

Was passiert, wenn Mängel festgestellt werden?

- Abstellung wird per Kontrollbericht gefordert
- ggf. Nachkontrolle
- ggf. Ahndung vor Ort (Verwarnungsgeld), Ordnungswidrigkeitenverfahren (Bußgeld) oder Strafverfahren

je nach Tatbestand und Schwere des Verstoßes

Ahndung nur auf gesetzlicher Grundlage unter Wahrung von Gleichbehandlung, Angemessenheit und Verhältnismäßigkeit

- ggf. Verfügung (präventive Anweisung, um Änderungen zu erreichen oder bestimmte Tätigkeiten zu untersagen) bis hin zur teilweisen / zeitweisen Betriebschließung
- sind Produkte gesundheitsgefährdend, verdorben oder sonst nicht verkehrsfähig, werden sie sichergestellt / aus dem Verkehr gezogen / zurückgerufen



Wie und wann erfolgt eine Probenahme?

- Planmäßige und anlassbezogene Probenahmen, gesamtes Lebensmittel-Sortiment, Kosmetik, Bedarfsgegenstände
- Außerplanmäßige Probenahmen bei Verdacht, z.B. nach Beschwerden / Beanstandungen / Erkrankungen
- Prinzipiell in allen überwachungspflichtigen Betrieben möglich
- Probe wird beschriftet und versiegelt, Begleitprotokoll
- Transport zum Landeslabor Berlin-Brandenburg
- Untersuchung (z.B. mikrobiologische, chemische und physikalische Eigenschaften, Zusammensetzung, Rückstände, Kennzeichnung)
- Befund
- Auswertung beanstandeter Befunde (z.B. Belehrung, Verwarnung, Bußgeld, Strafverfahren, Sicherstellung)
- Gesundheitsgefährdende bzw. nicht sichere Produkte können zurückgerufen werden (europäische Schnellwarnsysteme)



Was macht der Lebensmittelkontrolleur noch?

- Probenahmen
- Ermittlungen, z.B. nach Verbraucherbeschwerden oder lebensmittelbedingten Erkrankungen
- Rückrufkontrollen
- Beratungen, Öffentlichkeitsarbeit
- Stellungnahmen zu Bauvorhaben
- Überwachung des Verkehrs mit kosmetischen Erzeugnissen, Tätowiermitteln, Tabakwaren und Bedarfsgegenständen (z.B. Verpackungsmaterialien, Geschirr, Kleidung, Schuhe, Schmuck, Reinigungsmittel für Geschirr und Kleidung, Spielwaren, Scherzartikel)
- Vor- und Nachbereitung im Innendienst

Herausgeber

Bundesministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV)
Referat - Messen -
53107 Bonn

Stand

Dezember 2012

Text

Landeslabor Berlin-Brandenburg und Landkreis Potsdam-Mittelmark,
Fachdienst Lebensmittelüberwachung

Gestaltung/Druck

BMELV

Fotos

Landeslabor Berlin-Brandenburg und Landkreis Potsdam-Mittelmark,
Fachdienst Lebensmittelüberwachung

Weitere Informationen finden Sie im Internet unter
www.bmelv.de



Bundesministerium für
Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

Was macht der Lebensmittelkontrolleur?





Lebensmittelkontrolleure überwachen den Umgang mit Lebensmitteln von der Produktion / Erzeugung bis zur Abgabe an den Verbraucher.

Im Mittelpunkt stehen dabei

- Schutz der menschlichen Gesundheit
- Schutz vor Irreführung / Täuschung
- Hygiene
- Kennzeichnung / Werbeaussagen / Zusatzstoff-Deklaration
- Rückstände / Schadstoffe, Umweltkontaminanten, Bestrahlung

Stichprobenartig wird jeder Unternehmer, der Lebensmittel gewerbsmäßig in den Verkehr bringt, kontrolliert.

Wie wird man Lebensmittelkontrolleur?

- Lebensmittelorientierte Grundausbildung und Fortbildungsprüfung auf Grund des Berufsbildungsgesetzes oder der Handwerksordnung (z.B. Meister) bzw. als Techniker mit staatlicher Abschlussprüfung in einem Lebensmittelberuf (Zugangsvoraussetzung gemäß Lebensmittelkontrollere-Verordnung)
- Zweijährige praktische und theoretische Ausbildung
- Abschluss: theoretische (schriftliche und mündliche) und praktische Prüfung durch das zuständige Landesministerium



Was wird kontrolliert?

Alle Betriebe, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird

Entlang der gesamten Nahrungskette vom Feld / Stall bis zum Teller, d.h. z.B.:

- Erzeuger tierischer und pflanzlicher Lebensmittel (Obst und Gemüse, Tiere, die der Nahrungsgewinnung dienen, Milch, Eier ...)
- Hersteller von Lebensmitteln (Bäckereien, Fleischereien, Käse- und Fleischhersteller, Hersteller zusammengesetzter Lebensmittel ...)
- Küchen und Kantinen
- Gastronomische Einrichtungen (Restaurants, Cafés, Imbisseinrichtungen ...)
- Essenausgabestellen (in Kindergärten, Schulen, Senioreneinrichtungen ...)
- Handel (Discounter, Supermärkte, Getränkemärkte, Drogerien, Apotheken ...)
- Ambulanter Lebensmittelhandel, Feste und Märkte
- Lebensmittellager und Großhandel, Internethandel
- Hersteller und Händler für Kosmetik, Bedarfsgegenstände, Tabakwaren

Wie oft wird kontrolliert?

- Regelmäßig, der Art und Größe des Unternehmens angemessen
- Unter Beachtung des Produktrisikos
- Abhängig vom hygienischen und baulichen Zustand des Betriebes, dem Eigenkontrollkonzept (HACCP) sowie vom bisherigen Verhalten des Unternehmers (risikoorientiert)
- In der Regel unangekündigt

Wie erfolgt eine Kontrolle?

- Legitimation des Kontrolleurs, Eröffnungsgespräch, Zweck des Besuches
- Inspektion der Betriebsräume (baulicher und hygienischer Zustand der Räume, Zustand der Lebensmittel und Gerätschaften)
- Kontrolle von Personal- und Arbeitshygiene
- Abfallbeseitigung und Schädlingsvorsorge
- Akteneinsicht (betriebliche Eigenkontrollen und Dokumentationen, Nachweise zur Lieferkette)
- Kennzeichnung (Etiketten, Beschilderung, Speisekarten)
- Schriftliche / mündliche Auswertung mit dem Verantwortlichen