



# Inhalt

- 4 Einleitung: „Weiße Weste“ behalten – und zeigen!

## HYGIENE-BASIS

- 8 Gesetzliche Rahmenbedingungen: Was verordnet Vater Staat? (von Rainer Nuss, Hygiene-Forum, Waghäusel)
- 14 **Für ein konstruktives Miteinander: Interview mit Anja Tittes, Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure e. V.**
- 20 Organisation & Dokumentation: Nichts dem Zufall überlassen
- 24 Krisenmanagement: Agieren statt reagieren

## HYGIENE & TECHNIK

- 26 Hygienic Design: Vorausschauende Hygiene im Anlagenbau (von Roland Ried, München)
- 29 Interview mit Dr. Jürgen Hofmann, Hygienic-Design-Inst., Weihenstephan (von Roland Ried, München)
- 32 „Clean Machine“: Hygienische Reinigung leicht gemacht (von Claudia Fröhlich, zweiblick, München)
- 36 Reinigung & Reinigungsmittel: Wie viel Chemie muss sein?
- 40 Spülmaschinen-Zukunft: Effiziente Ressourcennutzung
- 44 Blech- & Stikkenwagenreinigung: Verkrustungen aufbrechen

- 47 Praktische Hygiene-Helfer: Was den Alltag leichter macht
- 50 Hygienische Raumgestaltung: Saubere Räume, sauberes Klima (von Peter Salden, Borsdorf)

## HYGIENISCH ARBEITEN

- 54 Schädlingsbekämpfung: Ungeliebte Gäste fern halten (von Dr. Martin Felke, Institut für Schädlingskunde, Reinheim)
- 57 Interview mit Schädlingsbekämpfer Horst Ruskowski
- 60 Personalhygiene: Der menschliche Faktor (von Maria Revermann, Hanau)
- 64 Mitarbeiterschulung: Der Schulungspflicht nachkommen (von Maria Revermann, Hanau)
- 68 Hygiene in Marketing & Werbung: Mach' sauber – und werbe damit! (von Andrea Himmelstoß, Fürth)
- 71 BÄKO-Konzepte & -Sortimente Erster Ansprechpartner: Genossenschaft
- 75 Benchmarking: Mehr Sicherheit trotz höherer Gefährdung (von Peter Salden, Borsdorf)

## UNTERNEHMEN STELLEN SICH VOR

- 78 FUNK: Höchste Standards bei Scherbeneis
- 80 Goliath Trans-Lining: Laderaumauskleidung nach Wunsch

- 82 JEROS:  
Hygienetechnik, die überzeugt
- 84 KD-PUTZ:  
Rein ohne Wasser
- 86 KOMA:  
Clevere Lösungen, die inspirieren
- 88 MAJA:  
Scherbeneis: praktisch, effektiv, sparsam
- 90 MEIKO:  
Hygienische Lösung mit Köpfchen
- 92 Renosan:  
Langjährige Reinigungskompetenz
- 94 Ringoplast:  
Sichere Hygiene, zuverlässige Prozesse
- 96 SASA:  
Wirkungsvoll gegen Schädlinge
- 98 WP BAKERYGROUP:  
Eine saubere Sache: „Clean Tec“ von WP

ANHANG

- 100 Links & Lesetipps zum Thema
- 104 Glossar
- 106 Impressum & Bildnachweise







# Kompromisslos gute Hygiene

in Bäckerei und Konditorei



magazin



## Für ein konstruktives Miteinander

Anja Tittes, Lebensmittelkontrolleurin, Qualitätsmanagementbeauftragte und interne Auditorin im Landratsamt Meißen, ist seit April 2014 Vorsitzende des Bundesverbands der Lebensmittelkontrolleure e. V. (BVLK). Im Interview schildert sie ihre Einschätzung zum Thema Hygiene in Bäckereien und Konditoreien.

*» Frau Tittes, Ihr Vorgänger Martin Müller wurde 2012 mit den Worten zitiert: „Backbetriebe haben bei den Lebensmittelkontrolleuren kein gutes Ansehen.“ Wie ist der Stand 2014?*

Anja Tittes: Derart pauschal möchte ich diese Aussage nicht treffen. Jeder Lebensmittelbetrieb, egal welcher Betriebsart, ist als Einzelfall zu betrachten. Zudem findet seit einigen Jahren im Bäckerei- und Konditoreihandwerk ein Generationenwechsel statt. Damit verbunden sind oftmals eine umfassende Sanierung des Betriebs und die Ausstattung mit moderner und neuer Backtechnik. Auch in Sachen Hygieneverständnis weht damit oftmals ein frischer Wind durch den Betrieb.

*» Und wie schneidet das Bäcker- und Konditorenhandwerk bei den Lebensmittelkontrollen im branchenübergreifenden Vergleich ab?*

Anja Tittes: Auch hier gilt es den Einzelfall zu betrachten; man kann keine generelle Aussage zu „Problembranchen“ oder „Musterknaben“ treffen. Jede Branche hat im Rahmen ihrer unternehmerischen Sorgfaltspflicht die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. Dabei spielt es kei-

ne Rolle, ob es sich um einen familiengeführten Landgasthof oder einen Bäckereibetrieb mit 100 Filialen handelt. Dass eine gute Basishygiene in jeder Branche der wichtigste Baustein ist, muss jedem klar sein. Und jede Branche muss sich auch ihrer Schwachstellen bewusst sein. Die Bäckerei- und Konditoreihandwerksbetriebe haben es heute genauso schwer wie z. B. der Einzelhandel oder die Gastronomie, den wachsenden Anforderungen des Marktes gerecht zu werden und insbesondere motiviertes neues Personal zu finden.

*» Haben die verschiedentlich gemeldeten „Skandale“, allem voran die Vorgänge rund um „Müller-Brot“, dazu geführt, dass Bäckereien schärfer – und auch öfter – kontrolliert werden?*

Anja Tittes: Nein. In Bayern wurden Bäckereien lediglich in das Kontrollprogramm „Lebensmittelsicherheit“ aufgenommen, um so einen landesweiten Überblick über die Branche zu bekommen [siehe Jahresberichte des Bayerischen Landesamts für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit 2012 und 2013, Die Red.]. Durch die Lebensmittelüberwachungen der Kreisverwaltungs-



**Bereits seit 1995 ist Anja Tittes (41) Vorstandsmitglied in ihrem heimatlichen Landesverband der Lebensmittelkontrolleure Sachsens e. V. Von 2006 bis April 2014 hatte sie als stellvertretende Vorsitzende im Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure u. a. die Redaktionsleitung des Fachjournals „Der Lebensmittelkontrolleur“ inne.**



behörden wurden jedoch keine häufigeren Kontrollen in Bäckereien durchgeführt. Unabhängig davon richtet sich die Kontrollhäufigkeit nach dem Ergebnis der Risikobeurteilung gemäß AVV RÜb [Allgemeine Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung lebensmittelrechtlicher, weinrechtlicher, futtermittelrechtlicher und tabakrechtlicher Vorschriften. Die Red.]. Und hier hat jeder Bäckerei- und Konditoreihandwerksbetrieb durch eine gute oder weniger gute Umsetzung seines Hygienemanagements das Ruder ein großes Stück weit selbst in der Hand!

» Auf welche Bereiche legen Sie bei Kontrollen das größte Augenmerk? Gibt es besonders neuralgische Punkte?

Anja Tittes: Die Kontrollschwerpunkte reichen von A wie Abfallentsorgung bis Z wie Cumarin in Zimt. Unter die Lupe nehmen meine Kollegen und ich dabei u. a. das Hygienemanagement. Darunter fallen z. B. die Beurteilung der baulichen und materiell-technischen Ausstattung, das Reinigungs- und Desinfektionsregime, die Personalhygiene, die Produktionshygiene (Organisation der Produktion, nachteilige Beeinflussung, Wasserversorgung, Abfälle) und ganz wichtig: die Schädlingsprophylaxe und Schädlingsbekämpfung.

Einen weiteren Schwerpunkt bildet das betriebliche Eigenkontrollsystem, hier vor allem die Gefahrenanalyse nach Art. 5

der VO (EG) Nr. 852/2004 – dazu zählen die Produktionsprozesse, die Wareneingangskontrolle, das Temperaturmanagement, die Fremdkörperproblematik, Bedingungen der Lebensmittellagerung und die Dokumentation des Systems und natürlich das vom Lebensmittelhandwerk bzw. seinen Lieferanten selbst etablierte System der Rückverfolgbarkeit, die Umsetzung der Kennzeichnungsvorschriften und der Personalschulungen.

Neuralgische Punkte sind im Bäcker- und Konditorenhandwerk sicherlich die Herstellung von creme- und sahnehaltigen Backwaren und der Umgang mit frischen Hühnereiern. Hier spielen sowohl die Produktionshygiene als auch die Reinigung und Desinfektion eine besondere Rolle. Gerade beim Umgang mit Hühnereiern müssen Kreuzkontaminationen strikt vermieden werden.

» Welche sind die von Ihnen in der Bäckerei- bzw. Konditoreipraxis am häufigsten beobachteten Fehler?

Anja Tittes: Fehler finden sich u. a. häufig in der Warenlagerung. Da stehen die ungeputzten und ungewaschenen Erdbeeren oder die Salatgurken für die belegten Brötchen gerne mal im Sahneklimaschrank. Auch die Eierpalette verirrt sich des Öfteren in die Kühleinrichtung direkt neben den Windbeutel mit Sahnefüllung. Und auch im Bereich der sachgerechten Kühlung gibt es Defizite. Als Beispiel sei hier im Verkauf die unsachgemäße Lagerung von Konditoreipro-

dukten genannt. Diese werden häufig bei zu hohen Temperaturen gelagert. In aller Regel wird sich auf die digitalen Temperaturanzeigen an den Kühltheken verlassen, die aber seltenst die reelle Temperatur anzeigen. Da kommen schnell mal Temperaturdifferenzen von +5 °C und mehr zustande! Deshalb sollte immer ein zusätzliches Kontrollthermometer verwendet werden und das Verkaufspersonal muss über das Erfordernis der Temperaturkontrolle und Einhaltung der erforderlichen Kühltemperaturen geschult werden. Gerade bei der Beschäftigung von branchenfremden Personal ist dies immens wichtig! Insgesamt ist zu beobachten, dass aufgrund des sich wandelnden Sortiments – hin zum Imbissbereich – die vorhandenen Kühl- und Gefrierlagerkapazitäten häufig kaum noch ausreichen.

Verschlossene Arbeitsgeräte, bei denen sich z. B. Kunststoffteile oder Klammern lösen können, wie bei Schüsseln oder Gärschüsseln, verschlissene Schlagruten, rostige Garnierfüllen oder gar mit Schwarzsimmel befallene Gärgutträger sind häufig anzutreffende Mängel, die zu nachteiligen Beeinflussungen führen können. Der Befall mit Schimmel ist zudem ekelregend und kann gesundheitsgefährdend sein.

Die nicht sachgerechte Anwendung von Desinfektionsmitteln oder die nicht korrekte Kennzeichnung von Fertigpackungen sind weitere Mängel, die häufig festgestellt werden.



**Auf Basis gegenseitiger Akzeptanz: Die Dresdnerin plädiert für ein konstruktives Miteinander von Lebensmittel produzierendem Gewerbe und Lebensmittelkontrolle zum Wohl der Verbraucher.**

» Haben Sie den Eindruck, dass die Mitarbeiterschulung im backenden Handwerk ernst genug genommen wird?

Anja Tittes: Das lässt sich ebenfalls nicht pauschal sagen. Auch hier gibt es Betriebe, die diese Aufgabe mit Bravour meistern und sogar Erfolgskontrollen nach der Schulung durchführen, während andere dies als lästiges Übel empfinden. Sie lassen dann die Mitarbeiter einfach nur unterschreiben. Viele Betriebe haben ihren Fokus nicht auf die Schulung gelegt und kennen häufig nicht einmal die branchenspezifische Hygieneleitlinie. Diese steht

dann noch in der Originalfolie verpackt im Büro.

» Und wie steht es mit der Dokumentation der Hygienemaßnahmen in der Praxis?

Anja Tittes: Die Akzeptanz bzw. die Sinnhaftigkeit der Dokumentation ist bei den meisten Betrieben noch nicht angelangt. Dass die Dokumentation nicht für die Behörde ist, sondern für den Betrieb, haben die meisten Betriebe noch nicht verinnerlicht. Aber auch da gibt es solche und solche Betriebe, je nachdem, welcher Stellenwert der Hygiene von der Betriebsleitung eingeräumt wird. Jedoch muss auch klar sein, dass ohne ausreichende Basishygiene die Dokumentation wenig Sinn macht, denn sie muss den tatsächlichen Zustand widerspiegeln. In besonders harten Fällen ist weniger Dokumentation manchmal mehr!

» Was halten Sie von Hygienebarometern bzw. Hygieneampeln?

Anja Tittes: Der Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure e. V. fordert seit Jahren die transparente, aber vor allem einheitliche Veröffentlichung der Kontrollergebnisse. Jedoch ist das bisherige vom Gesetzgeber gestaltete Handwerkszeug so schlecht gemacht, dass Gerichte in allen Instanzen die bisherigen Ansätze einer Veröffentlichung gestoppt haben. Hier haben wir zum einen die Forderung, eine bundesweit einheitliche, rechtskonforme Veröffentlichung zu schaffen, die für ALLE relevanten Be-

triebsarten gilt und zum anderen muss sie – mit dem vorhandenen Personal – auch im Vier-Augen-Prinzip umsetzbar sein.

» Wie viel „Fingerspitzengefühl“ braucht ein/e Kontrolleur/in, um gemeinsam mit einem Betriebsinhaber eine gute Lösung zu finden?

Anja Tittes: Wie man in den Wald hineinruft ... Auch hier macht der Ton die Musik. Sowohl vom kontrollierten Betrieb als auch durch den Lebensmittelkontrolleur muss eine gegenseitige Akzeptanz vorhanden sein. So ist ein „konstruktives Miteinander“ möglich und auch für beide Seiten gewinnbringend. Der Kontrolleur braucht bei seiner Arbeit aber immer Fingerspitzengefühl, da sich die wirtschaftlichen Verhältnisse und die Einsicht der Bäcker insbesondere aufgrund des sich ständig ändernden (EU)-Rechts deutlich verschlechtert haben. Als Beispiel sei nur die Kennzeichnung von Allergenen bei der Abgabe von losen Backwaren genannt. Auch hier fehlt allen Beteiligten – egal ob Bäcker oder Kontrolleur – das notwendige Handwerkszeug in Form der nationalen Durchführungsverordnung. Der Unternehmer sollte die amtliche Kontrolle jedoch nicht als Belastung empfinden, sondern als Mittel, um die eigene Betriebsblindheit, die sich im Alltag leicht einschleicht, aufzudecken und so die „Fehlerquote“ zu senken. Beide, sowohl der Lebensmittel produzierende Unternehmer als auch die Lebensmittelkontrolle, sitzen trotz unterschiedlicher Positio-



nen gemeinsam im „Boot des Verbraucherschutzes“.

» *Kann man Skandale (dadurch) verhindern bzw. lassen sich „schwarze Schafe“ zuverlässig aussondern?*

Anja Tittes: Nein, denn die meisten so genannten „Skandale“ sind von sehr großer und intensiver krimineller Energie geprägt. Hier hätte das derzeitige Kontrollsystem der Stichpunktkontrollen nichts verhindern können. Nur durch mehr Kontrolldruck werden „schwarze Schafe“ von vorneherein in die Flucht geschlagen. Mehr Kontrolldruck bedarf aber auch erheblich mehr Lebensmittelkontrollen. Dieses personelle Defizit ist hinlänglich bekannt. Unser Bundesverband fordert seit Jahren eine Aufstockung an Kontrolleuren, bisher mit äußerst mäßigem Erfolg. Zudem kann ein Einzelner in einem Betrieb in der Größe von „Müller-Brot“ nicht viel ausrichten. Hier lief schon von Haus aus ganz viel schief.

» *Viele Handwerker verbittert die unterschiedliche Kontroll- und Bußgeldpraxis in unterschiedlichen Bundesländern bzw. Landkreisen. Muss man diesen Umstand so hinnehmen?*

Anja Tittes: Leider ja! Amtliche Lebensmittelüberwachung ist in der Bundesrepublik Deutschland laut Grundgesetz Aufgabe der Bundesländer. Der Bund kann im Zuge der konkurrierenden Gesetzgebung nur einen Rahmen vorgeben. Auch dieses System ist überholt und führt

genau wie beschrieben zu den unterschiedlichsten Kontrollen der mehr als 350 deutschen, örtlich zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden. Hier ist die Politik gefragt. Eventuell liegt hierin eine gemeinsame Aufgabe der Fach- bzw. Unternehmerverbände und auch des Bundesverbands der Lebensmittelkontrolleure.

» *In Bundesländern wie z. B. Niedersachsen soll auch dann eine Gebühr anfallen, wenn eine Kontrolle keine Beanstandung ergab. Können Sie dies nachvollziehen?*

Anja Tittes: Ein klares NEIN! Der Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands lehnt die gebührenfinanzierte Regelkontrolle kategorisch ab. Wir verweisen auf unser Positionspapier vom 13.08.2014. Die Erhebung von neuen Gebühren trägt nach Ansicht des BVLK nicht zur Verbesserung der Lebensmittelsicherheit bei. Vielmehr würden Betriebe, die sich vorbildlich im Sinne des Verbraucherschutzes verhalten, durch die Einführung neuer Gebühren unnötig belastet. Je nach Umfang der Kontrollen würden Sonderbelastungen auf die Betriebe zukommen, die von diesen nicht so leicht verkraftet werden können. Die Folge sind höhere Betriebskosten und letztendlich steigende Verbraucherpreise, ohne dass die Lebensmittelkontrolle intensiviert würde. Die Akzeptanz der Kontrolle würde deutlich schwinden. Das bisherige Prinzip, dass die Arbeit der Lebensmittelkontrolleure als ordnungsbehördliche Tätig-

keit im öffentlichen Interesse liegt, daher in der Verantwortung des Staates und aus Steuermitteln finanziert wird, hat sich aus unserer Sicht bewährt!

Vergleichbar mit anderen Tätigkeiten aus dem Bereich der staatlichen Daseinsfürsorge wäre die Gebührenerhebung für Kontrollen der Verkehrspolizei, die bei entsprechenden Kontrollen keine Mängel feststellen und dann Gebühren erheben, obwohl alles in Ordnung ist, oder die Post, die per Gebührenbescheid bescheidigt, dass man vorschriftsmäßig parkt ... Auch die praktische Umsetzung einer solchen Gebühr sieht der BVLK kritisch. Eine gebührenpflichtige Regelkontrolle und die geplanten Modelle zur Gebührenberechnung sind mit dem Prinzip der risikoorientierten Kontrolle nur schwer vereinbar. Aufgrund der unterschiedlich dicken Personaldecke in den einzelnen Bundesländern bestehen ganz unterschiedliche Voraussetzungen in Bezug auf die Umsetzung der durch die Risikobeurteilung ermittelten Kontrollfrequenzen. Es kommt also somit zu einer Ungleichbehandlung der Lebensmittelunternehmer, die in Gebieten mit höherer Kontrolldichte entsprechend häufiger zur Kasse gebeten werden, obwohl ihre Betriebe in Ordnung sind!

Keine Einwände haben wir als BVLK hingegen, wenn die Gebühren für Nachkontrollen und für zusätzlichen Aufwand, wie z. B. bei Auswertungen für beanstandete Proben, erhöht würden. Nach unserer Auffassung müssen Lebensmittelunter-



nehmer an der Stelle intensiver als bisher zur Kasse gebeten werden, wo sie der Kontrollbehörde zusätzlichen Kontroll- und Untersuchungsaufwand verursachen. Eine Erhöhung der Gebühren in diesem Bereich wäre zielführender und mit einem erzieherischen Effekt, auch im Sinne des gesundheitlichen Verbraucherschutzes, deutlich wirksamer!

» Sie haben beklagt, dass Sie als Kontrolleure/innen Ihrerseits auch mit Bürokratie und mangelhafter Kommunikation seitens der Politik zu kämpfen haben. Wo drückt der Schuh besonders?

Anja Tittes: Mit Einführung des EU-Hygienepakets und der damit verbundenen Risikobeurteilung hat sich der Umfang der Betriebskontrolle in Tiefe- und Breite erheblich erweitert. Auch der Dokumentationsaufwand ist damit für die Kontrollbehörde erheblich gestiegen. Vor allem ist hier die „Eigenabsicherung“ des einzelnen Kontrolleurs für eventuelle Streitfälle zu beachten. Zudem trägt auch die Forderung nach Transparenz zu mehr Dokumentationsaufwand bei den Kontrollen bei. Dies führt natürlich zu einer deutlichen Verringerung der Kontrolldichte, da mit der stetigen Arbeits- und Aufgabenverdichtung der Personalkörper nicht parallel aufgestockt wurde. Die Politik ist hier gefordert, das System zu hinterfragen: Mehr Aufgaben fordern eben auch mehr gut ausgebildetes Kontrollpersonal. Hinzukommen Normen und Rechtsvorschriften mit zahlreichen unbestimmten



**Der Bundesvorstand des BVLK besteht seit der Neuwahl im April 2014 aus (v.l.) Guido Friske (stv. Bundesvorsitzender), Angela Sus (Schriftführerin), Anja Tittes (Bundesvorsitzende), Miriam Endres (Kassiererin) und Manfred Woller (stv. Bundesvorsitzender).**

Rechtsbegriffen, die von ordentlichen Gerichten definiert werden müssen. Auch diese Tatsache bindet Zeit und Personal und behindert insgesamt die Arbeit. Ebenso trägt der Umstand des nur schleichenden Einzugs mobiler Datentechnik in der amtlichen Überwachung nicht gerade zur effektiven und effizienten Aufgabenerfüllung bei. Dem größten Teil der kommunalen Überwachungsbehörden fehlen schlicht die notwendigen finanziellen Mittel, um ihre Lebensmittelkontrolleure zeitgemäß auszustatten.

» Die meisten Innungen und BÄKO-Genossenschaften informieren Ihre Mit-

glieder regelmäßig, u. a. durch Seminare, zu Hygienethemen. Wie beurteilen Sie dieses Engagement?

Anja Tittes: Diese Hilfe für den einzelnen Handwerksmeister wird als sehr positiv angesehen, denn gerade der Dschungel der Vorschriften überfordert den Einzelnen. Hier sind Innungen und Genossenschaften der richtige Ansatz, die richtige Hilfestellung zu geben. Allerdings kommt es auch hier wieder auf das Engagement des Handwerksunternehmers an, diese Angebote auch anzunehmen. Die Zusammenarbeit zwischen den BÄKOs und z. B. meinem eigenen Landesverband hat in den zurückliegenden Jahren einen



gewinnbringenden Erfahrungsaustausch für beide Seiten gebracht. So wurden z. B. gemeinsame Fortbildungen organisiert.

» Was können Betriebsinhaber außerdem tun, um mit ihrer Lebensmittelkontrolle ein konstruktives Verhältnis zu pflegen?

Anja Tittes: Wie immer im Leben sollte man ehrlich und respektvoll miteinander umgehen. Trickserien werden nicht gerne gesehen und das gegenseitige Verhältnis lässt sich anschließend nur schlecht wieder kitten. Die Backbetriebe sollten ihren zuständigen Lebensmittelkontrolleur immer als Partner sehen. Nach dem Motto: „Wir für den Verbraucher – mit dem Ziel, sichere Lebensmittel auf den Markt zu bringen.“

» Sie werden zitiert mit den Worten „Wir hatten noch nie so gute und sichere Lebensmittel wie heute.“ Gilt dies auch für Brot und Backwaren?

Anja Tittes: Ja, das gilt auch für Backwaren. Wir haben in Deutschland einen hohen Standard in der Lebensmittelproduktion.

» Achten Sie auch als Verbraucherin für sich und Ihre Familie beim Einkauf in Bäckerei und Konditorei verstärkt auf Hygiene?

Anja Tittes: Natürlich – man kann seinen Beruf nicht ablegen. Aber hier vertraue ich, wie auch jeder Verbraucher, auf die Arbeit meiner Kolleginnen und Kollegen.

## 10 Tipps, die ein Unternehmer kennen sollte

1. Streben Sie eine moderne „Portemonnaie-Lösung“ an: Die Rechtsfolgen einer behördlichen Beanstandung sind so vielfältig, dass es insbesondere auch ökonomischer ist, präventiv in den Bereich des Qualitätsmanagements zu investieren als nachträglich Bußgelder zu bezahlen!
2. Auch wenn die Generalprobe die Premiere nicht ersetzen kann: Bereiten Sie sich, Ihre Mitarbeiter und Ihren Betrieb auf die Kontrollsituation vor!
3. Die Kontrolle ist kein Kampfplatz: Vermeiden Sie Konfrontationen, signalisieren Sie Kooperationsbereitschaft!
4. Die Kontrolle ist kein Verhör: Machen Sie keine Äußerungen zur Sache, wenn deutlich wird, dass ein Bußgeld- oder gar Strafverfahren droht: Sie sind zwar gesetzlich zur Angabe Ihrer Personalien, nicht aber zu Äußerungen zur Sache verpflichtet, ohne dass Sie sich zuvor mit einem Anwalt besprochen und die Akten des Verfahrens eingesehen haben!
5. Keine Kontrolle darf einfach abgehakt werden: Selbst dann, wenn das Kontrollpersonal nicht „fündig“ wird, gehört jede Kontrolle auch betriebsseitig dokumentiert und ggf. auf- und nachbereitet!
6. Richten Sie den Blick „nach innen“ und versetzen Sie sich in die Perspektive der Kontrolleure: An welchen Beanstandungen „ist etwas dran“, welche Beanstandungen sind dagegen unverhältnismäßig oder nicht sachgerecht?
7. Dokumentieren Sie die wichtigen Kontakte: Bitten Sie um eine Visitenkarte des kontrollierenden Personals oder notieren Sie deren Namen und die kontrollierende Behörde sowie eine Telefonnummer oder E-Mail-Adresse.
8. Wenn vom Kontrollpersonal Fotos zu Beweiszwecken gefertigt werden: Erbitten Sie auch solche Fotografien, die eine Gesamtschau der Situation erlauben (also nicht nur kleine Ausschnitte beispielsweise des Bodens ohne Referenzbild, das eine Zuordnung des Ausschnitts im Gesamtbetrieb gestattet).
9. Schwarz auf Weiß ist besser: Wenn die Behörde mündlich Forderungen erhebt oder Anordnungen trifft, bitten Sie um schriftliche Fassung dieser Äußerungen.
10. Denken Sie daran: Man sieht sich wieder!

aus: „Taschenbuch der Lebensmittelkontrolle“ von Martin Müller (Vorgänger von Anja Tittes als Bundesvorsitzender im Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschland e. V.), Rochus Wallau und Dr. Markus Grube, 2014 erschienen im Deutschen Fachverlag, Fachmedien Recht & Wirtschaft, Schriftenreihe ZLR ([www.ruw.de](http://www.ruw.de)), 250 Seiten, 39,- Euro, ISBN 978-3-8005-1584-4.

