informationsaustausch
- § 20 Verfahren bei Veröffentlichungen
- § 21 Datenübermittlung
- § 22 Jahresbericht nach Artikel 44 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004

Abschnitt 8
Krisenmanagement

- § 23 Notfallpläne
- § 24 Zusammenarbeit der Behörden im Krisenfall
- § 25 Durchführung von Simulationsübungen

Abschnitt 9
Inkrafttreten, Außerkrafttreten

- § 26 Inkrafttreten, Außerkrafttreten

Anlagen

- Anlage 1 zu § 4 Abs. 4 - Für die Bewertung und Akkreditierung der amtlichen Prüflaboratorien zuständige Stellen
- Anlage 2 zu § 6 – Anforderungen an ein System zur Ermittlung der risikoorientierten Häufigkeit amtlicher Kontrollen von Lebensmittelbetrieben
- Anlage 3 zu §§ 7 und 22 - Ergebnisse der nach § 7 durchgeführten amtlichen Kontrolle von Lebensmittel- und Lebensmittelbedarfsgegenständebetrieben hinsichtlich Anzahl und Art der festgestellten Verstöße
- Anlage 4 zu § 22 - Ergebnisse der Untersuchung der nach § 8 entnommenen amtlichen Proben von Lebensmitteln und Lebensmittelbedarfsgegenständen

Abschnitt 1

Allgemeine Bestimmungen

§ 1

Zweck

(1) Diese Allgemeine Verwaltungsvorschrift soll zu einer einheitlichen Durchführung der lebensmittelrechtlichen und weinrechtlichen Vorschriften für die amtliche Kontrolle, insbesondere der Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz (ABl. EU Nr. L 165 S. 1, Nr. L 191 S. 1) in der jeweils geltenden Fassung, sowie der tabakrechtlichen Vorschriften beitragen.

(2) Diese Allgemeine Verwaltungsvorschrift enthält ferner ergänzende Bestimmungen zu der Verordnung (EG) Nr. 882/2004.

§ 2

Geltungsbereich

(1) Diese Allgemeine Verwaltungsvorschrift richtet sich an die für die amtliche Kontrolle der Einhaltung lebensmittelrechtlicher, weinrechtlicher und tabakrechtlicher Vorschriften nach

1. dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch, soweit Lebensmittel, kosmetische Mittel oder Bedarfsgegenstände betroffen sind,
2. dem Weingesetz,
3. dem Vorläufigen Tabakgesetz und
4. § 4 Abs. 1 des EG-Gentechnik-Durchführungsgesetzes

zuständigen Behörden und Stellen der Länder sowie – im Rahmen ihrer auf besonderer gesetzlicher Grundlage beruhenden Zuständigkeit – an die zuständigen Behörden und Stellen des Bundes. Satz 1 gilt auch für die in § 1 Abs. 1 Satz 1 Nr. 2, 6 und 8 des Gesetzes über den Übergang auf das neue Lebensmittel- und Futtermittelrecht genannten Vorschriften.

(2) Im Sinne dieser Allgemeinen Verwaltungsvorschrift ist amtliche Kontrolle:

1. amtliche Kontrolle im Sinne des Artikels 2 Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004,

2. Überwachung der Einhaltung der Vorschriften des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches, der auf Grund des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches erlassenen Rechtsverordnungen und der unmittelbar geltenden Rechtsakte im Anwendungsbereich des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches über kosmetische Mittel und Bedarfsgegenstände,
3. Überwachung der Einhaltung der Vorschriften des Weinggesetzes, der auf Grund des Weinggesetzes erlassenen Rechtsverordnungen und der unmittelbar geltenden Rechtsakte im Anwendungsbereich des Weinggesetzes über Erzeugnisse im Sinne des Weinggesetzes,
4. Überwachung der Einhaltung der Vorschriften des Vorläufigen Tabakgesetzes, der auf Grund des Vorläufigen Tabakgesetzes erlassenen Rechtsverordnungen und der unmittelbar geltenden Rechtsakte im Anwendungsbereich des Vorläufigen Tabakgesetzes über Erzeugnisse im Sinne des Vorläufigen Tabakgesetzes,
5. Überwachung der Einhaltung der Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel, der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln sowie zur Änderung der Richtlinie 2001/18/EG und der Verordnung (EG) Nr. 1946/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. Juli 2003 über grenzüberschreitende Verbringungen genetisch veränderter Organismen.

(3) Soweit durch das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch, die auf Grund des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches oder des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes erlassenen Rechtsverordnungen oder durch diese Allgemeine Verwaltungsvorschrift nichts anderes bestimmt ist, gelten die in dieser Allgemeinen Verwaltungsvorschrift genannten Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 auch für die amtliche Kontrolle der Einhaltung der Vorschriften über

1. kosmetische Mittel,
2. Bedarfsgegenstände und
3. Tabakerzeugnisse.

(4) Die Artikel 6, 10 und 11 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 sind auf die amtliche Kontrolle der Einhaltung der Vorschriften über kosmetische Mittel, Bedarfsgegenstände und Tabakerzeugnisse entsprechend anzuwenden.

(5) Diese Allgemeine Verwaltungsvorschrift gilt, unbeschadet besonderer Vorschriften, insbesondere für

1. die Qualifikation der mit der Durchführung der amtlichen Kontrolle betrauten Personen,

2. die Anforderungen an die Kapazität und Leistungsfähigkeit der amtlichen Prüflaboratorien,
3. die Durchführung der amtlichen Kontrolle von Betrieben, die die Tätigkeiten nach Artikel 10 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 umfasst, und Maßnahmen, die auf Grund der Ergebnisse dieser amtlichen Kontrollen zu ergreifen sind,
4. die Entnahme und Untersuchung von amtlichen Proben sowie die Maßnahmen, die auf Grund der Ergebnisse der Probenuntersuchungen zu ergreifen sind,
5. den Informationsaustausch zwischen allen an der amtlichen Kontrolle Beteiligten und
6. das Krisenmanagement.

(6) Diese Allgemeine Verwaltungsvorschrift regelt ferner Grundsätze für die Zusammenarbeit von Behörden und Stellen der Länder untereinander sowie - im Rahmen seiner auf besonderer gesetzlicher Grundlage beruhenden Zuständigkeit - mit dem Bund, insbesondere über

1. den Informationsaustausch,
2. das Berichtswesen und
3. die Durchführung von Kontrollen durch die Kommission der Europäischen Gemeinschaften (Kommission).

(7) Der § 3 Abs. 1 und 2, die §§ 6 und 7 Abs. 1, 3, 6 und 7 und die §§ 8, 9 und 11 gelten nicht für die amtliche Kontrolle von Schlachthöfen und Wildbearbeitungsbetrieben nach Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs (ABl. EU Nr. L 139 S. 206, Nr. L 226 S. 83).

(8) Hinsichtlich der weinrechtlichen Vorschriften findet diese Allgemeine Verwaltungsvorschrift keine Anwendung bei der amtlichen Kontrolle der Einhaltung der Vorschriften über die gemeinsame Marktorganisation für Wein, soweit diese Bestimmungen zum Produktionspotenzial, zu den Marktmechanismen, zu den Erzeuger- und Branchenorganisationen und über den Handel mit Drittländern, ausgenommen die in Artikel 67 und 68 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 des Rates über die gemeinsame Marktorganisation für Wein vom 17. Mai 1999 (ABl. EG Nr. L 179 S. 1) in der jeweils geltenden Fassung geregelten Einfuhrvoraussetzungen, enthält.

(9) Die §§ 6, 8 und 9 gelten nicht für die amtliche Kontrolle und Probenahme im Rahmen des Nationalen Rückstandskontrollplans nach der Richtlinie 96/23/EG des Rates vom 29. April 1996 über Kontrollmaßnahmen hinsichtlich bestimmter Stoffe und ihrer Rückstände in lebenden Tieren und tierischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Richtlinien 85/358/EWG und 86/469/EWG und der Entscheidungen 89/187/EWG und 91/664/EWG (ABl. EG Nr. L 125 S. 10) in der jeweils geltenden Fassung.

(10) Die zuständigen Stellen und Sachverständigen der Bundeswehr wenden die Bestimmungen dieser Allgemeinen Verwaltungsvorschrift an, soweit dies mit dem besonderen Auftrag der Bundeswehr vereinbar ist.

Abschnitt 2

Anforderungen an die amtliche Kontrolle

§ 3

Personelle Anforderungen

(1) Die zuständigen Behörden tragen dafür Sorge, dass fachlich ausgebildete Personen in den jeweiligen Fachbereichen in ausreichender Zahl zur Verfügung stehen, um die amtliche Kontrolle durchführen zu können.

(2) Die zuständigen Behörden tragen dafür Sorge, dass die in Absatz 1 genannten fachlich ausgebildeten Personen vor Aufnahme der jeweiligen Tätigkeit die hierfür erforderlichen fachlichen Anforderungen erfüllen. Weitergehende Vorschriften über die fachlichen Anforderungen an die in der amtlichen Kontrolle tätigen Personen bleiben unberührt.

(3) Die zuständigen Behörden tragen ferner dafür Sorge, dass

1. die in der amtlichen Kontrolle tätigen Personen durch qualifiziertes Verwaltungspersonal in den Vollzugsbehörden unterstützt werden,
2. zur Vermeidung von Interessenkonflikten im Sinne des Artikels 4 Abs. 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 882/2004
 - a) Beratungs-, Untersuchungs-, Analyse- oder Sachverständigentätigkeiten im Rahmen privatrechtlicher Dienst- oder Werkverträge von in der amtlichen Kontrolle tätigen Personen nur im Rahmen der dienst- und arbeitsrechtlichen Vorschriften nach vorheriger Prüfung und Genehmigung der zuständigen Behörde erbracht werden dürfen,
 - b) die Personen, die die amtliche Kontrolle von Betrieben nach § 7 durchführen, grundsätzlich ihr Kontrollgebiet regelmäßig wechseln (Rotationsprinzip) oder sonstige ausgleichende Maßnahmen getroffen werden.

§ 4

Anforderungen an amtliche Prüflaboratorien für amtliche Untersuchungen

- (1) Die zuständigen Behörden tragen dafür Sorge, dass die amtlichen Prüflaboratorien vorbehaltlich § 12 Abs. 1 hinsichtlich ihrer Kapazitäten die erforderlichen Untersuchungsaufgaben jederzeit in vollem Umfang wahrnehmen können und dass ihre Leistungsfähigkeit in qualitativer, apparativer und organisatorischer Hinsicht der Anzahl und Art der eingelieferten amtlichen Proben sowie den Untersuchungszielen und -parametern angepasst ist. Die Zusammenarbeit von amtlichen Prüflaboratorien mit Schwerpunktbildung bleibt unberührt.
- (2) Das Bundesamt prüft und bewertet Eignungsprüfungssysteme für Einzelprüfungen oder Prüfungsreihen im Sinne des Artikels 12 Abs. 3 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 und gibt Empfehlungen für deren Anwendung heraus. Die Organisation von Laborvergleichsuntersuchungen obliegt dem Bundesamt, sofern dies nicht in die Zuständigkeit eines nationalen Referenzlabors fällt.
- (3) Für die Bewertung und Akkreditierung der amtlichen Prüflaboratorien sind die in Anlage 1 genannten Stellen zuständig.
- (4) Die amtlichen Prüflaboratorien stellen den zuständigen Behörden die Untersuchungsergebnisse einschließlich der Begutachtung so zeitnah zur Verfügung, dass erforderliche Vollzugsmaßnahmen umgehend und wirksam getroffen werden können. Besteht Grund zu der Annahme, dass ein Lebensmittel, kosmetisches Mittel, Bedarfsgegenstand, Tabakerzeugnis oder Erzeugnis im Sinne des Weingesetzes ein Risiko für die Gesundheit des Menschen mit sich bringt, ist die amtliche Probe so schnell wie technisch möglich zu untersuchen, das Untersuchungsergebnis einschließlich einer kurzen Begutachtung vorab mitzuteilen und das ausführliche Gutachten unverzüglich nachzureichen. Untersuchungsergebnisse, die mit hoher Wahrscheinlichkeit ein unverzügliches Verwaltungshandeln erforderlich machen, werden der zuständigen Behörde als Sofortmeldung mit einer vorläufigen lebensmittelrechtlichen Bewertung mitgeteilt.
- (5) Die Sachverständigen der amtlichen Prüflaboratorien nehmen im Rahmen des § 42 Abs. 3 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches auf Anforderung der zuständigen Behörde im Rahmen ihrer Möglichkeiten an den amtlichen Kontrollen von Betrieben teil und unterstützen die für die amtlichen Kontrollen zuständigen Vor-Ort-Behörden beratend.

§ 5

Qualitätsmanagement-Systeme

(1) Die zuständigen Behörden richten spätestens mit Ablauf des 31. Dezember 2007 Qualitätsmanagement-Systeme ein, die sich an den aktuellen Normen, insbesondere der EN ISO/IEC 17020 und DIN EN ISO 9001, orientieren. Die Qualitätsmanagement-Systeme nach Satz 1 umfassen Qualitätsstandards für mindestens folgende Bereiche:

1. Durchführung der amtlichen Kontrolle von Betrieben nach Abschnitt 3,
2. sachgerechte Entnahme von amtlichen Proben, Aufbewahrung, Weiterleitung an die Prüflaboratorien, insbesondere nach Abschnitt 4,
3. Treffen und Durchsetzen der notwendigen Anordnungen und Maßnahmen,
4. Durchführung des Artikels 6 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 unter angemessener Berücksichtigung der Anforderungen nach Anhang II Kapitel I dieser Verordnung,
5. Organisation der zuständigen Behörden,
6. technische Mindestausrüstung der Kontrollbehörden,
7. Bearbeitung von Beschwerden,
8. Kommunikations-, Informationsabläufe und Ablaufschemata, insbesondere für das Vorgehen bei durch Lebensmittel im Sinne des Artikels 2 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. EU Nr. L 31 S. 1) in der jeweils geltenden Fassung bedingten Erkrankungen,
9. Durchführung von Überprüfungen (Audits) nach Artikel 4 Abs. 6 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004.

(2) Zur Durchführung des Absatzes 1 sind die von den Ländern erarbeiteten gemeinsamen Qualitätsstandards und die daraus abgeleiteten länderübergreifenden Verfahrensanweisungen anzuwenden. Die Länder stellen die Qualitätsstandards und Verfahrensanweisungen nach Satz 1 in das FIS-VL nach § 19 Abs. 1 ein und aktualisieren diese anlassbezogen.

(3) Die zuständigen obersten Landesbehörden tragen dafür Sorge, dass die jeweils zuständigen Behörden daraufhin überprüft werden, dass sie die Anforderungen nach Absatz 1 erfüllen.

(4) Die Prüfung nach Artikel 4 Abs. 6 Satz 2 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 erfolgt durch die Aufsicht führenden Behörden.

(5) Die zuständigen Behörden machen ihr Auditsystem nach Artikel 4 Abs. 6 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 in geeigneter Weise bekannt.

Abschnitt 3

Grundsätze für die amtliche Kontrolle von Betrieben

§ 6

Allgemeine Kriterien der risikoorientierten Kontrolle von Betrieben

(1) Zur Durchführung der amtlichen Kontrolle nach Artikel 3 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 sind die zu kontrollierenden Betriebe zunächst in Risikokategorien einzustufen und die Kontrollhäufigkeit (Risikoklasse) dieser Betriebe zu bestimmen. Dabei ist ein risikoorientiertes Beurteilungssystem, das den in den Nummern 1 bis 4 der Anlage 2 genannten Anforderungen entspricht, anzuwenden.

(2) Die Verantwortung dafür, dass das risikoorientierte Beurteilungssystem den in den Nummern 1 bis 4 der Anlage 2 genannten Anforderungen entspricht, liegt bei wissenschaftlich ausgebildeten Personen. Die Verantwortung für die Durchführung der risikoorientierten Beurteilung von Betrieben nach Absatz 1 Satz 2 liegt bei den örtlich zuständigen Kontrollpersonen. Die Einstufung ist für jeden Betrieb zu dokumentieren und fortzuschreiben. In Abhängigkeit vom Ergebnis der risikoorientierten Beurteilung von Betrieben sind dabei Kontrollhäufigkeiten von höchstens täglich bis in der Regel mindestens alle drei Jahre einzuhalten. Die Dokumentation nach Satz 3 ersetzt nicht die Erstellung von Berichten nach Artikel 9 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004.

(3) Zur Durchführung der Tätigkeit nach Absatz 1 kann das in Nummer 5 der Anlage 2 beschriebene Beispielmodell zur risikoorientierten Beurteilung von Betrieben angewendet werden.

(4) Für

1. Betriebe, die
 - a) kosmetische Mittel,
 - b) Bedarfsgegenstände oder
 - c) Tabakerzeugnisseherstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen,
2. Betriebe der Primärproduktion und
3. Weinbaubetriebe

werden durch die zuständigen Behörden gesonderte Kontrollhäufigkeiten festgelegt.

§ 7

Durchführung der amtlichen Kontrolle von Betrieben

- (1) Betriebe, die kosmetische Mittel, Bedarfsgegenstände oder Tabakerzeugnisse herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, sind von den zuständigen Behörden zu erfassen und zu überwachen. Artikel 31 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 für Lebensmittelbetriebe bleibt unberührt.
- (2) Bei der amtlichen Kontrolle von Betrieben sind
 1. zwei Kontrollpersonen einzusetzen, wenn dies auf Grund besonderer Gegebenheiten oder spezieller Erkenntnisse über den jeweiligen Betrieb angezeigt oder aus sonstigen Gründen erforderlich ist (Vier-Augen-Prinzip),
 2. interdisziplinäre Kontrollteams zu bilden, sofern es der Kontrollzweck, insbesondere die amtliche Kontrolle der Anwendung der von den Betrieben einzurichtenden Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, gebietet,
 3. amtliche Proben zu entnehmen, soweit dies erforderlich ist.
- (3) Die Kontrolle von Betrieben, die Lebensmittel, kosmetische Mittel, Bedarfsgegenstände, Tabakerzeugnisse oder Erzeugnisse im Sinne des Weingesetzes herstellen oder behandeln, hat grundsätzlich während der Zeit der Herstellung oder Behandlung dieser Erzeugnisse in dem jeweiligen Betrieb zu erfolgen.
- (4) Die zuständigen Behörden tragen dafür Sorge, dass, soweit auf Grund amtlicher Kontrollen trotz festgestellter Mängel keine Maßnahmen ergriffen wurden, dies mit Gründen versehen dokumentiert wird.
- (5) Sofern in einem Betrieb Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis nach Artikel 8 oder 9 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 oder andere, nach vergleichbaren Kriterien erarbeitete branchenspezifische Leitlinien angewendet werden, ist zu überprüfen, ob diese Leitlinien im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle berücksichtigt werden.
- (6) Die zuständige Behörde unterrichtet den Lebensmittelunternehmer über das Ergebnis der Einstufung des seiner Verantwortung unterstehenden Betriebes in eine Risikokategorie nach § 6 Abs. 1.

(7) Die zuständige Behörde bewahrt die nach Artikel 9 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 von ihr zu erstellenden Berichte über die durchgeführten amtlichen Kontrollen von Betrieben mindestens fünf Jahre lang auf, sofern Regelungen der Länder keinen anderen Zeitraum vorschreiben.

Abschnitt 4

Kontrollprogramme, amtliche Probenahme und Probenuntersuchung

§ 8

Grundsätze der amtlichen Probenahme und Probenuntersuchung

(1) Die Entnahme amtlicher Proben zur Überprüfung von Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln, Bedarfsgegenständen, Tabakerzeugnissen oder Erzeugnissen im Sinne des Weingesetzes, insbesondere hinsichtlich

1. ihrer mikrobiologischen Anforderungen,
2. ihres Gehaltes an Rückständen oder Kontaminanten,
3. ihrer Zusammensetzung,
4. ihrer Kennzeichnung oder Aufmachung oder
5. des Vorhandenseins gentechnisch veränderter Bestandteile oder Zutaten aus gentechnisch veränderten Organismen

durch die zuständigen Behörden soll, unbeschadet der lebensmittelrechtlichen Verantwortlichkeit aller Inverkehrbringer, vorrangig beim Hersteller oder Einführer erfolgen. Wenn der Hersteller im Inland ansässig ist, kann sich die Überwachung der Erzeugnisse auf den nachfolgenden Handelsstufen in der Regel auf die Prüfung beschränken, ob sich durch Transport, Lagerung, Verarbeitung oder weiteres Inverkehrbringen Mängel ergeben haben.

(2) Die Primärproduktion ist risikoorientiert in die amtliche Probenahme einzubeziehen.

(3) Die Entscheidung, welche amtlichen Proben entnommen werden, erfolgt in enger Abstimmung zwischen den zuständigen Behörden und den amtlichen Prüflaboratorien.

(4) Die zuständige Behörde bewahrt die nach Artikel 9 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 von ihr zu erstellenden Berichte über die amtliche Probenahme und Probenuntersuchung mindestens fünf Jahre lang auf, sofern Regelungen der Länder keinen anderen Zeitraum vorschreiben.

§ 9

Durchführung der amtlichen Probenahme

Die Auswahl und Anzahl der amtlichen Proben richtet sich nach den in Artikel 1 Abs. 1 Buchstabe a und b der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 genannten Zielen. Sie erfolgt risikoorientiert in Zusammenarbeit zwischen den zuständigen Behörden und den amtlichen Prüflaboratorien und, soweit verfügbar, unter Berücksichtigung der Ergebnisse der amtlichen Kontrolle der Betriebe sowie unter Berücksichtigung der landesspezifischen Produktions- und Gewerbestrukturen. Dabei beträgt die jährliche Zahl amtlicher Proben

1. bei Lebensmitteln grundsätzlich fünf amtliche Proben und
 2. bei Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen grundsätzlich insgesamt 0,5 amtliche Proben
- je 1.000 Einwohner.

§ 10

Mehrjähriger nationaler Kontrollplan

(1) Der mehrjährige nationale Kontrollplan (MNKP) nach Artikel 41 bis 43 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 besteht aus den einzelnen integrierten mehrjährigen Kontrollplänen der Länder (Kontrollplan) und einem länderübergreifenden Teil.

(2) Die zuständigen Behörden der Länder erstellen für das jeweilige Land den Kontrollplan und nehmen jährlich die erforderlichen Anpassungen für diesen Plan entsprechend Artikel 42 Abs. 1 Buchstabe b und Abs. 3 und Artikel 44 Abs. 5 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 vor.

(3) Die zuständigen Behörden der Länder übermitteln die Kontrollpläne nach Absatz 2 für das Folgejahr bis zum 30. November eines jeden Jahres an das Bundesamt. Das Bundesamt stellt diese Kontrollpläne zusammen und wirkt, unter Beteiligung der zuständigen Behörden der Länder und unter Beteiligung anderer Behörden des Bundes, insbesondere der Biologischen Bundesanstalt für Land- und Forstwirtschaft, der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, des Bundesinstituts für Risikobewertung und des Friedrich-Loeffler-Instituts, an der Erstellung des länderübergreifenden Teils bis zum 31. Dezember eines jeden Jahres mit.

(4) Das Bundesamt macht den MNKP im FIS-VL nach § 19 Abs. 1 bekannt und erteilt der Kommission für den aktuellen MNKP Leserechte.

§ 11

Bundesweiter Überwachungsplan

(1) Der bundesweite Überwachungsplan (BÜp) ist ein Plan über die zwischen den Ländern abgestimmte Durchführung der amtlichen Kontrolle der Einhaltung der lebensmittelrechtlichen, weinrechtlichen und tabakrechtlichen Vorschriften durch die zuständigen Behörden, auch durch die Entnahme amtlicher Proben. Der Umfang amtlicher Proben nach Satz 1 beträgt je Land mindestens 0,15 und höchstens 0,45 amtliche Proben je 1.000 Einwohner und Jahr. Der Kontrollumfang (amtliche Probenahme und amtliche Kontrolle von Betrieben) beinhaltet auch die im Rahmen des Lebensmittel-Monitorings und die im Rahmen der nach Artikel 53 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 koordinierten Programme der Europäischen Union von den zuständigen Behörden jeweils durchzuführenden amtlichen Kontrollen und ist hinsichtlich der Entnahme amtlicher Proben in der in § 9 genannten Gesamtzahl amtlicher Proben enthalten.

(2) Zu den Kontrollprogrammen des BÜp gehören Untersuchungsprogramme zur amtlichen Kontrolle von Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln, Bedarfsgegenständen, Tabakerzeugnissen und Erzeugnissen im Sinne des Weingesetzes sowie Programme zur amtlichen Kontrolle von Betrieben. Zur Berechnung der Gesamtzahl amtlicher Proben nach Absatz 1 Satz 2 wird die amtliche Kontrolle eines Betriebes wie die Untersuchung einer amtlichen Probe gezählt. Sofern im Rahmen der amtlichen Kontrolle eines Betriebes amtliche Probenahmen erfolgen, sind diese ebenfalls bei der Berechnung der Gesamtzahl amtlicher Proben zu berücksichtigen.

(3) Das Bundesamt erstellt in Zusammenarbeit mit den Ländern den für ein Jahr gültigen Arbeitsplan (jährlicher BÜp) zur Durchführung des Absatzes 1.

(4) Die zuständigen Behörden der Länder übermitteln die für das Folgejahr zur Verfügung gestellten Kontingente amtlicher Proben für den nach Absatz 3 erstellten jährlichen BÜp bis zum 30. November eines jeden Jahres an das Bundesamt.

(5) Auf Antrag eines Landes oder des Bundesamtes können kurzfristig Programme in den jährlichen BÜp aufgenommen werden.

(6) Der jährliche BÜp enthält für

1. Programme zu amtlichen Kontrollen von Betrieben mindestens
 - a) die Art der zu kontrollierenden Betriebe,
 - b) den Inhalt der Betriebskontrollen und
 - c) den Zeitraum, in dem die Betriebskontrollen durchgeführt werden sollen,

2. Untersuchungsprogramme zu amtlichen Kontrollen von Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln, Bedarfsgegenständen, Tabakerzeugnissen oder Erzeugnissen im Sinne des Weingesetzes, soweit erforderlich:

- a) die Gesamtzahl amtlicher Proben,
- b) die Art der zu beprobenden Erzeugnisse,
- c) die Aufteilung der zu untersuchenden amtlichen Proben auf die Länder,
- d) die Stoffe oder Mikroorganismen, die in den Erzeugnissen qualitativ und/oder quantitativ analytisch zu bestimmen sind, und die Bestimmungsgrenzen der angewandten Methoden,
- e) eine für die Bestimmung nach Buchstabe d geeignete Methode,
- f) die teilnehmenden Untersuchungsämter,
- g) die Gebiete der Entnahme amtlicher Proben,
- h) die Zeiträume der Entnahme amtlicher Proben,
- i) die Zuordnung der Zahlen amtlicher Proben zu den jeweiligen Untersuchungsämtern,
- j) die Herkunft amtlicher Proben und
- k) die Entnahmestellen amtlicher Proben.

Bei der Aufteilung nach Satz 1 Nr. 2 Buchstabe c sind insbesondere

1. die besondere Inanspruchnahme einzelner Länder im Rahmen der Einfuhrkontrolle und
2. Art und Anzahl von bestimmten Betrieben in einem Land

zu berücksichtigen.

(7) Das Bundesamt gibt, soweit erforderlich, Empfehlungen zur Durchführung der Programme heraus.

(8) Sofern eine Datenübermittlung nach § 21 nicht möglich ist, stellt das Bundesamt den Ländern ein geeignetes Datenformat zur Verfügung.

(9) Die §§ 7 und 8 der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift zur Durchführung des Lebensmittel-Monitorings vom 22. August 2005 (GMBI S. 937) sind auf Untersuchungsprogramme zu amtlichen Kontrollen von Erzeugnissen anzuwenden.

(10) Das Bundesamt wertet die Ergebnisse der Durchführung des jährlichen BÜp aus und veröffentlicht die Ergebnisse nebst Auswertung im Einvernehmen mit den Ländern in geeigneter Weise.

§ 12

Beauftragung von nicht amtlichen Prüflaboratorien

(1) Die zuständige oberste Landesbehörde kann in Ausnahmefällen, insbesondere bei nicht ausreichenden Kapazitäten, die auf unvorhersehbare Ereignisse zurückzuführen sind, amtlichen Prüflaboratorien gestatten, nicht amtliche Prüflaboratorien mit der Durchführung bestimmter Untersuchungen zu beauftragen oder an der Durchführung zu beteiligen. Die zuständige Behörde kann ferner nicht amtliche Prüflaboratorien mit der Durchführung von Untersuchungen im Rahmen der Untersuchung auf transmissible spongiforme Enzephalopathien beauftragen oder sie an der Durchführung beteiligen, unbeschadet der Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Mai 2001 mit Vorschriften zur Verhütung, Kontrolle und Tilgung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien (ABl. EG Nr. L 147 S. 1) in der jeweils geltenden Fassung.

(2) Die Gesamtverantwortung für die Bewertung der Untersuchungsergebnisse liegt bei der beauftragenden Stelle.

§ 13

Nationale Referenzlaboratorien

Das Bundesamt macht die aktuelle Liste der nationalen Referenzlaboratorien nach Artikel 33 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 jährlich zum 31. Dezember im FIS-VL nach § 19 Abs. 1 bekannt.

§ 14

Verbindungsstelle

Die zuständigen obersten Landesbehörden informieren das Bundesamt in Fällen des Artikel 40 Abs. 1 oder 2 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004.

Abschnitt 5

Kontrollen durch die Kommission der Europäischen Gemeinschaften (Gemeinschaftskontrollen)

§ 15

Vorbereitung und Begleitung von Gemeinschaftskontrollen sowie Berichterstattung

- (1) Das Bundesamt bereitet in Abstimmung mit den zuständigen obersten Landesbehörden und der Kommission bei Gemeinschaftskontrollen nach Artikel 45 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 ein Programm für diese Kontrollen vor unter Berücksichtigung einer sachgerechten und möglichst gleichmäßigen Verteilung der Gemeinschaftskontrollen auf die Länder, insbesondere in Bezug auf die Anzahl der Produktionsstätten, und wirkt bei der Durchführung von Gemeinschaftskontrollen mit.
- (2) Die zuständigen obersten Landesbehörden leiten dem Bundesamt Stellungnahmen zu den Entwürfen der Berichte der Kommission über die erfolgte Gemeinschaftskontrolle zu. Das Bundesamt erstellt den Entwurf einer Stellungnahme der Bundesrepublik Deutschland und stimmt diesen mit den zuständigen obersten Landesbehörden und dem Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (Bundesministerium) ab.
- (3) Die zuständigen obersten Landesbehörden teilen dem Bundesamt die Maßnahmen, die sie, soweit erforderlich, auf Grund der Empfehlungen eines endgültigen Berichtes der Kommission durchführen werden, und einen Zeitplan zur Umsetzung dieser Maßnahmen mit. Das Bundesamt erstellt den Entwurf eines Maßnahmenplans der Bundesrepublik Deutschland und stimmt diesen mit den zuständigen obersten Landesbehörden und dem Bundesministerium ab.
- (4) Die zuständigen obersten Landesbehörden führen die Namen, Erreichbarkeit und Expertise von Sachverständigen, die an der Teilnahme von Gemeinschaftskontrollen in Mitgliedstaaten und Drittländern nach Artikel 45 und 46 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 interessiert sind, im FIS-VL nach § 19 Abs. 1 auf und aktualisieren diese Angaben anlassbezogen.
- (5) Das Bundesamt macht die Aufstellung nach Absatz 4 gegenüber der Kommission in geeigneter Weise bekannt.
- (6) Die zuständigen Behörden informieren das Bundesamt frühzeitig über von Drittländern geplante Kontrollen nach Artikel 52 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004. Das Bundesamt informiert die Kommission und beantragt, soweit erforderlich, Unterstützung.

(7) Abweichend von Absatz 1 setzt sich das Bundesministerium hinsichtlich der Organisation und Durchführung von Gemeinschaftskontrollen nach Artikel 72 Abs. 3 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 mit den jeweils zuständigen obersten Landesbehörden ins Benehmen.

Abschnitt 6

Amtliche Maßnahmen zur Durchsetzung lebensmittelrechtlicher, weinrechtlicher und tabakrechtlicher Vorschriften

§ 16

Maßnahmen bei Rechtsverstößen ohne unmittelbares Risiko für die Gesundheit

(1) Von der zuständigen Behörde nach Artikel 54 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004, nach dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch, dem Weingesetz oder dem Vorläufigen Tabakgesetz getroffene Maßnahmen oder Anordnungen richten sich, je nach Erforderlichkeit, vorrangig an den Hersteller oder den Inverkehrbringer. Soweit erforderlich, sind die Vertriebswege des Lebensmittels, kosmetischen Mittels, Bedarfsgegenstandes, Tabakerzeugnisses oder Erzeugnisses im Sinne des Weingesetzes und der eingesetzten Rohstoffe zu ermitteln. Dabei sind die von dem für das Erzeugnis Verantwortlichen getroffenen Maßnahmen zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit zu nutzen. Die für die Lieferanten oder Abnehmer des Erzeugnisses jeweils zuständige Behörde ist, soweit erforderlich, unverzüglich über die Feststellungen zu unterrichten.

(2) Stellt die ermittelnde Behörde fest, dass derjenige, gegenüber dem sie eine Maßnahme zu ergreifen beabsichtigt oder der von einer Maßnahme betroffen ist, seinen Sitz nicht in ihrem örtlichen Zuständigkeitsbereich hat, so hat sie die für diesen zuständige Behörde über das Ergebnis ihrer Ermittlungen unmittelbar und unverzüglich zu unterrichten. Satz 1 gilt nicht, soweit die ermittelnde Behörde Grund zu der Annahme hat, dass die Vorschriftswidrigkeit des Erzeugnisses nach Absatz 1 auf Einflüsse zurückzuführen ist, die während einer der Herstellung oder dem erstmaligen Inverkehrbringen folgenden Vermarktungsstufe eingetreten sind.

(3) Die Durchführung einer Rücknahme oder eines Rückrufs ist angemessen zu überwachen und zu dokumentieren.

§ 17

Maßnahmen bei erstem unmittelbarem oder mittelbarem Risiko für die Gesundheit

- (1) Unbeschadet der Regelungen der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift für die Durchführung des Schnellwarnsystems für Lebensmittel- und Futtermittel sowie für Meldungen über Futtermittel (AVV Schnellwarnsystem) vom 20. Dezember 2005 (BAnz. Nr. 245 S. 17096) in der jeweils geltenden Fassung hat die zuständige Behörde im Falle eines ersten unmittelbaren oder mittelbaren von Lebensmitteln oder von Erzeugnissen im Sinne des Weingesetzes ausgehenden Risikos für die menschliche Gesundheit im Sinne des Artikels 50 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 unverzüglich die erforderlichen Maßnahmen zu ergreifen und die für sie zuständige oberste Landesbehörde darüber zu unterrichten.
- (2) Ebenso hat die zuständige Behörde im Falle eines ersten unmittelbaren oder mittelbaren von kosmetischen Mitteln oder Bedarfsgegenständen ausgehenden Risikos für die Gesundheit und Sicherheit der Verbraucher im Sinne des Artikels 12 der Richtlinie 2001/95/EG unverzüglich die erforderlichen Maßnahmen zu ergreifen und die für sie zuständige oberste Landesbehörde über getroffene Maßnahmen oder Anordnungen zu unterrichten.
- (3) Die Durchführung einer Rücknahme oder eines Rückrufs ist angemessen zu überwachen und zu dokumentieren.

§ 18

Informationsaustausch über Maßnahmen

- (1) Hat die zuständige Behörde Grund zu der Annahme, dass ein Lebensmittel, kosmetisches Mittel, Bedarfsgegenstand, Tabakerzeugnis oder Erzeugnis im Sinne des Weingesetzes den in § 1 Abs. 1 genannten Vorschriften nicht entspricht, hat sie die jeweils getroffenen Maßnahmen oder Anordnungen und, soweit ein Bußgeldverfahren eingeleitet worden ist, dessen Ergebnis zu dokumentieren. Ist der Sachverhalt der in Satz 1 genannten Behörde von einer anderen Verwaltungsbehörde zur Kenntnis gebracht worden, hat die in Satz 1 genannte Behörde diese spätestens vier Wochen nach Abschluss des Verfahrens über die jeweils getroffenen Maßnahmen und Anordnungen und, soweit ein Bußgeldverfahren eingeleitet worden ist, darüber und über dessen Ergebnis zu unterrichten.
- (2) Hat eine Behörde eine Maßnahme ergriffen, hat sie andere Behörden, soweit diese für eine andere Produktions-, Verarbeitungs-, oder Vertriebsstufe des jeweiligen Erzeugnisses zuständig sind, über die ergriffene Maßnahme zu unterrichten, soweit sie Grund zu der Annahme hat, dass eine solche Unterrichtung zum Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher erforderlich ist.

Abschnitt 7

Sonstiger Informationsaustausch, Verfahren bei Veröffentlichungen und Berichtswesen

§ 19

Sonstiger Informationsaustausch

(1) Die zuständigen Behörden der Länder, das Bundesministerium, das Bundesministerium der Verteidigung, das Bundesministerium für Gesundheit, das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit, das Bundesamt, das Bundesinstitut für Risikobewertung und das Robert-Koch-Institut nutzen im Rahmen ihrer jeweiligen gesetzlichen Zuständigkeiten und Befugnisse für den Informationsaustausch zu allen relevanten Fragen der amtlichen Kontrolle und der Lebensmittelsicherheit nach Möglichkeit das durch das Bundesamt zur Verfügung gestellte FIS-VL. Zur Durchführung des Satzes 1 benennen das Bundesministerium, das Bundesministerium der Verteidigung, das Bundesministerium für Gesundheit, das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit, das Bundesinstitut für Risikobewertung, das Robert-Koch-Institut sowie jede oberste Landesbehörde dem Bundesamt eine zuständige Kontaktstelle.

(2) Die zuständigen Behörden der Länder haben sich gegenseitig und das Bundesamt im Rahmen ihrer jeweiligen Zuständigkeiten für den Vollzug der lebensmittelrechtlichen, weinrechtlichen und tabakrechtlichen Vorschriften über ergriffene Maßnahmen von besonderer Bedeutung zu unterrichten. Das Bundesamt unterrichtet das Bundesministerium.

(3) Bei Informationen und Untersuchungsergebnissen aus der Rückstandsüberwachung nach der Richtlinie 96/23/EG ist nach den Vorgaben des Nationalen Rückstandskontrollplans zu verfahren.

§ 20

Verfahren bei Veröffentlichungen

(1) Vor einer Veröffentlichung von nicht selbst erhobenen Untersuchungs- oder Kontrolldaten, von Datenauswertungen oder von Bewertungen dieser Daten hat derjenige, der die Daten oder deren Bewertung veröffentlichen will, denjenigen, der die Daten erhoben hat, unter Beachtung folgender Fristen die Möglichkeit zur Stellungnahme zu geben:

1. bei längerfristig geplanten Berichten wie Jahresberichten einschließlich Veröffentlichungen im Internet eine Arbeitswoche, beginnend mit der Übersendung des Entwurfs,
2. ein Arbeitstag in den übrigen Fällen.

Derjenige, der die Daten erhoben hat, ist an gut sichtbarer Stelle zu benennen.

(2) Wird bei der Beantwortung von Anfragen Dritter oder in Veröffentlichungen Bezug genommen auf Einzeldaten, die ein anderer erhoben hat, so ist zuvor die Zustimmung desjenigen einzuholen, der diese Daten erhoben hat.

(3) Bei Pressemitteilungen zu Untersuchungs- oder Kontrolldaten oder von Bewertungen gilt zur gegenseitigen Unterrichtung der Behörden des Bundes und der Länder grundsätzlich eine Frist von mindestens einem Arbeitstag vor Veröffentlichung.

§ 21

Datenübermittlung

(1) Die nach dieser Allgemeinen Verwaltungsvorschrift dem Bundesamt zu übermittelnden Daten sind nach Maßgabe der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift über die Übermittlung von Daten aus der amtlichen Überwachung nach lebensmittelrechtlichen und weinrechtlichen Vorschriften sowie aus dem Lebensmittel-Monitoring (AVV Düb) vom 4. Oktober 2005 (GMBI S. 1131) in der jeweils geltenden Fassung zu strukturieren. Ausgenommen hiervon sind die Ergebnisse aus den BSE-Untersuchungen nach Artikel 6 in Verbindung mit Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 und § 1 der BSE-Untersuchungsverordnung.

(2) Die zuständigen Behörden übermitteln dem Bundesamt, soweit in dieser Allgemeinen Verwaltungsvorschrift nichts anderes bestimmt ist, die Daten nach dem in der AVV Düb geregelten Verfahren.

§ 22

Jahresbericht nach Artikel 44 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004

(1) Der Jahresbericht nach Artikel 44 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 besteht aus den einzelnen integrierten Jahresberichten der Länder (Jahresbericht) und einem länderübergreifenden Teil.

(2) Die zuständigen Behörden der Länder erstellen für das jeweilige Land den Jahresbericht, einschließlich der gemäß Artikel 44 Abs. 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 notwendigen Anpassungen des mehrjährigen Kontrollplans gemäß § 10.

(3) Die zuständigen Behörden der Länder übermitteln die Jahresberichte nach Absatz 2 bis zum 15. Mai eines jeden Jahres an das Bundesamt. Das Bundesamt stellt die Jahresberichte zusammen und wirkt, unter

Beteiligung der zuständigen Behörden der Länder und unter Beteiligung anderer Behörden des Bundes, insbesondere der Biologischen Bundesanstalt für Land- und Forstwirtschaft, der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, des Bundesinstitutes für Risikobewertung und des Friedrich-Loeffler-Institutes, an der Erstellung des länderübergreifenden Teils bis zum 15. Juni eines jeden Jahres mit und leitet den Jahresbericht dem Bundesministerium zu.

(4) Für die einheitliche Berichterstattung nach Absatz 1 im Hinblick auf die Durchführung der amtlichen Kontrolle von Betrieben und im Hinblick auf die Ergebnisse der Untersuchung der nach § 8 entnommenen amtlichen Proben verwenden die zuständigen Behörden die in den Anlagen 3 bzw. 4 genannten Formatvorlagen. Soweit darüber hinaus für die einheitliche Berichterstattung nach Absatz 1 erforderlich, stellt das Bundesamt ein geeignetes Datenformat zur Verfügung.

(5) Das Bundesamt macht den Jahresbericht im FIS-VL nach § 19 Abs. 1 bekannt und erteilt der Kommission für den aktuellen Jahresbericht Leserechte.

Abschnitt 8 Krisenmanagement

§ 23 Notfallpläne

Die zuständigen obersten Landesbehörden stellen ihre nach Artikel 13 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 zu erstellenden Notfallpläne für Lebensmittel in das FIS-VL nach § 19 Abs. 1 ein und aktualisieren diese anlassbezogen.

§ 24

Zusammenarbeit der Behörden im Krisenfall

(1) Die zuständigen Behörden benennen dem Bundesministerium und nachrichtlich dem Bundesamt zur Durchführung des Artikels 55 bis 57 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 Stellen, die für die Entgegennahme und Weiterleitung von Informationen bei Eintritt einer Situation zuständig sind, in der auf Lebensmittel oder Futtermittel zurückzuführende unmittelbare oder mittelbare Risiken für die menschliche Gesundheit voraussichtlich nicht durch bereits vorhandene Vorkehrungen verhütet, beseitigt oder auf ein akzeptables Maß gesenkt werden oder ausschließlich durch Anwendung der in den Artikel 53 und 54 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 genannten Maßnahmen angemessen bewältigt werden können (Kontaktstellen).

(2) Das Bundesamt richtet eine für eine in Absatz 1 beschriebene Situation spezifische E-Mail-Adresse, Rufnummer und Telefaxnummer im Bundesamt (BVL-Lagezentrum) ein und gibt sie den zuständigen Behörden und den beteiligten Bundesbehörden bekannt. Die Kontaktstellen melden sich bei dieser E-Mail-Adresse mit ihrer für die jeweilige in Absatz 1 beschriebene Situation spezifischen E-Mail-Adresse, Rufnummer und Telefaxnummer an.

(3) Das betroffene Land oder die betroffenen Länder stellen die für das Krisenmanagement erforderlichen Informationen, insbesondere zu Rückrufen, öffentlichen Warnungen und zu eingeleiteten Kontrollmaßnahmen in das FIS-VL nach § 19 Abs. 1 ein. Die für das Krisenmanagement relevanten Daten, insbesondere Daten über Ergebnisse aus der amtlichen Untersuchung, über Erkenntnisse aus amtlichen Kontrollen von Betrieben und über die Rückverfolgbarkeit werden grundsätzlich im Datenformat gemäß AVV Düb übermittelt. Sofern ein abweichendes Datenformat erforderlich sein sollte, legt das Bundesamt dieses im Benehmen mit den zuständigen obersten Landesbehörden fest. Andere Berichtspflichten und Meldewege bleiben unberührt.

(4) Die zuständigen obersten Landesbehörden unterrichten das Bundesministerium über die Einleitung eines Strafverfahrens, soweit es sich auf Verstöße bezieht, die in Zusammenhang mit Sachverhalten stehen, die sich aus in Absatz 1 beschriebenen Situation ergeben.

§ 25

Durchführung von Simulationsübungen

Die Länder unterrichten den Bund, wenn sie Simulationsübungen nach Artikel 13 Abs. 3 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 durchführen.

Abschnitt 9
Inkrafttreten, Außerkrafttreten

§ 26
Inkrafttreten, Außerkrafttreten

Diese Allgemeine Verwaltungsvorschrift tritt am Tage nach ihrer Veröffentlichung in Kraft. Gleichzeitig tritt die AVV Rahmen-Überwachung vom 21. Dezember 2004 (GMBI 2004 S. 1169), geändert durch die Allgemeine Verwaltungsvorschrift vom 15. März 2007 (GMBI 2007 S. 351), außer Kraft.

Der Bundesrat hat zugestimmt.

Berlin, den 3. Juni 2008

Die Bundeskanzlerin

Der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

Anlage 1
(zu § 4 Abs. 3)

Hessisches Ministerium für Umwelt, ländlichen
Raum und Verbraucherschutz
- Staatl. Anerkennungsstelle der Lebensmittel-
überwachung (SAL) -
Postfach 31 09
65021 Wiesbaden

- Staatliche Akkreditierungsstelle Hannover
(AKS Hannover) -
im Niedersächsischen Ministerium für ländli-
chen Raum, Ernährung, Landwirtschaft und
Verbraucherschutz
Calenberger Straße 2
30169 Hannover

Anlage 2
(zu § 6)

Anforderungen an ein System zur Ermittlung der risikoorientierten Häufigkeit amtlicher Kontrollen von Lebensmittelbetrieben

Bei der Erstellung eines Systems zur Ermittlung der Kontrollhäufigkeit auf Risikobasis sind folgende Anforderungen einzuhalten und Kriterien einzubeziehen:

1. Anforderungen an das Beurteilungssystem

1.1 Beurteilungssystem

1.1.1 Das Beurteilungssystem soll

- a) auf die Bandbreite der vorhandenen Betriebsarten anwendbar sein sowie
- b) eine betriebsspezifische Beurteilung des Risikos und
- c) eine Änderung der Anzahl der Hauptmerkmale sowie der Beurteilungsmerkmale pro Hauptmerkmal bei gleich bleibender Gesamtpunktzahl

ermöglichen.

1.1.2 Das Beurteilungssystem soll ferner

- a) aus einem Beurteilungsbogen (Papier und vorzugsweise elektronische Form),
- b) Erläuterungen mit Beschreibungen der Kriterien zur Beurteilung der Beurteilungsmerkmale sowie
- c) einer Durchführungsanleitung mit Erläuterungen zur Anwendung des Verfahrens

bestehen.

1.2 Beurteilungsmerkmale und -kriterien

1.2.1 Die Beurteilungsmerkmale sowie die Kriterien zur Beurteilung der Beurteilungsmerkmale müssen

- a) von den jeweils geltenden lebensmittelrechtlichen Anforderungen abzuleiten und fachlich begründet sowie
- b) einzeln und nachvollziehbar zu beurteilen sein.

Zur Einstufung eines Beurteilungsmerkmals sind mehrere Beurteilungskriterien oder die Anzahl zählbarer Ereignisse pro Beurteilungsstufe festzulegen.

1.2.2 Beurteilungsmerkmale können zu Gliederungspunkten (Hauptmerkmalen) zusammengefasst werden. Dabei ist sowohl die Anzahl der Hauptmerkmale als auch die Anzahl der Beurteilungsmerkmale pro Hauptmerkmal so festzulegen, dass jedes einzelne Merkmal eine ausreichende Auswirkung auf das Gesamtergebnis haben kann. Bezogen auf das in Nummer 5 aufgeführte Beispielmodell sollte die Anzahl von acht Beurteilungsmerkmalen pro Hauptmerkmal nicht überschritten werden.

Folgende Hauptmerkmale sind in einem System mindestens zu berücksichtigen:

- a) die Betriebsart,
- b) das Verhalten des Lebensmittelunternehmers,
- c) die Verlässlichkeit der Eigenkontrollen und
- d) das Hygienemanagement.

Für die Einstufung der Betriebsart ist die Risikokategorie nach Nummer 2 und die Risikostufe des Produktes nach Nummer 3 heranzuziehen.

1.3 Gewichtung der Beurteilungsmerkmale

Sofern eine Gewichtung der Haupt- oder Beurteilungsmerkmale vorgenommen werden soll, muss die Gewichtung nach der Bedeutung der einzelnen Haupt- oder Beurteilungsmerkmale für das zu beurteilende Risiko eines Betriebes

- a) fachlich begründet und nachvollziehbar sein und
- b) so im Beurteilungssystem festgelegt werden, dass eine Änderung (Gewichtung) durch die beurteilende Person nicht möglich ist.

Die Festlegung der Gewichtungsfaktoren hat nach einem transparenten und nachvollziehbaren Verfahren zu erfolgen. Die Gewichtung variabler Haupt- und Beurteilungsmerkmale muss im Verhältnis zu den statischen Haupt- und Beurteilungsmerkmalen mindestens 50 % betragen.

1.4 Beurteilungsstufen

Die Einstufung eines Beurteilungsmerkmals kann in Form von Noten oder Punkten erfolgen. Dabei ist für jede Beurteilungsstufe eines Beurteilungsmerkmals eine definierte Punktzahl vorzugeben, um eine subjektive Beurteilung durch eine freie Noten- und/oder Punktvergabe auszuschießen. Um eine Abstufung in der Mängelausprägung bei der Beurteilung der Beurteilungsmerkmale erfassen zu können, sollten mindestens 3 Beurteilungsstufen vorhanden sein. Ab vier Beurteilungsstufen lassen sich Tendenzen in der Mängelausprägung darstellen. Die Anzahl der Beurteilungsstufen muss eine differenzierte Abstufung der Beurteilung ermöglichen.

2. Kriterien zur Festlegung von Risikokategorien für Betriebe

Die Betriebsarten sind nach folgenden (statischen) Kriterien in eine Risikokategorie einzustufen:

- a) Produktionsstufe (Primärproduktion oder der Primärproduktion nachfolgende Stufen),
- b) Umgang mit dem Produkt (Umgang mit offenen, umhüllten oder verpackten Lebensmitteln),
- c) Ort der Abgabe (Herstellerbetriebe, die Lebensmittel im Sinne des Artikel 3 Nr. 7 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 im Einzelhandel be- oder verarbeiten; Herstellerbetriebe ausgenommen Einzelhandel),
- d) Kontaminationsrisiko (z. B. Zerkleinerungsgrad),
- e) Risikostufe des Produktes.

Jeder Betriebs-Risikokategorie sind mehrere Kontrollhäufigkeiten zuzuordnen, die ein Betrieb durch die Risikobeurteilung erreichen kann.

3. Kriterien zur Festlegung von Risikostufen für Produkte

Vorbehaltlich einer wissenschaftlich untermauerten Risikobewertung der einzelnen Produktarten, ist das Risiko eines Produktes nach folgenden Kriterien bezüglich bekannter chemischer, mikrobiologischer und physikalischer Gefahren einzustufen:

- a) Ausmaß der Auswirkung bei Eintritt der Gefahr,
- b) Häufigkeit des Vorkommens einer Gefahr oder Überschreitung gesundheitsrelevanter Grenzwerte im Endprodukt innerhalb eines Beurteilungszeitraumes (Anzahl gesundheitsrelevanter Produktbeanstandungen oder Schnellwarnungen im Beurteilungszeitraum),
- c) bestimmungsgemäßer Verzehr durch besonders empfindliche Verbrauchergruppen.

Bis zum Vorliegen einer wissenschaftlich untermauerten Einstufung des Produktrisikos ist die Haltbarkeit eines Produktes unter Berücksichtigung der Herstellungs- oder Stabilisierungsverfahren als Kriterium für die Einschätzung der Risikostufe einer Produktart hinsichtlich mikrobiologischer Gefahren einzubeziehen.

4. Dokumentation

Ein nach dem beiliegenden Beispiel ausgefüllter Beurteilungsbogen gilt als geeignete Dokumentation für die durchgeführte Beurteilung von Betrieben.

5. Beispielmodell zur risikoorientierten Beurteilung von Betrieben

5.1 Beurteilungsbogen

Betrieb		Beurteiler/in		Kontrollhäufigkeit					
Datum		Beurteiler/in		Kontrollhäufigkeit					
Hauptmerkmal	Beurteilungsmerkmale	Risiko			max. Punkte	Begründung bei Abweichungen			
Hauptmerkmal I	Betriebsart 1. Umgang mit dem Produkt (Einteilung in Risikokategorie nach Erläuterungen) (Punkte) 2. Produkttrisiko (Einteilung in Risikostufe nach Erläuterungen) (Punkte)	Risikokategorie			120				
		6	5	4			3	2	1
		0	20	40			60	80	100
		Risikostufe							
		gering	◀	mittel	▶	◀hoch▶			
		0		10		20			
		Beurteilungsstufe							
		1	2	3	4	5			
		0	3	8	9	15			
Hauptmerkmal II	Verhalten des Unternehmers 1. Einhaltung lebensmittelrechtlicher Bestimmungen 2. Rückverfolgbarkeit 3. Mitarbeiterschulung	0	1	2	3	5			
		0		2		3			
		0	2	4	6	7			
Hauptmerkmal III	Verlässlichkeit der Eigenkontrollen 1. HACCP-Verfahren 2. Untersuchung von Produkten 3. Temperatureinhaltung (Kühlung)	0	6	12	18	25			
		0	3	6	9	12			
		0	1	2	3	5			
		0	2	4	6	8			

1 = sehr gut; 2 = gut; 3 = zufrieden stellend; 4 = ausreichend; 5 = nicht ausreichend; pro Beurteilungsmerkmal eine Beurteilungsstufe markieren, vorgegebene Punktwerte verwenden, keine freie Punktzugabe

Hauptmerkmal IV	Hygienemanagement	0	10	20	27	40	40
	1. Bauliche Beschaffenheit (Instandhaltung)	0	1	2	3	5	
	2. Reinigung und Desinfektion	0	2	4	6	8	
	3. Personalhygiene	0	3	5	8	11	
	4. Produktionshygiene	0	4	7	10	13	
	5. Schädlingsbekämpfung	0		2		3	
Gesamtpunktzahl							

5.2: Erläuterungen zur Anwendung der risikoorientierten Beurteilung von Lebensmittelbetrieben (Leitfaden)

Beurteilungsmerkmale	Beurteilungskriterien	Beispiele für Risikokategorien
Hauptmerkmal Betriebsart		
<p>1. Umgang mit dem Produkt</p>	<p>Zuordnung einer dem Risiko entsprechenden Risikokategorie zu einer Betriebsart oder einer Gruppe von Betriebsarten</p> <p>Einteilung der Risikokategorien nach</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. der Produktionsstufe 2. Umgang mit offenen oder umhüllten / verpackten Lebensmitteln 3. Ort der Abgabe (z. B. Einzelhandel (Abgabe am Ort der Herstellung) nach Verordnung (EG) Nr. 178/2002) 4. Kontaminationsrisiko und 5. Risikostufe des Produktes <p>Ein Katalog mit Einteilung der Betriebsarten in Risikokategorien <u>kann</u> nach den nebenstehenden Kriterien erfolgen.</p>	<p>Auswahl der entsprechenden Risikokategorie mit der zugeordneten Betriebsart aus dem zuvor hinterlegten Katalog:</p> <p><u>Risikokategorie 1:</u> Herstellung von Lebensmitteln mit hohem Risiko ohne direkte Abgabe an den Endverbraucher</p> <p><u>Risikokategorie 2:</u> Herstellung von Lebensmitteln mit mittlerem Risiko ohne direkte Abgabe an den Endverbraucher</p> <p><u>Risikokategorie 3:</u> Herstellung von Lebensmitteln (Umgang mit offenen Lebensmitteln) mit geringem Risiko ohne direkte Abgabe an den Endverbraucher oder mit hohem Risiko bei direkter Abgabe an den Endverbraucher</p> <p><u>Risikokategorie 4:</u> Herstellung von Lebensmitteln mit mittlerem Risiko (Umgang mit <i>offenen</i> Lebensmitteln) bei direkter Abgabe an den Endverbraucher oder Umgang mit verpackten / umhüllten Lebensmitteln ohne direkte Abgabe an Endverbraucher</p> <p><u>Risikokategorie 5:</u> Herstellung von Lebensmitteln mit geringem Risiko (Umgang mit <i>verpackten</i> Lebensmitteln) bei direkter Abgabe an den Endverbraucher</p> <p><u>Risikokategorie 6:</u> Primärproduktion oder Umgang mit verpackten / umhüllten Lebensmitteln mit direkter Abgabe an den Endverbraucher, ohne zusätzliches Kontaminationsrisiko</p>
Beispiele für Risikostufen		
<p>2. Produkt-risiko *)</p>	<p>Einteilung in Risikostufen nach Beurteilung der:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Haltbarkeit (mikrobiologische Gefahr); Stabilisierung durch: Säuerung; Trocknung, Erhitzung; Gehalt an: Zucker, Salz, Alkohol) 2. Rückstände und Kontaminanten (chemische Gefahr) im Endprodukt (Einzelfallentscheidung!) 3. physikalische Gefahr im Endprodukt (Einzelfallentscheidung!) 4. empfindliche Verbrauchergruppen 	<p><u>Risikostufe „geringes Risiko“</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. > 3 Monate, umhüllte / verpackte Lebensmittel nicht kühlbedürftig im Einzel- oder Großhandel (Risikokategorie 6); umhüllte / verpackte Lebensmittel in Kühlhäusern oder Umpackzentren (Risikokategorie 4) 2. nicht vorhanden oder zu erwarten 3. nicht vorhanden oder zu erwarten 4. kein bestimmungsgemäßer Verzehr <p><u>Risikostufe „mittleres Risiko“</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. > 1 Woche < 3 Monate, stabilisiert; oder unmittelbar nach Herstellung verzehrt 2. ggf. im Einzelfall vorhanden (Untersuchungsergebnis vorhanden)

Beurteilungsmerkmale	Beurteilungskriterien	Beispiele für Risikokategorien
		<ul style="list-style-type: none">3. ggf. im Einzelfall aufgetreten4. kein bestimmungsgemäßer Verzehr <p><u>Risikostufe „hohes Risiko“</u></p> <ul style="list-style-type: none">1. < 1 Woche, bestimmungsgemäßer Verzehr ohne Wärmebehandlung, zum Rohverzehr geeignet2. Grenzwertüberschreitung3. regelmäßig aufgetreten4. bestimmungsgemäßer Verzehr durch besonders empfindliche Verbrauchergruppen

*) Die Einstufung des Produktrisikos erfolgt anhand des Lebensmittels mit dem höchsten Risiko, unabhängig von der produzierten, verarbeiteten oder in Verkehr gebrachten Menge

Beurteilungsmerkmale	Beurteilungskriterien	Beispiele für geringstes Risiko bzw. volle Einhaltung der Anforderungen (Beurteilungsstufe „Sehr gut“) <i>Etwaige Mängelausprägungen vor Ort sind anhand der für jedes Haupt- oder Beurteilungsmerkmal genannten Anforderungen zu beurteilen und entsprechend in die Beurteilungsstufen 2 – 5 („gut“ bis „nicht ausreichend“) einzustufen.</i>
Hauptmerkmal II Bisheriges Verhalten des Lebensmittelunternehmers		
1. Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen	Beurteilung der: <ol style="list-style-type: none"> 1. Art und Anzahl aller verwaltungsrechtlichen Maßnahmen (Ordnungsverfügungen, Beschränkungen oder Widerruf von Zulassungen, Bußgeldverfahren, Strafverfahren) innerhalb eines bestimmten Zeitraumes 2. Anzahl von Probenbeanstandungen in Bezug auf Gesundheitsgefahr! 3. Anzahl von Probenbeanstandungen in Bezug auf Täuschungsschutz 4. Einhaltung von behördlich gesetzten Fristen und Maßnahmen oder Anordnungen 	<ol style="list-style-type: none"> 1. keine verwaltungsrechtlichen Maßnahmen abgeschlossen 2. keine gesundheitsrelevanten Probenbeanstandungen, keine Gesundheitsgefahr im eigenen Verantwortungsbereich 3. keine täuschungsschutzrechtlichen Beanstandungen im eigenen Verantwortungsbereich 4. behördlich gesetzte Fristen: werden eingehalten
2. Rückverfolgbarkeit	<u>Beurteilung der</u> <ol style="list-style-type: none"> 1. Funktionstüchtigkeit der eingerichteten Rückverfolgbarkeitssysteme gem. Verordnung (EG) Nr. 178/2002, Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 für GVO 2. Verwendung von Identitätskennzeichen bei Erzeugnissen tierischen Ursprungs 3. Dokumentation 	<ol style="list-style-type: none"> 1. der Betriebsgröße und –art angemessen, funktionsfähig, nachvollziehbar 2. nachvollziehbar 3. regelmäßig, umfassend, nachvollziehbar
3. Mitarbeiterschulung	<u>Beurteilung der</u> <ol style="list-style-type: none"> 1. Inhalte und Intervall der durchgeführten/veranlassten Schulungen zu Hygiene (Personalhygiene, Arbeitsvorgängen, Produktionsabläufen), Infektionsschutzgesetz, betriebliche Eigenkontrollen, HACCP-Konzept 2. Dokumentation 	<ol style="list-style-type: none"> 1. regelmäßig, Inhalt dem Umgang mit dem Produkt und dem Produktrisiko angemessen, Intervall dem Produktrisiko, der Betriebsgröße und -art angemessen, umfassend theoretisch und vor Ort, Schulungserfolg überprüft; 2. regelmäßig, umfassend, nachvollziehbar

Beurteilungsmerkmale	Beurteilungskriterien	Beispiele für geringstes Risiko bzw. volle Einhaltung der Anforderungen (Beurteilungsstufe „Sehr gut“) <i>Etwaige Mängelausprägungen vor Ort sind anhand der für jedes Haupt- oder Beurteilungsmerkmal genannten Anforderungen zu beurteilen und entsprechend in die Beurteilungsstufen 2 – 5 („gut“ bis „nicht ausreichend“) einzustufen.</i>
Hauptmerkmal III Verlässlichkeit der Eigenkontrollen		
1. HACCP-Verfahren	Beurteilung des HACCP Konzepts: 1. Qualität, Vollständigkeit und Funktionstüchtigkeit (Gefahrenanalyse Bestimmung von Kontrollpunkten (CP) und kritischen Kontrollpunkten (CCP), Festlegung von Grenzwerten, Festlegung von Verfahren zur Kontrolle von kritischen Kontrollpunkten, Maßnahmen bei Abweichung von den festgelegten Grenzwerten, Verifizierung 2. Umfang 3. Aktualisierung 4. Dokumentation	1. Gefahrenanalyse: umfassend erstellt Kritische Kontrollpunkte(CCP): prozessabhängig festgelegt Grenzwerte: geeignet, nachvollziehbar festgelegt Verfahren zur Kontrolle der CCP geeignet festgelegt, CCP überprüft, Prüfintervall angemessen Korrekturmaßnahmen bei Grenzwertüberschreitung: festgelegt, geeignet, umfassend Verifizierung: geeignet festgelegt, regelmäßig durchgeführt, Intervall angemessen 2. Betriebsgröße und -art angemessen 3. regelmäßig überprüft, Anpassung bei Änderungen 4. regelmäßig, umfassend, nachvollziehbar
2. Untersuchung von Produkten	Beurteilung der: 1. Qualität der Wareneingangskontrolle und Untersuchung von Ausgangsmaterial 2. Qualität der Untersuchungen des Betriebes zur Überprüfung der Einhaltung gesundheitsschutzrechtlicher Anforderungen (Untersuchungspläne für Ausgangsstoffe/Zutaten, Behandlungsmittel, Zwischenprodukte, Endprodukte, Bedingungen bei denen LM behandelt oder gelagert werden, Trinkwasserqualität) 3. Qualität der Untersuchungen des Betriebes zur Überprüfung der Einhaltung täuschungsschutzrechtlicher Anforderungen (Endprodukt) 4. Dokumentation	1. regelmäßig, Intervall angemessen (Temperaturmessungen, Überprüfung optisch und hygienisch, Kennzeichnung); Auswertungen (Lieferantenbewertung) <u>Nichteinhaltung der Vorgaben</u> : Zurückweisung der Ware und Information des Lieferanten 2. der Betriebsgröße und -art angemessen, produktabhängig, Parameter geeignet, regelmäßig, Intervalle angemessen, Ergebnisse ausgewertet, Maßnahmen bei Abweichungen geeignet, angemessen 3. der Betriebsgröße und Art angemessen, produktabhängig, Parameter geeignet, regelmäßig, Intervalle angemessen, Ergebnisse ausgewertet, Maßnahmen bei Abweichungen geeignet, angemessen 4. regelmäßig, umfassend, nachvollziehbar

Beurteilungsmerkmale	Beurteilungskriterien	Beispiele für geringstes Risiko bzw. volle Einhaltung der Anforderungen (Beurteilungsstufe „Sehr gut“) <i>Etwaige Mängelausprägungen vor Ort sind anhand der für jedes Haupt- oder Beurteilungsmerkmal genannten Anforderungen zu beurteilen und entsprechend in die Beurteilungsstufen 2 – 5 („gut“ bis „nicht ausreichend“) einzustufen.</i>
3. Temperatureinhaltung (Kühlung)	Beurteilung der: <ol style="list-style-type: none"> 1. Qualität der Einhaltung der Kühltemperaturen und der Kühlkette bei kühlpflichtigen Lebensmitteln 2. Überprüfung der Temperaturen und Temperaturmessgeräte 3. Dokumentation 	<ol style="list-style-type: none"> 1. eingehalten, Kühlung der Ware ohne Verzögerung; Maßnahmen bei Abweichungen, geeignet, angemessen. 2. regelmäßig, geeignet, Prüfintervalle angemessen 3. regelmäßig, umfassend, nachvollziehbar

Beurteilungsmerkmale	Beurteilungskriterien	Beispiele für geringstes Risiko bzw. volle Einhaltung der Anforderungen (Beurteilungsstufe „Sehr gut“) <i>Etwaige Mängelausprägungen vor Ort sind anhand der für jedes Haupt- oder Beurteilungsmerkmal genannten Anforderungen zu beurteilen und entsprechend in die Beurteilungsstufen 2 – 5 („gut“ bis „nicht ausreichend“) einzustufen.</i>
Hauptmerkmal IV Hygienemanagement		
1. Bauliche Beschaffenheit (Instandhaltung)	Beurteilung der 1. Betriebsstruktur, Ausstattung (Wände, Decken, Fußboden, Beleuchtung, Belüftung, Handwaschbecken), Kühlkapazität, Abwasserabfluss, Anlagen 2. Qualität der laufenden Instandhaltungsmaßnahmen	1. Anforderungen nach Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und soweit zutreffend Nr. 853/2004 eingehalten, umfassender Schutz vor Kontaminationen durch bauliche Beschaffenheit gegeben 2. umgehend oder innerhalb angemessener Fristen
2. Reinigung und Desinfektion (R+D)	Beurteilung der 1. Effektivität der Reinigung (Mittel, Intervall, Maßnahmen bei Abweichungen, Erfolgskontrolle) 2. Effektivität der Desinfektion (Mittel, Intervall, Maßnahmen bei Abweichungen, Erfolgskontrolle) 3. Dokumentation	1. effektiv, regelmäßig, Intervalle geeignet, angemessen, zusätzlich bei Bedarf; Maßnahmen bei Abweichungen geeignet, Erfolg überprüft (optisch, ggf. mikrobiologisch) 2. effektiv, regelmäßig, Intervalle geeignet, angemessen, zusätzlich bei Bedarf; Maßnahmen bei Abweichungen geeignet, Erfolg überprüft (optisch, ggf. mikrobiologisch) 3. regelmäßig, umfassend, nachvollziehbar
3. Personalhygiene	Beurteilung der 1. Qualität des Hygienebewusstseins der Mitarbeiter 2. Schutzkleidung 3. Maßnahmen bei Erkrankungen 4. Dokumentation	1. Hygieneverhalten aller Mitarbeiter einwandfrei; Maß an persönlicher Sauberkeit hoch; Umgang mit Rohware bis Endprodukt hygienisch einwandfrei 2. geeignet, sauber, Wechsel täglich oder nach Bedarf, Aufbewahrung geeignet Schuhwerk geeignet, sauber 3. Meldeverpflichtung bei Erkrankung besteht, eingehalten, Maßnahmen bei Erkrankungen geeignet, angemessen 4. regelmäßig, umfassend, nachvollziehbar
4. Produktionshygiene	Beurteilung der: 1. Organisation der Produktion 2. Schutz vor nachteiliger Beeinflussung 3. Abfallbeseitigung	1. Trennung rein/unrein über den gesamten Produktionsablauf gewährleistet, 2. umfassend gewährleistet; Arbeitsgeräte und Anlagen entsprechen Stand der Technik 3. Schutz vor Kontamination umfassend gewährleistet
5. Schädlingsbekämpfung	Beurteilung der: 1. Effektivität der Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen (Auswahl und Lage der Köder, Überprüfungsintervall, Maßnahmen bei Befall) 2. Dokumentation	1. regelmäßig, effektiv, Intervall angemessen, Maßnahmen bei Abweichungen geeignet, angemessen 2. regelmäßig, umfassend, nachvollziehbar

5.3 Durchführungsanleitung

Zur Beurteilung von Betrieben sind folgende Arbeitsschritte durchzuführen:

5.3.1 Angaben zur Beurteilung von Betrieben

Im Kopf des Beurteilungsbogen eintragen

- Name des Betriebes
- Datum der Beurteilung des Betriebes
- Name der beurteilenden Person

5.3.2 Ersteinstufung

Die Ersteinstufung eines Betriebes erfolgt vor der ersten Beurteilung im Betrieb. Durch die Ersteinstufung wird eine erste Kontrollhäufigkeit für den betreffenden Betrieb oder für die betreffende Betriebsart unter Annahme einer zufrieden stellenden Einhaltung der lebensmittelrechtlich Anforderungen ermittelt.

- Einstufung des Betriebes in eine Risikokategorie (Hauptmerkmal I; 1. Beurteilungsmerkmal) anhand der Erläuterungen. Je nach Risikokategorie kann der beurteilte Betrieb bestimmte Kontrollhäufigkeits-Bereiche nach Nummer 5.3.5 erreichen.
- Einstufung des Produktrisikos (Hauptmerkmal I; 2. Beurteilungsmerkmal) anhand der Erläuterungen. Ausschlaggebend für die Einstufung ist das in dem betreffenden Betrieb hergestellte Produkt (Lebensmittel) mit dem höchsten Risiko, unabhängig von der produzierten, verarbeiteten oder in Verkehr gebrachten Menge.
- Einstufung der Beurteilungsmerkmale innerhalb der Hauptmerkmale II bis IV in die mittlere Beurteilungsstufe.

Die betreffende Risikokategorie, Risikostufe und Beurteilungsstufe ist auf dem Beurteilungsbogen zu markieren. Dabei ist die vorgegebene Punktzahl zu verwenden, eine freie Punktvergabe ist nicht vorgesehen.

5.3.3 Feineinstufung

In der Feineinstufung werden die Beurteilungsmerkmale der Hauptmerkmale II bis IV (variabel) nach erfolgter Ersteinstufung betriebsspezifisch in eine der drei bis fünf möglichen Beurteilungsstufen anhand der in den Erläuterungen angegebenen Beurteilungskriterien eingestuft.

Die Einstufung des Hauptmerkmals I (statisch) ändert sich, sofern der Betrieb den Umgang mit dem Produkt oder die Produktpalette ändert.

Bei dem 2. Beurteilungsmerkmal des Hauptmerkmals 2 (Rückverfolgbarkeit) und dem 5. Beurteilungsmerkmal des Hauptmerkmals IV (Schädlingsbekämpfung) sind nur drei Beurteilungsstufen möglich.

In den Erläuterungen (Nr. 5.2) sind die für jedes einzelne Beurteilungsmerkmal im Betrieb heranzuziehenden Kriterien aufgeführt. Für die Beurteilungsmerkmale der Hauptmerkmale II bis IV ist in der rechten Spalte die volle Einhaltung der Anforderungen als Beispiel für die beste Beurteilungsstufe beschrieben.

Ausgehend davon ist ein Beurteilungsmerkmal je nach Ausprägung der betreffenden Mängel im Betrieb als gut bis ungenügend einzustufen. Die von der Beurteilungsstufe „sehr gut“ abweichende Beurteilung eines Beurteilungsmerkmals ist stichwortartig zu begründen.

- Den betreffenden Punktwert auf dem Beurteilungsbogen markieren.
- Die Beurteilung ist zu ändern, wenn der Betrieb die Einhaltung der Anforderungen eines Beurteilungsmerkmals ändert (verbessert oder verschlechtert).

5.3.4 Ermittlung der Gesamtpunktzahl (Ergebnis)

- Die Punkte der Beurteilungsmerkmale eines jeden Hauptmerkmals addieren.
- Die Punkte der Hauptmerkmale I bis IV addieren.

Die Gesamtpunktzahl liegt zwischen 0 und 200 Punkten.

5.3.5 Ermittlung der Kontrollhäufigkeit

- Die pro Betrieb oder Betriebsart ermittelte Gesamtpunktzahl der jeweiligen Risikoklasse zuordnen.

Die Risikoklasse bezeichnet die Kontrollhäufigkeit für die betreffende Risikokategorie des beurteilten Betriebes. Aufgrund der Einstufung der Betriebe (Hauptmerkmal I, Beurteilungsmerkmal: Umgang mit dem Produkt) in eine Risikokategorie, ist die von einem Betrieb erreichbare maximale und minimale Gesamtpunktzahl und damit der Bereich der Kontrollhäufigkeiten (= Anzahl der Risikoklassen), in die ein Betrieb gelangen kann, festgelegt.

Für das dargestellte Beispielmodell gelten folgende Risikoklassen, Kontrollhäufigkeiten sowie erreichbare Punkte für die einzelnen Betriebs-Risikokategorien:

Erreichbarkeit der Risikoklassen für die Betriebs-Risikokategorien

Risiko- klasse	Gesamtpunkt- zahl*	Risikokategorie des Betriebes						Kontrollhäufig- keit	
		1	2	3	4	5	6		
1	200 – 181	200						(arbeits-) täglich wöchentlich monatlich vierteljährlich halbjährlich jährlich 1,5-jährlich zweijährlich dreijährlich	
2	180 – 161		180-						
3	160 – 141			160-					
4	140 – 121					140-			
5	120 – 101						120-		
6	100 – 81		100						100-
7	80 – 61			80					
8	60 – 41				60				
9	40 – 0					40	20		0

* minimal und maximal erreichbare Punkte innerhalb einer Betriebs-Risikokategorie

5.3.6 Durchführung einer vereinfachten Beurteilung von Betrieben

- Beurteilung der Hauptmerkmale II bis IV jeweils insgesamt.
- Die betreffenden Punktwerte auf dem Beurteilungsbogen markieren. Die vorgegebene Gesamtpunktzahl pro Beurteilungsstufe für das jeweils zu beurteilende Hauptmerkmale ist zu verwenden, eine freie Punktvergabe ist nicht vorgesehen.
- Die Werte der Hauptmerkmale I bis IV addieren.

Das Endergebnis liegt zwischen 0 und 200 Punkten.

Die vereinfachte Beurteilung von Betrieben kann in sehr kleinen Betrieben (z. B. Imbisseinrichtungen) angewendet werden, wenn eine differenzierte Beurteilung der einzelnen Betriebe einen zu hohen Aufwand darstellen würde.

5.3.7 Ersteinstufung und Wiederholung der Beurteilung von Betrieben

5.3.7.1 Die Ersteinstufung erfolgt vor der ersten betriebspezifischen Beurteilung eines Betriebes.

5.3.7.2 Die Feineinstufung erfolgt bei der ersten Beurteilung im Betrieb.

5.3.7.3 Wiederholung der Beurteilung des Betriebes erfolgt bei jeder amtlichen Kontrolle von Betrieben.

5.3.7.4 Zusätzliche Beurteilung

- bei deutlichen innerbetrieblichen Veränderungen (z.B. nach Abschluss von Bau- oder Instandhaltungsmaßnahmen).

5.4 Glossar

Hauptmerkmal

In Rechtsvorschriften festgelegte Kontrollgrundsätze, die einen Beurteilungsbereich charakterisieren. Ein Hauptmerkmal besteht aus einem oder mehreren Beurteilungsmerkmalen.

Beurteilungsmerkmal

In Rechtsvorschriften festgelegte Kontrollgrundsätze und Risikokriterien, anhand derer das Risiko eines Betriebes beurteilt wird. Es gibt statische und variable Beurteilungsmerkmale. Ein Beurteilungsmerkmal besteht aus einem oder mehreren Beurteilungskriterien.

a) Statisches Beurteilungsmerkmal

Mit statischen Beurteilungsmerkmalen werden die von einem Unternehmen schwer veränderbaren Betriebskenngrößen erfasst.

b) Variables Beurteilungsmerkmal

Mit variablen Beurteilungsmerkmalen werden die von einem Unternehmen leichter veränderbaren und, durch das Verhalten des Unternehmers beeinflussbaren Management- und Eigenkontrollmaßnahmen erfasst.

Beurteilungskriterium

Kurzbeschreibung der bezogen auf ein Beurteilungsmerkmal von dem zu beurteilenden Betrieb einzuhaltenden Anforderungen oder die Angabe zählbarer Ereignisse. Die Einhaltung der in einem Beurteilungskriterium beschriebenen Anforderungen oder die Anzahl zählbarer Ereignisse wird bei der risikoorientierten Beurteilung überprüft und dient zu Einstufung des Beurteilungsmerkmals.

Beurteilungsstufen

Die Einstufung der einzelnen Beurteilungsmerkmale oder – bei vereinfachter Beurteilung von Betrieben (Nr. 5.3.6) – der Hauptmerkmale kann in Form von Noten und / oder Punkten erfolgen. Ab vier Beurteilungsstufen lassen sich Tendenzen in der Mängelausprägung darstellen. Die einzelnen Beurteilungsstufen sollten beschrieben werden:

Beispiel: Beurteilungsstufe

1. Risiko sehr gering; Anforderungen voll eingehalten; sehr gut; Mängel: keine
2. Risiko gering; Anforderungen weitgehend eingehalten; gut; Mängel: geringfügig
3. Risikostufe mittel; Anforderungen überwiegend eingehalten; zufrieden stellend; Mängel: mittelgradig
4. Risiko hoch; Anforderungen teilweise eingehalten; ausreichend; Mängel: noch tolerierbar
5. Risiko sehr hoch; Anforderungen nicht eingehalten; nicht ausreichend; Mängel: nicht tolerierbar

Anlage 3

(zu §§ 7 und 22)

Ergebnisse der nach § 7 durchgeführten amtlichen Kontrolle von Lebensmittel- und Lebensmittelbedarfsgegenständebetrieben hinsichtlich Anzahl und Art der festgestellten Verstöße (*)

	Erzeuger (Urproduktion)	Hersteller und Abpa- cker	Vertriebsunter- nehmer und Transporteure	Einzelhändler (Einzelhandel)	Dienstleistungs- betriebe	Hersteller, die im wesentlichen auf der Einzelhandels- stufe verkaufen	Insgesamt
Zahl der Betriebe							
Zahl der kontrollierten Betriebe							
Zahl der Kontrollbesuche							
Zahl der Betriebe mit Verstößen (*)							
Art der Verstöße (*)							
<i>Hygiene</i> (HACCP, Ausbildung)							
<i>Hygiene allgemein</i>							
<i>Zusammensetzung</i> (nicht mikrobiologisch)							
<i>Kennzeichnung und Aufmachung</i>							
<i>Andere Verstöße</i>							

(*) Nur diejenigen Verstöße, die zu formellen Maßnahmen der zuständigen Behörden im Sinne der Leitlinien geführt haben.

