

Was machen Lebensmittelkontrolleure?

Inhalt

01	Hinter den Kulissen	Seite 03
02	Unsere Aufgaben	Seite 04
03	Unsere Qualifikation	Seite 05
04	Unsere Fortbildung	Seite 05
05	Kontrolle durch Lebensmittelkontrolleure: Wo, was, wie, warum?	Seite 07
	Wo finden Kontrollen statt?	Seite 07
	Wussten Sie schon? Wir kontrollieren auch ...	Seite 08
	Was wird kontrolliert?	Seite 09
	Rückverfolgbarkeit	Seite 13
	Kennzeichnungsmängel	Seite 14
	Mitarbeiterschulungen/ Betriebliches Eigenkontrollkonzept	Seite 17
	Lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche	Seite 18
06	Amtliche Proben: Welche, wo, wie, warum?	Seite 19
07	Vollzug	Seite 21
08	Food Fraud (Lebensmittelbetrug/Lebensmittelkriminalität)	Seite 22
09	Schnellwarnungen – wichtige Meldungen für Ihre Sicherheit	Seite 23
10	Verbraucherbeschwerde? - „Was tun?“	Seite 24
11	Und sonst noch?	Seite 25
12	Nützliche Links für Verbraucher	Seite 25
13	Übersicht zuständige Bundes- und Landesministerien	Seite 26

01 „Hinter den Kulissen“

Im Dienst des Verbraucherschutzes für Sie, liebe Verbraucher, unterwegs: Die Lebensmittelkontrolleure

Stinkendes Frittierfett, Pferdefleisch in der Lasagne, Mäusekot in Backwaren, Pflanzenschutzmittel auf Obst und Gemüse, Salmonellen im Hackfleisch, Schmutzkeime im Speiseeis, Butterstreuselkuchen ohne Butter, gepanschtes Olivenöl, Glassplitter im Müsli, verbotene Weichmacher in Spielzeug, Cadmium in Ohrsteckern, das Haar in der Suppe ...

Die Liste an unerwünschten oder gar ekligem Dingen lässt sich beliebig fortsetzen. Die amtliche Lebensmittelüberwachung hat die Aufgabe, Verbraucher vor gesundheitlichen Gefahren durch Lebensmittel, Tabakerzeugnisse, kosmetische Mittel und Bedarfsgegenstände sowie vor Irreführung und Täuschung zu schützen.

Verantwortlich für die Lebensmittelsicherheit sind die Hersteller und der Handel. Sie werden durch die amtliche Lebensmittelüberwachung streng kontrolliert. Ein umfassendes Überwachungsnetzwerk stellt sicher, dass Sie insbesondere beim Erwerb von Lebensmitteln auf deren Sicherheit vertrauen können.

Ein Akteur in diesem Netzwerk sind wir Lebensmittelkontrolleure. Fast unbemerkt verrichten mehr als 2.500 Lebensmittelkontrolleure in Deutschland ihren Dienst „hinter den Kulissen“. Sie arbeiten in den Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämtern der Städte und Landkreise, deren Aufgabe es ist, durch risikoorientierte Kontrollen und gezielte Probenahmen die Sicherheit der Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, Kosmetik und Tabakerzeug-

nisse in den Betrieben und Unternehmen vor Ort zu überprüfen. Wer dabei negativ auffällt, wird häufiger geprüft.

Die Ursprünge der Lebensmittelüberwachung reichen bis in die Altreiche der Babylonier und Ägypter zurück. Der Kodex Hammurabi, eine umfangreiche babylonische Sammlung von Rechtstexten aus dem 18. Jahrhundert v. Chr., normierte eine Reihe drakonischer Strafen für Lebensmittel-fälschungen und eichrechtliche Verstöße. Bekannt aus der Zeit des Mittelalters ist die sogenannte Bäckertaufe – eine Bestrafungsform für Bäcker, die Brot mit zu geringem Gewicht oder von minderer Qualität herstellten, sowie die Kontrolle der Bierqualität bei den bayerischen Brauern durch Bierbeschauer. Es wurde also schon seit jeher versucht, zu tricksen, zu verfälschen und zu täuschen ...

Diese Broschüre soll Ihnen einen kleinen Einblick in das umfangreiche Aufgabengebiet der Lebensmittelkontrolleure geben, die nicht nur dann präsent sind, wenn Sie ein von Lebensmitteln oder Bedarfsgegenständen ausgehender (vermeintlicher) Skandal bedroht. Wir warten nicht, bis Ihre Gesundheit durch ungenügende Lebensmittelhygiene und Missachtung der Vorschriften gefährdet sein könnte. Dazu sind wir, ebenso wie zahlreiche andere Kollegen des öffentlichen Dienstes, hinter den Kulissen im Einsatz – damit Sie, liebe Verbraucher, unbeschwert und vertrauensvoll genießen können. Denn das ist Ihr gutes Recht als Bürgerin und Bürger in Deutschland. Der Schutz Ihrer Gesundheit gehört laut Grundgesetz zur staatlichen Daseinsvorsorge.

Ihre Lebensmittelkontrolleure

02 Unsere Aufgaben im gesundheitlichen Verbraucherschutz

Unsere Aufgabe ist es, Sie als Verbraucher

- vor **Gesundheitsgefahren**,
- vor **Irreführung und Täuschung** zu schützen und
- Ihnen **zielgerichtete Informationen** zu bieten!

Ca. 2.500 Lebensmittelkontrolleure sind in über 400 Lebensmittelüberwachungsbehörden bundesweit unterwegs und überwachen ca. 1,2 Mio. registrierte Lebensmittelunternehmen (im Verbund mit Tierärzten und Lebensmittelchemikern).



03 Unsere Qualifikation

Der Einstieg für die Fortbildung zum Lebensmittelkontrolleur ist mindestens der Abschluss als Meister/Techniker im Lebensmittelhandwerk oder ein abgeschlossenes Hochschulstudium z. B. im Bereich Lebensmitteltechnologie, Hygiene oder Ökotrophologie. Die Fortbildung (Fortbildungsberuf nach Berufsbildungsgesetz) dauert zwei Jahre und gliedert sich in sechs Monate theoretischen Unterricht an einer Akademie und 18 Monate praktische Ausbildung in einem Lebensmittelüberwachungsamt mit anschließender

schriftlicher, mündlicher und praktischer Prüfung.

In den vier Bundesländern Baden-Württemberg, Bayern, Sachsen und Saarland sind Lebensmittelkontrolleure darüber hinaus Ermittlungspersonen der Staatsanwaltschaft, die bei Gefahr im Verzug die Befugnis zur Anordnung und Durchführung besonderer Maßnahmen ohne richterlichen Beschluss zur Strafverfolgung haben. Sie sind „Zuarbeiter“ einer Staatsanwaltschaft im Amt.



Weitere Informationen in der Lebensmittelkontrolleur-Verordnung: www.gesetze-im-internet.de/lkonv

04 Unsere Fortbildung beinhaltet

1. Allgemeine Rechtskunde, Allgemeines Verwaltungsrecht, Grundzüge des Gemeinschaftsrechts, Verwaltungstechnik einschließlich der automatisierten Datenverarbeitung und Kommunikationstechnik
2. Straf-, Strafprozess- und Ordnungswidrigkeitenrecht, Recht der öffentlichen Sicherheit und Ordnung
3. Recht des Verkehrs mit Lebensmitteln, Erzeugnissen im Sinne von § 2 Nummer 1 des Tabakerzeugnisgesetzes, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen einschließlich Weinrecht
4. Gewerbe-, Handelsklassen-, Preis- und Eichrecht sowie Vermarktungsnormen
5. Warenkunde einschließlich der Technologie und des Umgangs mit Lebensmitteln, Sensorik
6. Warenkunde einschließlich der Technologie und des Umgangs mit Erzeugnissen im Sinne von § 2 Nummer 1 des Tabakerzeugnisgesetzes, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen
7. Lebensmittel- und Betriebshygiene, GHP (gute Herstellungspraxis)
8. Umwelthygiene einschließlich Abfallbeseitigung
9. Ernährungslehre einschließlich ihrer biologischen Grundlagen
10. Mikrobiologie und Parasitologie, Verhütung und Bekämpfung übertragbarer Krankheiten, Desinfektion, Sterilisation und Schädlingsbekämpfung
11. Betriebliche Eigenkontrollsysteme
12. Einführung in die psychologischen Grundlagen der Überwachungstätigkeit, insbesondere in Kommunikations- und Konfliktlösungstechniken



Akademien für die theoretische Ausbildung für Lebensmittelkontrolleure



Akademie für
Öffentliches
Gesundheitswesen
in Düsseldorf

Akademie für Öffentliches Gesundheitswesen in Düsseldorf

Kanzlerstr. 4
40472 Düsseldorf
www.akademie-oegw.de



Akad Vet

Landesakademie Baden-Württemberg für Veterinär- und Lebensmittelwesen

Rosenbergstraße 17
70176 Stuttgart
www.akadvet.baden-wuerttemberg.de/pb/,Lde/Startseite



BERUFSAKADEMIE SACHSEN
STÄATLICHE STUDIENAKADEMIE
PLAUFEN
UNIVERSITY OF COOPERATIVE EDUCATION

Berufsakademie Sachsen Staatliche Studienakademie Plauen

Melanchthonstr. 1/3
08523 Plauen
www.ba-plauen.de/lebensmittelsicherheit/theoretische-fortbildung-fuer-lebensmittelkontrolleure

LGL Bayerisches Landesamt für
Gesundheit und Lebensmittelsicherheit



Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL)

Veterinärstraße 2
85764 Oberschleißheim
www.lgl.bayern.de/aus_fort_weiterbildung/ausbildung/lehrgaenge/lebensmittelkontrolleure

Wir bitten Sie, sich für eine Ausbildung nur an die zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden in den Städten und Landkreisen zu wenden!

05 Kontrolle durch Lebensmittelkontrolleure: Wo, was, wie, warum?

Wer ist verantwortlich dafür, dass Verbraucher nur sichere Lebensmittel erhalten?

Die Verantwortung für die Lebensmittelsicherheit trägt der Lebensmittelunternehmer, also jene Personen bzw. Unternehmen, welche Lebensmittel herstellen, behandeln und in den Verkehr bringen.

Die amtliche Lebensmittelüberwachung übt die „Kontrolle der Kontrolle“ aus, das heißt, sie überprüft stichprobenartig und risikoorientiert, ob die Lebensmittelunternehmer ihrer Verpflichtung zur Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften nachkommen.

Weitere Informationen in der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 und dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB): www.bmel.de > Service > Gesetze und Verordnungen



05 Wo finden Kontrollen statt?

In Betrieben jeder Größe, die Lebensmittel herstellen, behandeln und in den Verkehr bringen

- Gaststätten, Bistros, Cafés, Imbisseinrichtungen, Hotelküchen
 - Gemeinschaftsküchen sowie Kantinen und Speiseausgabestellen z. B. in Krankenhäusern, Pflegeheimen, Schulen, Kindertagesstätten
 - Bäckereien und Konditoreien sowie deren Filialen und Verkaufsfahrzeuge
 - handwerkliche Fleischereien, Metzgereien und deren Filialen und Verkaufsfahrzeuge
 - Einzelhandelsgeschäfte (z. B. Fischverkaufsstellen, Konfiserien, Getränkehändler Tankstellenshops, Obst- und Gemüseverkaufsstellen)
 - handwerkliche Speiseeishersteller
 - Discounter und ihre Zentrallager
 - industrielle Hersteller von Lebensmitteln
 - Importeure/Exporteure
 - Hersteller von Getränken (z. B. Bier, Spirituosen, alkoholfreie Erfrischungsgetränke)
 - Direktvermarkter landwirtschaftlicher Erzeugnisse und Imker
 - Getreidelager, Kartoffellager etc.
 - Wochenmärkte, Volksfeste
 - Transportfahrzeuge
 - mobile Imbisseinrichtungen und weitere ortsveränderliche Betriebsstätten
 - Internethändler, die z. B. Lebensmittel, Sportlernahrung, Bedarfsgegenstände mit Lebensmittel- und Körperkontakt anbieten
- und, und...

05 Wussten Sie schon? Wir kontrollieren auch ...

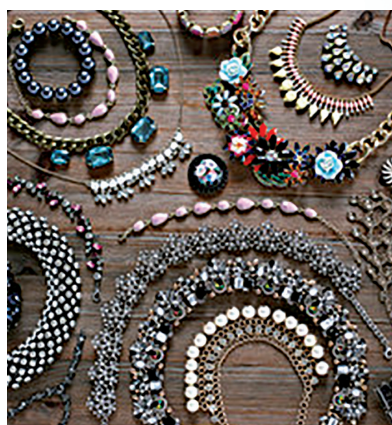
Bedarfsgegenstände mit Körperkontakt und Lebensmittelkontakt sowie Tabakerzeugnisse und Kosmetik:



Tabakerzeugnisse



Kosmetische Mittel



Schmuck



Geschirr, Töpfe, Besteck usw.



Spielwaren



Tattoofarben



Bekleidung

Der Kontrolle unterliegen also auch Hersteller, Händler und Verkäufer der hier aufgeführten Produktkategorien sowie gewerbliche Anwender kosmetischer

Mittel (u. a. Kosmetiksalons, Tattoostudios, Friseursalons), frei verkäufliche Arzneimittel im Einzelhandel, Lebensmittel und Kosmetika in Apotheken, Shishabars ...



05 Was wird kontrolliert?

Bei den Kontrollen liegt das Augenmerk unter anderem auf:

- **Einhaltung lebensmittelrechtlicher Bestimmungen**

- **Beurteilung der baulichen und materiell-technischen Ausstattung**

Erfolgen regelmäßig Instandhaltungsmaßnahmen? Sind ersichtliche Schäden an der Bausubstanz vorhanden, z. B. Fliesenschäden, abblätternde Wand- und Deckenfarbe, Schwarzsimmelbefall, undichte Rohrleitungen?

Ist eine funktionierende Abluftanlage vorhanden?

Funktioniert der Wasseranschluss an der Handwascheinrichtung?

In welchem Zustand sind Flächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen?

Sind genügend Lagerbereiche bzw. -regale vorhanden?

- **Beurteilung der allgemeinen Hygiene in Verbindung mit dem Reinigungs- und Desinfektionsregime/-system**

Ist eine Grundordnung vorhanden?

Erfolgen Reinigungen und ggf. Desinfektionen regelmäßig und gründlich - auch an schwer zugänglichen Stellen?

Sind die verwendeten Reinigungs- und Desinfektionsmittel geeignet?

Ist das Personal mit der sachgerechten Anwendung vertraut?

Ist ein Reinigungs- und Desinfektionsplan vorhanden? ...

05 Was wird kontrolliert?

• Personalhygiene

Trägt das Personal saubere Hygienekleidung? Wird diese sachgerecht gereinigt und aufbewahrt? Sind lange Haare zusammengebunden? Sind die Fingernägel kurz und sauber? Ist der Belegungsbescheinigungsnachweis

zum Infektionsschutzgesetz vorhanden? Funktioniert der Warmwasseranschluss an den Handwascheinrichtungen in den Personaltoiletten? Sind hygienische Mittel zum Reinigen und Trocknen der Hände vorhanden, z. B. Flüssigseife und einmal zu benutzende Handtücher?



• Produktionshygiene

Ist die Produktion so organisiert, dass kreuzungsfreie Wege bestehen (Trennung reine/unreine Bereiche)? Besteht die Gefahr von Kontamination? Werden Lebensmittel so gelagert und verarbeitet,

dass nachteilige Beeinflussungen ausgeschlossen sind? Ist eine Wasserversorgung gewährleistet? Werden Abfälle in geeigneten Behältern mit Deckeln gesammelt? Wie ist die Abfallentsorgung geregelt?



- **Temperatureinhaltung (Kühlung, Gefrierlagerung, Heißhaltung)**

Werden die gesetzlich vorgeschriebenen und/oder vom Hersteller vorgegebenen Temperaturen eingehalten? Wird die Kühl- bzw. Tiefkühlkette beim Transport eingehalten? Erfolgen im Rahmen der Eigenkontrolle Temperatur-

überprüfungen? Werden geeignete Maßnahmen veranlasst, wenn es zu Abweichungen kommt? Sind die dafür verwendeten Temperaturmessgeräte geeignet und funktionstüchtig, gibt es eine plausible Dokumentation? Auch heißzuhaltende Speisen sind einer Temperaturkontrolle zu unterziehen und müssen mit mindestens +65°C Produkttemperatur ausgegeben werden ...



• Rückverfolgbarkeitssysteme

Kontrolle der Plausibilität und Funktionsfähigkeit der Rückverfolgbarkeitssysteme sowie Nämlichkeit (Identität der Ware). Rückverfolgbarkeit bedeutet die Möglichkeit, ein Lebensmittel durch alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen zu verfolgen. Die Rückverfolgbarkeit ist seit 2005 eine rechtliche



Verpflichtung für alle Unternehmen der Lebensmittelkette, unabhängig von der Betriebsgröße und -struktur. Sie stellt ein wichtiges Sicherheitsinstrument angesichts der komplexen globalen Güterströme dar, um bei besonderen Vorkommnissen durch genaue Ursachenverfolgung Schadensbegrenzung betreiben und Verbraucher gesichert informieren zu können.

Wer mit Regionalität wirbt, muss diese auch servieren und die Herkunft lückenlos belegen können!



Weitere Informationen u. a. in der Verordnung (EG) Nr. 178/2002: www.bmel.de > Service > Gesetze und Verordnungen und beim Lebensmittelverband Deutschland e. V.



• Schädlingsmanagement

Wurden Maßnahmen getroffen, um das Eindringen von Schädlingen zu verhindern, z. B. durch Insektenschutzgitter an Fenstern, abgedichtete Türen und Tore an Rampen? Werden Abfallsammelplätze

instand gehalten und Abfallcontainer regelmäßig geleert? Ist ein professionelles Schädlingsmonitoringsystem eingerichtet, um Befall frühzeitig erkennen und fachmännisch bekämpfen zu können?



05 Rückverfolgbarkeit

Rückverfolgbarkeit am Beispiel einer Pizza:



Schinken



Kräuter



Salami



Weizenmehl



BVLK-Pizza



Käse



Hefe



Tomaten



Oliven



Knoblauch

Für **jede einzelne Zutat der Pizza** muss der Lebensmittelunternehmer (sowohl Gastwirt als auch industrieller Produzent) die Rückverfolgbarkeit **lückenlos** belegen können.

Kennzeichnung

Überprüfung, ob die Vorschriften zur Lebensmittelkennzeichnung eingehalten werden, z. B. die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und Allergenen in Speise- und Getränkekarten, die Vollständigkeit der Angaben auf den Etiketten verpackter Lebensmittel, z. B. Zutatenliste, Mindesthaltbarkeitsdatum/Ver-

brauchsdatum, Anschrift des Herstellers/Produzenten/Inverkehrbringers; zudem Prüfung, ob täuschende oder irreführende Angaben verwendet werden. Auch die Kennzeichnung etwaiger gentechnisch veränderter Zutaten (GVO) gehört dazu.

Weitere Informationen u. a. in der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung): www.bmel.de > Service > Gesetze und Verordnungen



05 Kennzeichnungsmängel

Damit Sie als Verbraucher nicht getäuscht werden, nehmen wir die Speisekarte ganz genau unter die Lupe ...

Wir prüfen zum Beispiel, ob



✓ tatsächlich *Kochschinken* verwendet wird



✗ *Schinkenimitat*



✓ tatsächlich *Käse* verwendet wird



✗ *Käseimitat/Analogkäse*

Neben den oben beschriebenen täuschenden und zur Irreführung geeigneten Sachverhalten kann außerdem die fehlende (oder falsche) Angabe zu enthaltenen allergenen Zutaten, wie hier z. B. das Weizengluten im Pizzateig, die Senfkörner und

das Hühnereiweißisolat in der Salami, problematisch für betroffene Allergiker werden. Wurden mit Farbstoff versetzte Oliven verwendet, muss dieser Zusatzstoff ebenfalls kenntlich gemacht sein.

Wie Sie noch getäuscht werden (können) ...

Weitere täuschende und irreführende Beispiele für Kennzeichnungsmängel in Speise- und Getränkekarten:

Die Auslobung von „Saft“, obwohl Nektar ausgeschrieben wird

Nektar besteht zu einem geringen Anteil aus Fruchtsaft oder -mark, den Rest bilden Wasser und Zucker.

Mehrfruchtnektare sind zudem häufig mit Süßungsmitteln versetzt, die in der Getränkekarte kenntlich zu machen sind.



Die Auslobung von „Vanille“, z. B. bei Vanilleeis oder Vanillesoße, obwohl der Vanillegeschmack mittels zugesetztem Aroma erzeugt wird

Nur, wenn echte Bourbonvanille verwendet wird, darf mit dem Wort „Vanille“ geworben werden.



Die Auslobung von Schafskäse im Salat, der jedoch ein Kuhmilchkäse in Salzlake ist, oder von Feta, obwohl ein Kuhmilchprodukt aus deutscher Produktion serviert wird

Wenn ein Kuhmilchallergiker auf die Angabe „Schaf“ vertraut, kann es zu gesundheitlichen Problemen nach dem Verzehr kommen.

Zudem ist Feta eine geschützte geografische Ursprungsbezeichnung. Feta darf nur in Griechenland hergestellt werden und muss aus Schafs- und/oder Ziegenmilch bestehen.



Die Auslobung von Matjes, obwohl es sich um Matjes Nordische Art handelt

Wie wird ein Hering zum Matjes?

Klassischerweise werden die Heringe nach dem Fang in den Monaten Mai, Juni und Juli zum Matjes veredelt, indem sie gekehlt, ausgenommen und gesalzen werden: Das Einlegen in Salzlake lässt den Geschmack optimal reifen.

Beim Kehlen werden die Kiemen und beim Ausnehmen die Innereien entfernt - lediglich die Bauchspeicheldrüse verbleibt im Fisch. Die in der Bauchspeicheldrüse enthaltenen natürlichen Enzyme lassen das frische Fischfleisch der Heringe zum unvergleichlich zarten Matjes reifen.

Matjes „nordische Art“ hingegen bezeichnet ein Heringsfilet, das mit Salz, Zucker, Säuerungsmitteln und zum Teil



– meist pflanzlichen – Enzymen, den sogenannten Reifemitteln, veredelt wird. Diese Sorte verfügt über eine tendenziell festere Konsistenz und ist in der Regel günstiger im Preis.



(Quelle: www.die-hollaender.de)

Was unter einem Wiener Schnitzel zu verstehen ist, ist in den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches geregelt: Wiener Schnitzel ist demnach ein paniertes Kalbsschnitzel.

Steht auf dem Speiseplan Wiener Schnitzel, muss der Koch also Kalbfleisch verwenden. Anders bei Schnitzel Wiener Art! Hier ist die Verwendung von Schweinefleisch zulässig.



Weitere Informationen unter www.deutsche-lebensmittelbuch-kommission.de

05 Mitarbeiterschulungen

Überprüfung, ob der Lebensmittelunternehmer seiner Pflicht nachkommt, das Personal, das mit Lebensmitteln umgeht, in Fragen der Lebensmittelhygiene zu unterweisen und/oder zu schulen sowie die Belehrung zum Tätigkeits- und



und/oder zu schulen sowie die Belehrung zum Tätigkeits- und

Weitere Informationen unter: www.gesetze-im-internet.de/ifsg/

Beschäftigungsverbot gemäß Infektionsschutzgesetz durchgeführt hat.



05 Betriebliches Eigenkontrollkonzept

Jeder Lebensmittelunternehmer ist laut Gesetz verpflichtet, eine sogenannte Gefahrenanalyse durchzuführen (VO [EG] Nr. 852/2004).

Beginnend beim Wareneingang, über die Lagerung, Zubereitung und das Inverkehrbringen der Lebensmittel muss geprüft werden, ob mikrobiologische, chemische oder physikalische Gesundheitsgefahren auftreten können. Sind diese vorhanden, müssen geeignete und wirk-



Die Dokumentenprüfung nimmt inzwischen einen erheblichen Teil der Kontrollzeit vor Ort in Anspruch.

same Lenkungsmaßnahmen veranlasst werden, um die ermittelten Gefahren auszuschalten oder auf ein annehmbares Maß zu reduzieren. Zudem sind Festlegungen zur Dokumentation zu treffen, z. B. von Wareneingangskontrollen, zum Temperaturmanagement, zu Untersuchungen von Rohstoffen und Enderzeugnissen, zu Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen oder zur Wartung von Maschinen.

Lebensmittelkontrolleure prüfen und beurteilen, ob das Eigenkontrollkonzept plausibel und geeignet ist, die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.

Hier finden Sie das Merkblatt des BfR „Fragen und Antworten zum Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)-Konzept“



05 Lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche

Eine besondere Bedeutung kommt der Ermittlung im Falle lebensmittelbedingter Krankheitsausbrüche zu.

Viele der in Deutschland gemeldeten lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüche lassen sich auf Hygienemängel und Fehler im Temperaturmanagement sowohl in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung als auch in den privaten Haushalten zurückführen. Lebensmittelinfektionen und Vergiftungen (Intoxikationen) des Menschen können von einer Vielzahl bakterieller (z. B. Salmonellen, Campylobacter, Staphylokokken), viraler (z. B. Noroviren) und parasitärer Erreger (z. B. Trichinellen) oder durch von diesen gebildete Gifte verursacht werden. Meistens führen sie zu Magen-Darm-Beschwerden, allerdings können sie auch schwere, mitunter lebensbedrohliche Syndrome verursachen.



Gelangt der amtlichen Lebensmittelüberwachung, z. B. durch Meldung des Gesundheitsamtes, ein derartiger Fall zur Kenntnis, so erfolgt umgehend die Ermittlung in dem „verdächtigen“ Lebensmittelunternehmen.

In diesem Rahmen wird geprüft, ob die verdächtigten Lebensmittel/Speisen noch vorhanden sind. Wenn dem so ist, werden sie als Verdachtsproben an das Untersuchungsamt weitergeleitet. Es erfolgen eine Befragung der Mitarbeiter zur Lebensmittelherstellung, eine Umgebungsuntersuchung z. B. mittels Entnahme von Tupferproben von Oberflächen und Bedarfsgegenständen zur mikrobiologischen Untersuchung,



Ermittlungen zur Lebensmittelkette (Rückverfolgung verdächtiger Lebensmittel), Dokumentenprüfungen, die Anordnung und Überwachung von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen, ggf. zeitlich begrenzte Sortimentseinschränkung oder Abgabeverbot für Lebensmittel, Betriebschließung oder Teilbetriebsschließung, Tätigkeitsverbot für Mitarbeiter, Rückruf von Lebensmitteln/Information der Öffentlichkeit, iRASFF-Meldung (Erklärung Seite 23).



Weitere Informationen auf der Homepage des BVL „Bundeseinheitliches System zur Erfassung von Daten zu Lebensmitteln, die bei Krankheitsausbrüchen beteiligt sind (BELA)“ und Robert-Koch-Institut.





06 Amtliche Proben: Was, wo, wie, warum?

Probenahmen in Betrieben, die Lebensmittel herstellen, behandeln und in den Verkehr bringen.

- Die Probenahme erfolgt größtenteils auf der Grundlage einer hersteller- und risiko-orientierten Probenplanung.
- Laut Gesetzgeber sind grundsätzlich fünf amtliche Proben an Lebensmitteln pro 1.000 Einwohner zu entnehmen und 0,5 Proben bei Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen.
- Die Überprüfung erfolgt insbesondere hinsichtlich der mikrobiologischen Anforderungen,

derungen, des Gehaltes an Rückständen, Kontaminanten oder unerwünschten Stoffen, der Zusammensetzung, der Kennzeichnung oder Aufmachung oder des Vorhandenseins gentechnisch veränderter Bestandteile oder Zutaten aus gentechnisch veränderten Organismen.

Einen großen Anteil machen dabei die Planproben aus. Zum Probenrepertoire /-umfang gehören z. B. Fleisch und Fleischerzeugnisse, Wurstwaren, Eier und Eiprodukte, Speiseeis, Milcherzeugnisse, Backwaren, Obst und Gemüse, Säuglingsnahrung, Getränke, Nahrungsergänzungsmittel, Kosmetik, Tabakerzeugnisse und vieles andere mehr.



Welche Proben werden darüber hinaus entnommen?

- a) Verdachtsproben (bei vermuteten Mängeln oder Abweichungen)
- b) Beschwerdeproben (bei Verbraucherbeschwerden)
- c) Verfolgsproben (z. B. zu Beschwerdeproben)
- d) Proben aufgrund von EU-Schnellwarnungen (iRASFF, RAPEX, Definition Seite 23)
- e) Sonderproben im Rahmen bundesweiter (BÜp) und länderspezifischer Untersuchungsprogramme (LÜp) und des Lebensmittelmonitorings

Die Untersuchung der amtlichen Proben erfolgt an den Untersuchungseinrichtungen durch wissenschaftliche Mitarbeiter (z. B. Veterinärmediziner, Diplomlebensmittelchemiker, Biochemiker).

Im **Beanstandungsfall** erfolgt die Auswertung der Gutachten durch den für den Herstellungsbetrieb zuständigen Lebensmittel-

kontrolleur mit dem Verantwortlichen des Betriebes vor Ort. Sofern dies erforderlich ist, werden weitere Entscheidungen und ggf. Maßnahmen veranlasst.

Beanstandungsgründe können zum Beispiel sein: Kennzeichnungsmängel, eine hohe allgemeine Keimbelastung (z. B. im Speiseeis), die Kontamination mit pathogenen Keimen und Bakterien (z. B. Salmonellen im Hackfleisch,>Listerien im Käse), Schimmelpilzgifte (z. B. in Getreide und Apfelsaft), die Verwendung nicht zugelassener Zusatzstoffe, nicht deklarierte Allergene, Verderb, Pflanzenschutzmittelbelastung (z. B. bei Obst und Gemüse), Weichmacher (z. B. in Spielwaren), Schwermetallbelastung (z. B. in Fisch und Eiern), fehlende Kennzeichnung gentechnisch veränderter Lebensmittel.



Weitere Informationen
unter: Jahresberichte BVL >
www.bvl.bund.de

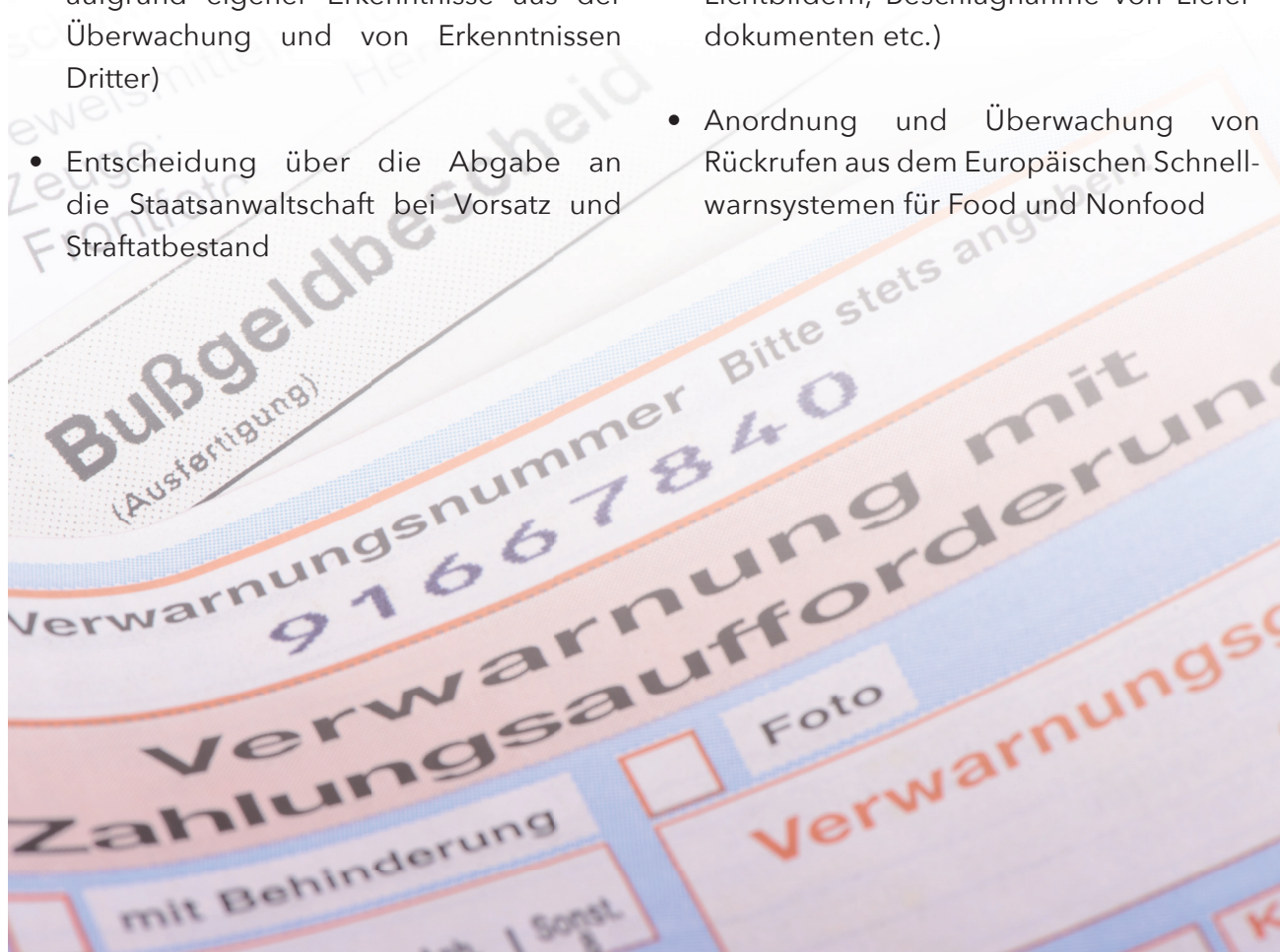


07 Vollzug

Bei Verstößen gegen das Lebensmittelrecht ist der Lebensmittelunternehmer durch geeignete und wirksame Maßnahmen dazu anzuhalten, die Vorschriften des Lebensmittelrechts einzuhalten.

Verschiedene Möglichkeiten stehen vor Ort zur Verfügung:

- Auflagen mit Fristsetzung im Kontrollbericht (als mildestes Mittel)
- kostenpflichtige Nachkontrollen
- Erteilung von Verwarnungen bis 55,00 €/ kostenfreie Verwarnungen
- Durchführung von Ordnungswidrigkeitenverfahren (Bearbeitung und Entscheidung aufgrund eigener Erkenntnisse aus der Überwachung und von Erkenntnissen Dritter)
- Entscheidung über die Abgabe an die Staatsanwaltschaft bei Vorsatz und Straftatbestand
- Erstellung von Ordnungsverfügungen mit und ohne Androhung von Maßnahmen des Verwaltungszwangs
- vorübergehende Betriebsbeschränkung von Betrieben oder Betriebsteilen wegen lebensmittelhygienischer Missstände
- Verbot oder Beschränkung (auch vorübergehend) des Herstellens, Behandelns oder Inverkehrbringens von Erzeugnissen
- Sicherstellung von nicht gesetzeskonform hergestellten Lebensmitteln, Produkten und Erzeugnissen
- Sicherstellung oder Beschlagnahmung von Beweismitteln für Straf- oder Bußgeldverfahren (z. B. Anfertigen von Lichtbildern, Beschlagnahme von Lieferdokumenten etc.)
- Anordnung und Überwachung von Rückrufen aus dem Europäischen Schnellwarnsystemen für Food und Nonfood



08 Food Fraud

Food Fraud (Lebensmittelbetrug/ Lebensmittelkriminalität)

Darunter versteht man im Allgemeinen das Inverkehrbringen von Lebensmitteln mit dem Ziel, durch vorsätzliche Täuschung einen finanziellen oder wirtschaftlichen Vorteil zu erlangen. Durch Verwendung unerlaubter Zusätze, die zu einer Änderung der Zusammensetzung des Lebensmittels führen, oder durch bewusste Falschdeklaration, also die absichtliche Verwendung falscher oder unzureichender Angaben auf dem Etikett, soll der Kunde bzw. Verbraucher getäuscht werden (Quelle: BVL).

Fälle, in denen auf kriminellem Weg mit Lebensmitteln finanzielle Vorteile erstrebt werden, gewinnen im globalen Markt zunehmend an Bedeutung. Der wachsende internationale Handel und die immer



komplexer werdenden Warenströme erleichtern „Food Fraud“, da in diesem Bereich hohe Gewinne zu erzielen sind und nur ein geringes Entdeckungsrisiko besteht.

Lebensmittelkontrolleure sind Beteiligte im Netzwerk zur Bekämpfung von Food Fraud und arbeiten eng mit anderen Behörden zusammen (z. B. Polizei, Zoll, Staatsanwaltschaft).

Liste der am häufigsten verfälschten Lebensmittel (Bericht des Europäischen Parlaments vom Dezember 2013)

1. Olivenöl (z. B. falsche Herkunftsangabe, Vermischung mit Altbeständen, Strecken mit Soja-, Mais-, Sonnenblumen-, Haselnuss-Öl etc.)
2. Fisch (z. B. falsche Spezies, Aqua-Kultur für Wildfang, in prozessierten Fischgerichten Beimengung von Soja-Protein)
3. Bio-Lebensmittel (Vermischung mit konventionell angebauten Produkten)
4. Milch (z. B. Streckung mit Pflanzenölen und Wasser, Vermengung mit Fremdproteinen und proteinvortäuschenden Substanzen wie Melamin)
5. Getreide (z. B. falsche Sorte, Sortenreinheit, falsche Herkunft, Anbauverfahren, Streckung mit Fremdstoffen bei Mehl)
6. Honig und Ahornsirup (z. B. Streckung mit Invertzucker-Sirup oder Saccharose-Sirup, Zugabe von Zucker und Wasser)

7. Kaffee und Tee (Kaffee: Herkunft, Sorte, Streckung mit geröstetem Mais, Streckung mit Malz oder Hülsenfrüchten; Tee: Herkunft, Sorte, Streckung mit benutzten Teeblättern, Vermischen mit gefärbten Sägespänen, Strecken mit wertlosem Stängelmateriale)
8. Gewürze (z. B. Chili: Streckung mit Ringel- und Studentenblumenblättern, Sandelholz-Spänen, eingefärbtem Gras, Fasern von Roter Bete oder Granatapfel, Einfärben mit gelben und roten Farbstoffen)
9. Wein (z. B. Herkunft, Reinheit, Jahrgang, Zusatz von Wasser, Zucker, Ethylenglykol, falsche Etikettierung)
10. Obstsaft (z. B. Orangen- und Apfelsaft: Zusatz artfremder Fruchtsäfte, Vortäuschung „frisch gepresst“ durch Trübungsmittel, Streckung mit Wasser und Zucker, Zusatz synthetischer Aromen und Geschmacksstoffe sowie von Farbstoffen)

Weitere Informationen finden Sie unter: www.bvl.bund.de und www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//TEXT+REPORT+A7-2013-0434+0+DOC+XML+V0//DE#_part2_def2
(Stand: 17.04.2018)

09 Schnellwarnungen - wichtige Meldungen für Ihre Sicherheit

Wenn von Bedarfsgegenständen, Lebens- oder Futtermitteln Risiken für die menschliche Gesundheit ausgehen, ist ein zeitnahes und wirksames Handeln der Behörden erforderlich. Für die schnelle Weitergabe von Informationen innerhalb der Europäischen Union sorgen unter anderem zwei Schnellwarnsysteme:

- iRASFF

Europäisches Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel (Rapid Alert System for Food and Feed) ist ein Schnellwarnsystem der Europäischen Kommission. Hier werden Meldungen über Lebensmittel, Futtermittel und Lebensmittelbedarfsgegenstände ausgetauscht, von denen ein Gesundheitsrisiko ausgeht.

- RAPEX

Das Rapid Exchange of Information System (RAPEX) ist ein Schnellwarnsystem

der EU für den Verbraucherschutz. Über RAPEX werden Informationen aus den Mitgliedsstaaten über gefährliche oder potenziell gefährliche Verbrauchsgüter (ausgenommen Lebensmittel und pharmazeutische Produkte sowie Medikamente) ausgetauscht. Darunter fallen beispielsweise Produkte wie Kleidung, Schuhe, Kosmetik, Schmuck oder Kinderspielzeug mit gesundheitsschädlichen Bestandteilen oder entsprechender Beschaffenheit. Beide Systeme leisten einen sehr wichtigen Beitrag zu Ihrer Sicherheit.

Bestehen unmittelbare Risiken für den Verbraucher, so informieren die für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Bundesländer die Öffentlichkeit über die betroffenen Produkte und deren Hersteller. Die Kontrolle dieser Rückrufe oder Rücknahmen erfolgt durch Lebensmittelkontrolleure.



Weitere Informationen unter:
www.lebensmittelwarnung.de



Überblick über die europäischen Schnellwarnsysteme unter:
www.bvl.bund.de



10 Verbraucherbeschwerde? - „Was tun?“

Wo muss man bei Bedarf die Verbraucherbeschwerde einreichen?

Bei Ihrer zuständigen Lebensmittelüberwachung!

In den Landkreisen und ggf. in den kreisfreien Städten.

Kontaktdaten finden Sie unter folgenden Links:

Übersicht Landkreise



www.kreisnavigator.de/kreisnavigator/mainfra-karte.htm

Übersicht der kreisfreien Städte



www.staedtetag.de/mitglieder/

- Jeder Verbraucher hat einen Anspruch darauf, dass ihm nur Lebensmittel (z. B. Brot, Wurst, Konfitüre, Butter, Fruchtsaft), kosmetische Mittel (z. B. Lippenstift, Deo) und Bedarfsgegenstände (z. B. Babyschnuller, Spielwaren, Besteck, Textilien, Lebensmittelverpackungen, Haushaltsreiniger) angeboten werden, die gesundheitlich unbedenklich sind und nicht über ihre wahre Beschaffenheit (z. B. Herkunft, Qualität) täuschen.
- Beschwerden über Lebensmittel, Kosmetika oder Bedarfsgegenstände sollten immer zuerst dem Verkäufer oder Gastwirt vorgetragen werden. In aller Regel wird bei berechtigten Klagen der Betrieb selbst Ersatz leisten oder Misstände abstellen.
- Die Lebensmittelüberwachung sollten Sie jedoch insbesondere dann einschalten, wenn Ihre Reklamation nicht beachtet wird, sich die Vorkommnisse häufen oder gesundheitliche Störungen auftreten. Auch wenn Sie Hygienemängel in



Lebensmittelbetrieben (z. B. Gaststätten, Einzelhandel, Bäckereien, Fleischereien) entdecken oder den Verdacht haben, dass dort gegen lebensmittelrechtliche Bestimmungen verstoßen wird, sollten Sie das melden.

- Wenn Sie gesundheitliche Beschwerden nach dem Verzehr eines Lebensmittels, der Anwendung eines Kosmetikproduktes oder dem Umgang mit Bedarfsgegenständen haben oder Sie sich durch seine Zusammensetzung, seine Aufmachung oder durch Werbeaussagen getäuscht fühlen, können Sie eine Beschwerdeprobe abgeben.
- Hinweis: Die Verbraucherbeschwerde sollte zeitnah erfolgen, damit nachteilige Veränderungen der Probe möglichst weitgehend ausgeschlossen werden können.
- Die Verbraucherbeschwerde ist bei der zuständigen Stelle persönlich, schriftlich oder telefonisch vorzubringen. Sie können die Verbraucherbeschwerde grundsätzlich auch anonym abgeben.

Zum Verfahrensablauf erhalten Sie hier weitere Informationen:



www.bvlk.de/verbraucherbeschwerde.html

11 Und sonst noch?

Beratung von Gewerbetreibenden/Lebensmittelunternehmern unter anderem anhand von Merkblättern

Beratung von Verbrauchern

Schulung von Gewerbetreibenden/Vereinen/Lebensmittelunternehmern mit Informationsveranstaltungen und Informationsständen zu Großveranstaltungen

Bearbeitung von Verbraucherbeschwerden

a) Stellungnahmen zu Bauvoranfragen, Bau- und Planungsangelegenheiten

b) Stellungnahmen zu beantragten Konzessionserteilungen an die für das Gewerberecht zuständigen Behörden



Und sonst noch?

12 Nützliche Links für Verbraucher




















www.bvlk.de/nuetzliche-links-fuer-verbraucher.html



Nützliche Links für Verbraucher

13 Übersicht zuständige Bundes- und Landesministerien

	Bund	Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
<i>Bundesland</i>		
	Baden-Württemberg	Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz
	Bayern	Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz
	Berlin	Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung
	Brandenburg	Ministerium der Justiz und für Europa und Verbraucherschutz
	Bremen	Senat für Wissenschaft, Gesundheit und Verbraucherschutz
	Hamburg	Behörde für Gesundheit und Verbraucherschutz
	Hessen	Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
	Mecklenburg-Vorpommern	Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt
	Niedersachsen	Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
	Nordrhein-Westfalen	Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz
	Rheinland-Pfalz	Ministerium für Umwelt, Energie, Ernährung und Forsten
	Saarland	Ministerium für Umwelt und Verbraucherschutz
	Sachsen	Sächsisches Staatsministerium für Soziales und Verbraucherschutz
	Sachsen-Anhalt	Ministerium für Arbeit, Soziales und Integration
	Schleswig-Holstein	Ministerium für Justiz, Europa, Verbraucherschutz und Gleichstellung
	Thüringen	Ministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit, Frauen und Familie

Stand 01.08.2019



**Bundesverband der
Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e. V.**

c/o Geschäftsstelle
Naundorfer Str. 1
01558 Großenhain

Tel.: 03522 5287744
Fax: 03522 5287746

lebensmittelkontrolle@bvlk.de
www.bvlk.de

Urheberrechtsvermerk:

Diese Broschüre einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwendung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechts ist ohne Zustimmung des BVLK unzulässig und strafbar. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und für die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen. Die Wiedergabe von Warenbezeichnungen, Handelsnamen und sonstigen Kennzeichen in dieser Broschüre berechtigt nicht zu der Annahme, dass diese von jedermann frei benutzt werden dürfen. Vielmehr kann es sich auch dann um eingetragene Warenzeichen oder sonstige geschützte Kennzeichen handeln, wenn sie nicht eigens als solche gekennzeichnet sind. Für den Inhalt abgedruckter oder verlinkter Websites ist ausschließlich der jeweilige Betreiber verantwortlich. Der BVLK e.V. hat keinen Einfluss auf die verknüpften Seiten und übernimmt hierfür keinerlei Haftung. Die Verfasser haben größte Mühe darauf verwendet, dass die Angaben und Anweisungen dem jeweiligen Wissensstand bei Fertigstellung der Broschüre entsprechen. Weil sich jedoch die technische Entwicklung sowie Normen und Vorschriften ständig im Fluss befinden, sind Fehler nicht vollständig auszuschließen. Daher wird für die Broschüre und die darin enthaltenen Angaben und Anweisungen durch den BVLK keine Gewähr übernommen.

Allgemeiner Hinweis zum Inhalt:

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung männlicher, weiblicher und diverser Sprachformen verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichwohl für jedes Geschlecht.

IMPRESSUM

HERAUSGEBER:
Bundesverband der
Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e. V.
Naundorfer Str. 1
01558 Großenhain
Tel. 03522 5287744
Fax 03522 5287746

LAYOUT & DRUCK
www.mko-werbeagentur.de
Lurchengasse 10 • 38350 Helmstedt
Tel. 05351 912990 • info@mko-werbeagentur.de

FOTOS, TEXTNACHWEISE:
Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e.V., adobe stock,
BMEL: www.bmel.de, BVL: www.bvl.bund.de, BLL: www.bll.de

Die UNVERZICHTBAREN



*„Unsere Lebensmittel müssen sicher sein –
dafür stehe ich.“*

Dana Rostin
Lebensmittelkontrolleurin

Weitere **150 Berufsprofile** im Öffentlichen Dienst und **Dana** im
Video-Interview auf: www.die-unverzichtbaren.de

