

# **Ergebnisse der in der amtlichen Lebensmittelüberwachung durchgeführten Kontrollen von Betrieben im Land Berlin**

Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung

(Stand 03.08.2020)

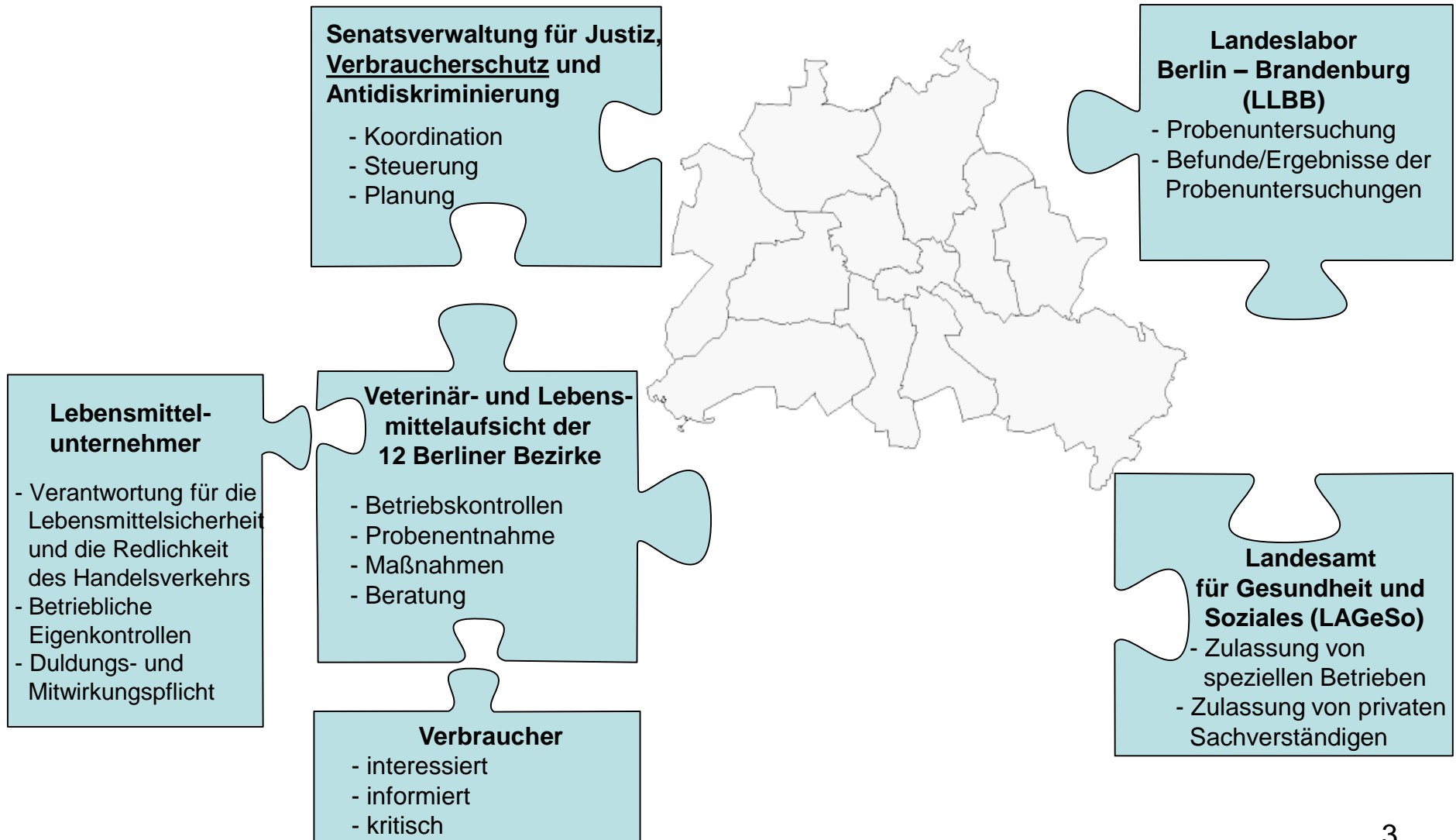
- Die Ergebnisse der Laboruntersuchungen von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen im Land Berlin werden im Leistungsbericht des Landeslabor Berlin-Brandenburg (LLBB) dargestellt und können auf dessen Internetseite abgerufen werden (<https://www.landeslabor.berlin-brandenburg.de>)

---

## Inhaltsverzeichnis

	<b>Seite</b>
<b>1. Übersicht über die Kompetenzen „sichere Lebensmittel“ in Berlin</b>	<b>3</b>
<b>2. Rechtliche Grundlagen</b>	<b>4</b>
2.1 Betriebliche Eigenkontrollen	4
2.2 Amtliche Kontrolle von Betrieben	5
2.3 Datenerhebung	5
<b>3. Betriebskontrollen 2019</b>	<b>6</b>
3.1 EU-Jahresbericht des Landes Berlin	6
3.2 Ergebnisse	7
<b>4. Analyse der Ergebnisse</b>	<b>8</b>
4.1 Vergleich der Daten	8
4.2 Betriebskontrollen – Trendübersicht 2014 - 2019	9
4.3 Art der Verstöße – Trendübersicht 2014 - 2019	10
<b>5. Fazit</b>	<b>11</b>
<b>Anhang:</b>	
• Verzeichnis einer Auswahl von Internetpfaden	12
• Verzeichnis einer Auswahl von lebensmittelrechtlichen Vorschriften	13
• Verzeichnis der Abkürzungen	14

# 1. Übersicht über die Kompetenzen „sichere Lebensmittel“ in Berlin



---

## 2. Rechtliche Grundlagen

Das allgemeine Lebensmittelrecht bildet die Grundlage für die Lebensmittelsicherheit, d.h. den Schutz der Gesundheit der Menschen sowie den Schutz vor Irreführung und Täuschung. Diese Ziele ist in der sogenannten „Basisverordnung“, VO (EG) Nr. 178/2002 sowie der sogenannten „Lebensmittelinformationsverordnung“, VO (EU) Nr. 1169/2011, verankert und in der Bundesrepublik Deutschland im Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) umgesetzt.

### 2.1. Betriebliche Eigenkontrollen

Jeder Lebensmittelunternehmer ist verpflichtet, Lebensmittel so herzustellen, zu verarbeiten und/oder zu vertreiben, dass die Sicherheit der Lebensmittel und die Redlichkeit des Handelsverkehrs gewährleistet wird. Er hat durch geeignete betriebliche Eigenkontrollen u.a. für die Verfahren zur Herstellung und Behandlung eine Gefahrenanalyse durchzuführen, um Kontrollpunkte und erforderliche Sicherungsmaßnahmen festzulegen. Außerdem muss er durch eine geeignete Dokumentation jederzeit belegen können, von wem die Ausgangsstoffe bezogen und an wen die Produkte geliefert wurden.

## 2.2 Amtliche Kontrolle von Betrieben

Die Überwachungsaufgaben werden in Berlin von den Ordnungsämtern der Bezirke im Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht (VetLeb) entsprechend den Vorgaben der Kontrollverordnung (EG) Nr. 882/2004 bzw. ab 14.12.2019 der überarbeiteten Kontrollverordnung (EU) 2017/625, des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) und der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift (AVV) Rahmen-Überwachung wahrgenommen. Hierzu stufen sie alle Lebensmittelbetriebe nach bundesweit abgestimmten Kriterien in sogenannte „Risiko-Kategorien“ ein und ermitteln so die risikoorientierte, betriebsspezifische Kontrollfrequenz (Routinekontrollen). Diese kann zwischen täglich und maximal drei Jahre variieren. Im Rahmen der amtlichen Kontrolle werden auch Schwerpunkte im Zusammenhang mit dem Bundesweiten Überwachungsplan (BÜp) mit einbezogen, mit dem Ziel, bundesweit Erkenntnisse über die Einhaltung lebensmittelrechtlicher Vorschriften und gesetzlicher Regelungen durch den Lebensmittelunternehmer zu erhalten. Darüber hinaus gibt es auch Verdachtsmomente, denen im Rahmen anlassbezogener Betriebskontrollen vorrangig nachgegangen wird, z.B. Schnellwarnungen, Verbraucherbeschwerden. Die Vorgaben der oben genannten Kontrollverordnung (EG) wurden zwischenzeitlich bearbeitet und in der Kontrollverordnung (EU) 2017/625 festgelegt.

## 2.3 Datenerhebung

Die EU-Mitgliedsstaaten sind nach der Kontrollverordnung (EG) Nr. 882/2004 bzw. der überarbeiteten Kontrollverordnung (EU) 2017/625 zudem verpflichtet, der EU-Kommission jährlich eine Statistik der amtlichen Lebensmittelüberwachung (EU-Jahresbericht) vorzulegen. Die Datenerhebung für den Jahresbericht erfolgt durch die Überwachungsbehörden basierend auf den bundeseinheitlichen Vorgaben der AVV Rahmen-Überwachung.

Die folgende Tabelle „EU-Jahresbericht des Landes Berlin“ zeigt die nach diesen Vorgaben erhobenen Ergebnisse der 2019 in Berlin durchgeführten amtlichen Kontrollen der Lebensmittelüberwachung.

## 3. Betriebskontrollen 2019

### 3.1 EU-Jahresbericht des Landes Berlin

	Erzeuger (Urproduktion)	Hersteller und Abpacker	Vertriebsunter- nehmer und Transporteure	Einzelhändler (Einzelhandel)	Dienstleistungs- betriebe	Hersteller, die im wesentlichen auf der Einzelhandels- stufe verkaufen	Insgesamt
Zahl der Betriebe	511	851	3.488	19.181	32.823	1.034	57.888
Zahl der kontrollierten Betriebe	21	307	695	5.867	11.654	401	18.945
Zahl der Kontrollbesuche	54	800	1.149	11.423	21.633	754	35.813
Zahl der Betriebe mit Verstößen (*)	0	98	74	1.197	4.055	161	5.585
<b>Art der Verstöße (*)</b>							
<b>Hygiene</b> (HACCP, Ausbildung)	0	62	27	430	1.950	85	2.554
<b>Hygiene allgemein</b>	0	88	51	1.056	3.767	145	5.107
<b>Zusammensetzung</b> (nicht mikrobiologisch)	0	8	4	26	93	2	133
<b>Kennzeichnung und Aufmachung</b>	0	47	31	464	1.736	69	2.347
<b>Andere Verstöße</b>	0	25	13	158	401	21	618

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

Quelle: Ergebnisse der durchgeführten amtlichen Kontrollen der Lebensmittelüberwachung für das Land Berlin 2019 nach § 22 Abs. 2 und Abs. 4 AVV RÜb  
(EU-Jahresbericht des Landes Berlin 2019)

## 3.2 Ergebnisse

Die Struktur der Lebensmittelbetriebe in Berlin setzt sich zu rund 90% aus Einzelhändlern und Dienstleistungsbetrieben (Restaurant, Imbiss) zusammen; wobei die Dienstleistungsbetriebe mit rund 57% den größeren Anteil bilden. Die Erzeuger, die Hersteller und Abpacker, die Vertriebsunternehmer und Transporteure sowie die Hersteller, die auf Einzelhandelsstufe verkaufen, stellen zusammen ca. 10 % der Lebensmittelbetriebe.

Es fanden in 18.945 der 57.888 Berliner Lebensmittelbetriebe 35.813 Kontrollbesuche nach risikoorientiertem Ansatz durch die VetLeb statt. Dies entsprach einer Kontrolldichte von rund 33% und einer Rate von durchschnittlich 1,9 Besuchen / kontrolliertem Betrieb.

Insgesamt wurden in 5.585 Betrieben Beanstandungen, d.h. Verstöße gegen das Lebensmittelrecht, festgestellt. Die Beanstandungsquote lag bei rund 29%.

Im Einzelnen wurde bei den insgesamt 5.585 Betrieben, bei denen Verstöße gegen das Lebensmittelrecht festgestellt wurden, am häufigsten gegen die „Hygiene allgemein“/Betriebshygiene (91%) und gegen die „Hygiene - HACCP, Ausbildung“ (rund 46%) sowie gegen die „Kennzeichnung und Aufmachung“ (rund 42%) verstoßen. Selten beanstandet wurden die „Zusammensetzung - nicht mikrobiologisch“ (rund 2%) und „andere“ Verstöße (rund 11%).

---

## 4. Analyse der Ergebnisse

### 4.1. Vergleich der Daten

Da die Betrachtung der Ergebnisse eines Jahres keine wesentlichen Rückschlüsse zulässt, erfolgt ein Vergleich mit denen des Vorjahres zur Trendbeobachtung.

Die Gesamtzahl der Betriebe hat 2019 gegenüber dem Vorjahr 2018 um rund 7% wieder zugenommen.

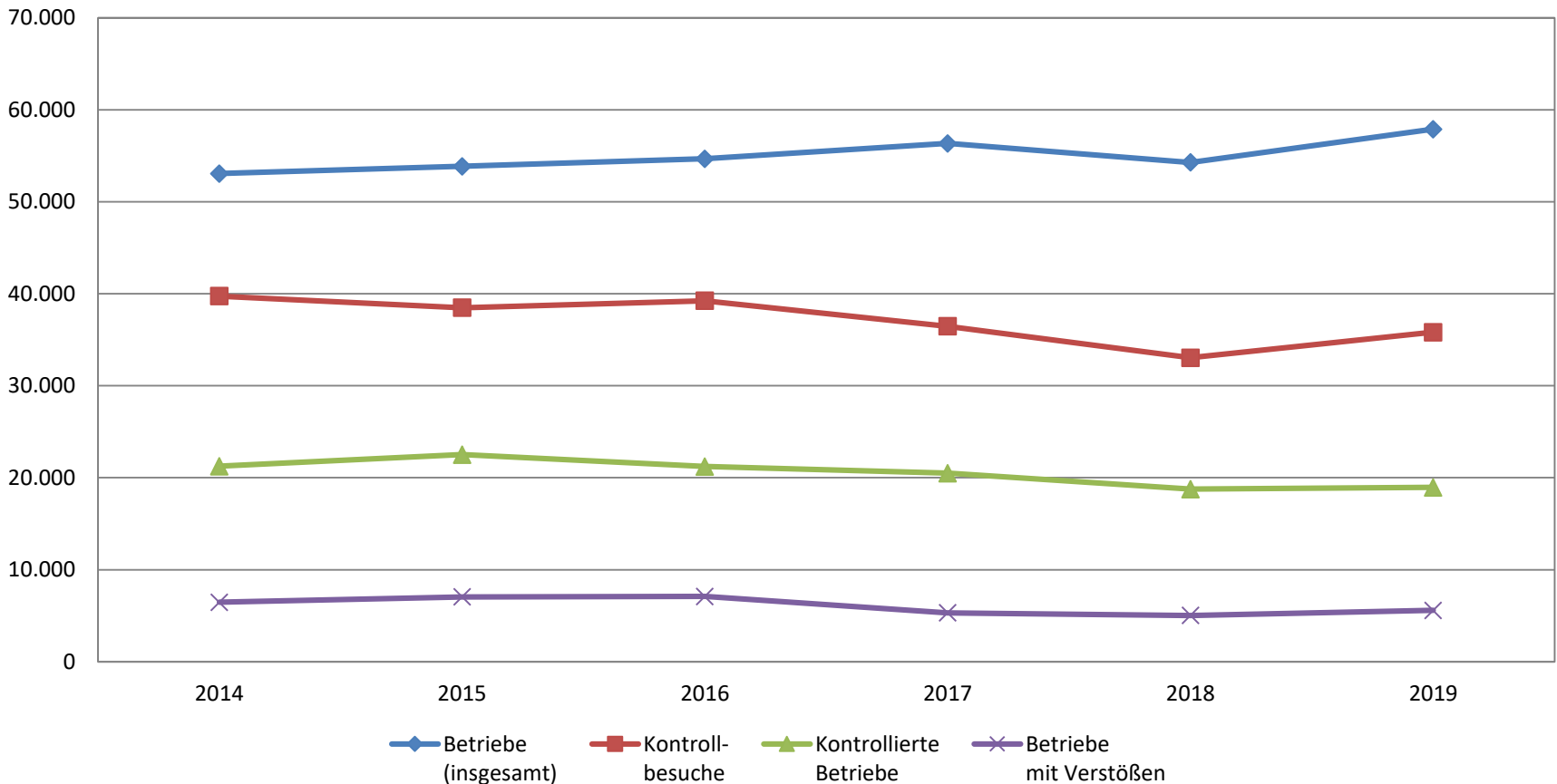
Die Überwachung erfolgt konsequent nach risikoorientiertem Kontrollansatz, so dass nur Betriebe mit einer höheren Risikoeinstufung und/oder „schwarze Schafe“ engmaschig überprüft werden. Im Jahr 2019 lag die Gesamtzahl der kontrollierten Betriebe (Kontrolldichte) bei rund 33% im Vergleich zum Vorjahr bei ca. 35%. Der Anteil der kontrollierten Betriebe mit Verstößen stieg im Jahr 2019 weiter auf rund 29% gegenüber dem Vorjahr (ca. 27%).

Allgemein ist die Zahl der Verstöße ab 2017 niedriger als in den Vorjahren. Dies beruht auf der seit 2017 geänderten Zählweise, wonach nur noch „formelle“ Maßnahmen wie schriftliche Anordnungen, nicht hingegen sogenannte „nicht formellen“ Maßnahmen wie Belehrungen statistisch erfasst werden.

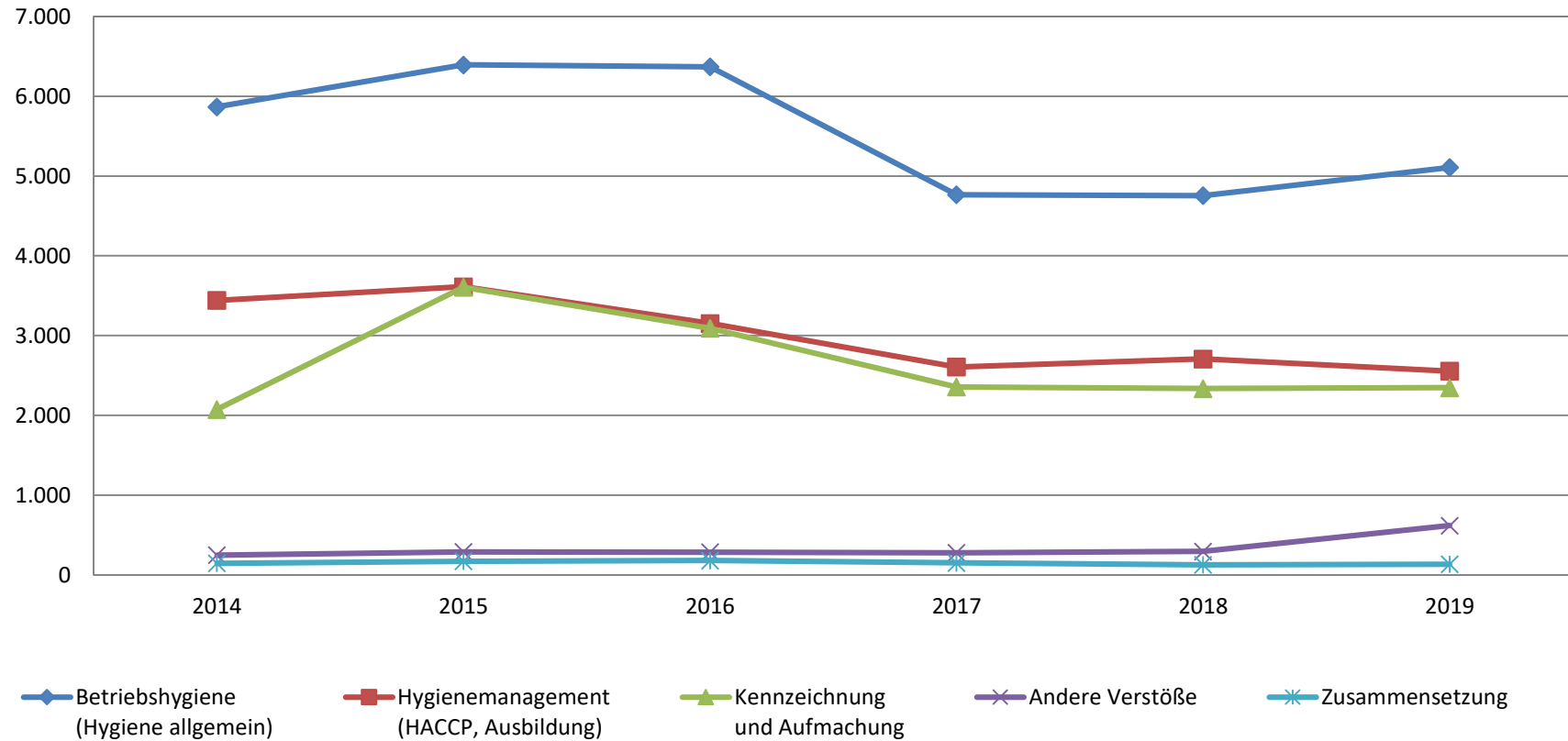
Die Quote lässt auch keine Aussage über die „Schwere“ der Verstöße zu. Es kann jedoch festgestellt werden, dass Verstöße betreffend die Betriebshygiene („Hygiene allgemein“) in 2019 (91%) um 3% gegenüber dem Vorjahr (94%) leicht gesunken, jedoch auf gleichem Niveau wie 2017 (90%) sind. Verstöße gegen das Hygienemanagement („Hygiene - HACCP, Ausbildung“) waren in 2019 (ca. 46%) seltener zu beanstanden als im Vorjahr (ca. 54%), jedoch auf gleichem Niveau wie 2017 (ca. 49%). Verstöße betreffend die „Kennzeichnung und Aufmachung“ (ca. 42%) sind gegenüber den Vorjahren 2018 (ca. 46%) und 2017 (44%) leicht gesunken. Verstöße gegen die stoffliche Zusammensetzung („Zusammensetzung - nicht mikrobiologisch“; ca. 2%) lagen wie in den Vorjahren im unteren Bereich, jedoch sind „andere“ Verstöße auf ca. 11% im Vergleich zum Vorjahr (ca. 6%) und zu 2017 (ca. 5%) angestiegen.



## 4.2 Betriebskontrollen, Trend-Übersicht 2014 – 2019



### 4.3 Art der Verstöße, Trend-Übersicht 2014 – 2019



---

## 5. Fazit

- Die Basisverordnung (EG) Nr. 178/2002 dient dem Schutz der Gesundheit der Menschen und die Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011 dient dem Schutz vor Irreführung und Täuschung. Der Lebensmittelunternehmer ist für die Lebensmittelsicherheit und die Redlichkeit des Handelsverkehrs verantwortlich.
- Die AVV Rahmen-Überwachung sichert die bundeseinheitliche Umsetzung der sogenannten Kontrollverordnung (EG) Nr. 882/2004 durch Vorgaben für eine einheitliche Verfahrensweise der amtlichen Lebensmittelüberwachung und der Kriterien für risikoorientierte Betriebskontrollen. Die Vorgaben der oben genannten Kontrollverordnung (EG) wurden zwischenzeitlich bearbeitet und in der Kontrollverordnung (EU) 2017/625 festgelegt.
- Die amtlichen Kontrollen von Lebensmittelbetrieben finden im Land Berlin gemäß diesen Vorgaben nach risikoorientiertem Ansatz, d.h. Ziel gerichtet, statt; sie obliegen einschließlich der Festlegung der Kontrollfrequenzen den Ordnungsämtern der Bezirke von Berlin –Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht (VetLeb). Betriebe mit hohem Prozess- und/oder Produktrisiko (hohe Risikoeinstufung) oder mit Beanstandungen werden häufiger kontrolliert.
- Anlassbezogen z.B. im Rahmen von Schnellwarnungen oder Verbraucherbeschwerden erfolgen Betriebskontrollen vorrangig.
- Die Gesamtzahl der Lebensmittelbetriebe in Berlin ist im Jahr 2019 zum Vorjahr um rund 7% (3.615 Betriebe) gestiegen, wobei die Dienstleistungsbetriebe mit 5% (3.094 Betriebe) den größten Anteil stellen.
- 90% der Berliner Lebensmittelbetriebe sind im Jahr 2019 Einzelhändler und Dienstleistungsbetriebe.
- Die Kontrolldichte ist im Jahr 2019 gegenüber dem Vorjahr zwar um ca. 2% leicht gesunken; gleichzeitig ist bei den kontrollierten Betrieben der Anteil der Betriebe mit Verstößen um ca. 2% leicht gestiegen, wobei seit dem Jahr 2017 nur mehr die „formellen“ Maßnahmen wie schriftliche Anordnungen statistisch erfasst werden.
- Die Verstöße gegen die „Hygiene allgemein“ (Betriebshygiene) bleiben prozentual nach wie vor am häufigsten; bei tendenziellem Rückgang folgen weiterhin Verstöße gegen „Hygiene (HACCP, Ausbildung)“ (Hygienemanagement) und gegen „Kennzeichnung und Aufmachung“.

---

## Anhang

### Verzeichnis einer Auswahl von Internetpfaden

- Leistungsbericht des LLBB
  - <https://www.landeslabor.berlin-brandenburg.de>
- BVL - Report
  - [https://www.bvl.bund.de/DE/Aufgaben/aufgaben\\_node.html](https://www.bvl.bund.de/DE/Aufgaben/aufgaben_node.html)
- [www.lebensmittelwarnung.de](http://www.lebensmittelwarnung.de) = Information der Öffentlichkeit über nicht sichere Produkte
  - [www.lebensmittelwarnung.de](http://www.lebensmittelwarnung.de)
- G@ZIELT = Gemeinsame Zentralstelle im Internet gehandelter Erzeugnisse des LFGB und Tabakerzeugnisse
  - [https://www.bvl.bund.de/DE/01\\_Lebensmittel/01\\_Aufgaben/06\\_UeberwachungInternethandel/Im\\_ueberwachung\\_internethandel\\_node.html](https://www.bvl.bund.de/DE/01_Lebensmittel/01_Aufgaben/06_UeberwachungInternethandel/Im_ueberwachung_internethandel_node.html)
- Übersicht der anonymisierten Meldungen aus dem RASFF
  - [https://www.bvl.bund.de/DE/01\\_Lebensmittel/01\\_Aufgaben/04\\_Schnellwarnsystem/01\\_aktuelle\\_rasff\\_meldungen/aktuelle\\_meldungen\\_node.html](https://www.bvl.bund.de/DE/01_Lebensmittel/01_Aufgaben/04_Schnellwarnsystem/01_aktuelle_rasff_meldungen/aktuelle_meldungen_node.html)
- RASFF-Verbraucher-Portal:
  - <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/consumers/?event=getListByCountry&country=DE>

---

## Anhang

### Verzeichnis einer Auswahl von lebensmittelrechtlichen Vorschriften

#### EU:

- **Verordnung (EG) Nr. 178/2002 Basisverordnung** zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit
- **Verordnung (EG) Nr. 882/2004 Kontrollverordnung** zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts, sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz
- **Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Lebensmittelinformationsverordnung** betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel
- **Verordnung (EU) Nr. 2017/625 Kontrollverordnung** zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutz, anzuwenden ab 14.12.2019

#### National:

- **LFGB** = Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
- **AVV Rahmen – Überwachung - AVV RÜb** = Allgemeine Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung lebensmittelrechtlicher, weinrechtlicher, futtermittelrechtlicher und tabakrechtlicher Vorschriften (AVV Rahmen-Überwachung – AVV RÜb)

---

## Anhang

### Verzeichnis der Abkürzungen

- AVV RÜb = Allgemeine Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung lebensmittelrechtlicher, weinrechtlicher, futtermittelrechtlicher und tabakrechtlicher Vorschriften
- BÜp = Bundesweites Überwachungsprogramm
- BVL = Bundesministerium für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
- EG = Europäische Gemeinschaft
- EU = Europäische Union
- HACCP = Gefahrenanalyse und kritische Lenkungspunkte (Hazard Analysis and Critical Control Points)
- LAGeSo = Landesamt für Gesundheit und Soziales
- LFGB = Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
- LLBB = Landeslabor Berlin-Brandenburg
- RASFF = Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel (Rapid Alert System of Food and Feed)
- VetLeb = Veterinär- und Lebensmittelaufsicht
- VO = Verordnung