

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

Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung

(Stand 01.08.2019)

- 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 (<http://www.landeslabor.berlin-brandenburg.de>)

Inhaltsverzeichnis

	Seite
1. Übersicht über die Kompetenzen „sichere Lebensmittel“ in Berlin	3
2. Rechtliche Grundlagen	4
2.1 Betriebliche Eigenkontrollen	4
2.2 Amtliche Kontrolle von Betrieben	5
2.3 Datenerhebung	5
3. Betriebskontrollen 2018	6
3.1 EU-Jahresbericht des Landes Berlin	6
3.2 Ergebnisse	7
4. Analyse der Ergebnisse	8
4.1 Vergleich der Daten	8
4.2 Betriebskontrollen – Trendübersicht 2013 - 2018	9
4.3 Art der Verstöße – Trendübersicht 2013 - 2018	10
5. Fazit	11
Anhang:	
• 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, 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.

2.3 Datenerhebung

Die EU-Mitgliedsstaaten sind nach der Kontrollverordnung (EG) Nr. 882/2004 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 2018 in Berlin durchgeführten amtlichen Kontrollen der Lebensmittelüberwachung.

3. Betriebskontrollen 2018

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	402	774	3.066	19.348	29.729	964	54.283
Zahl der kontrollierten Betriebe	45	259	595	6.729	10.792	335	18.755
Zahl der Kontrollbesuche	164	424	817	12.847	18.267	522	33.041
Zahl der Betriebe mit Verstößen (*)	3	81	50	1.234	3.561	105	5.034
Hygiene (HACCP, Ausbildung)	1	40	22	585	2.000	60	2.708
Hygiene allgemein	3	65	27	1.117	3.441	102	4.755
Zusammensetzung (nicht mikrobiologisch)	0	3	6	9	105	4	127
Kennzeichnung und Aufmachung	1	29	25	526	1.706	48	2.335
Andere Verstöße	0	4	6	93	187	4	294

(*) 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 2018 nach § 22 Abs. 4 AVV RÜb
(EU-Jahresbericht des Landes Berlin 2018)

3.2 Ergebnisse

Die Struktur der Lebensmittelbetriebe in Berlin setzt sich zu 90% aus Einzelhändlern und Dienstleistungsbetrieben (Restaurant, Imbiss) zusammen; wobei die Dienstleistungsbetriebe mit rund 55% 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 18.755 der 54.283 Berliner Lebensmittelbetriebe 33.041 Kontrollbesuche nach risikoorientiertem Ansatz durch die VetLeb statt. Dies entsprach einer Kontrolldichte von rund 35% und einer Rate von durchschnittlich 1,5 Besuchen / kontrolliertem Betrieb.

Insgesamt wurden in 5.034 Betrieben Beanstandungen, d.h. Verstöße gegen das Lebensmittelrecht, festgestellt. Die Beanstandungsquote lag bei rund 27%.

Im Einzelnen wurde bei den insgesamt 5.034 Betrieben, bei denen Verstöße gegen das Lebensmittelrecht festgestellt wurden, am häufigsten gegen die „Hygiene allgemein“ (rund 94%) und gegen die „Hygiene - HACCP, Ausbildung“ (rund 54%) sowie gegen die „Kennzeichnung und Aufmachung“ (rund 46%) verstoßen. Selten beanstandet wurden die „Zusammensetzung - nicht mikrobiologisch“ (rund 3%) und „andere“ Verstöße (rund 6%).

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 2018 gegenüber dem Vorjahr 2017 um rund 4% abgenommen.

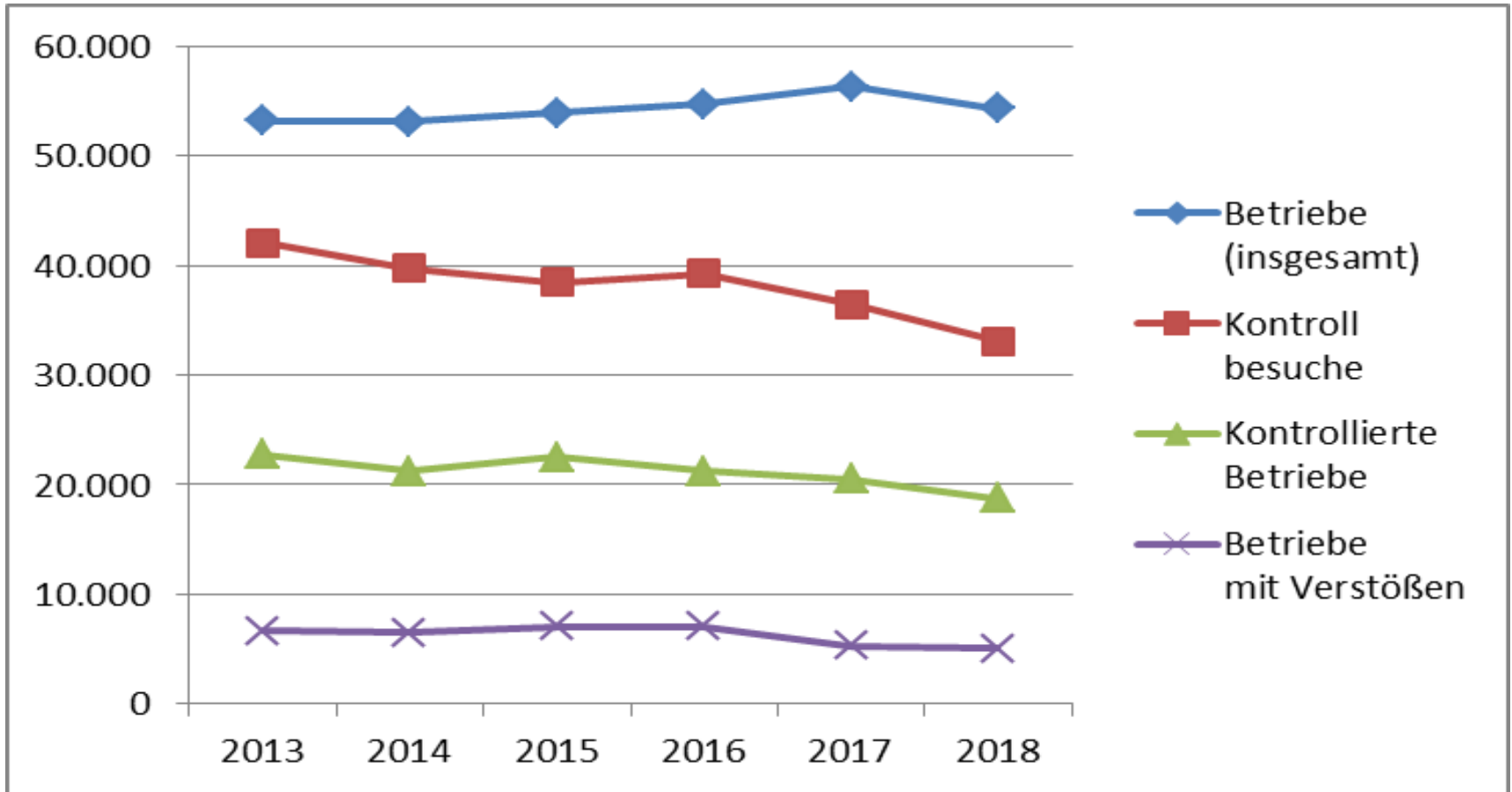
Im Jahr 2018 lag die Gesamtzahl der kontrollierten Betriebe (Kontrolldichte) bei rund 35% im Vergleich zum Vorjahr bei ca. 36%. Die Überwachung erfolgt nach risikoorientiertem Kontrollansatz, so dass Betriebe mit einer höheren Risikoeinstufung und / oder „schwarze Schafe“ häufiger überprüft werden.

Der Anteil der kontrollierten Betriebe mit Verstößen stieg im Jahr 2018 um ca.1% auf rund 27% gegenüber dem Vorjahr (ca. 26%).

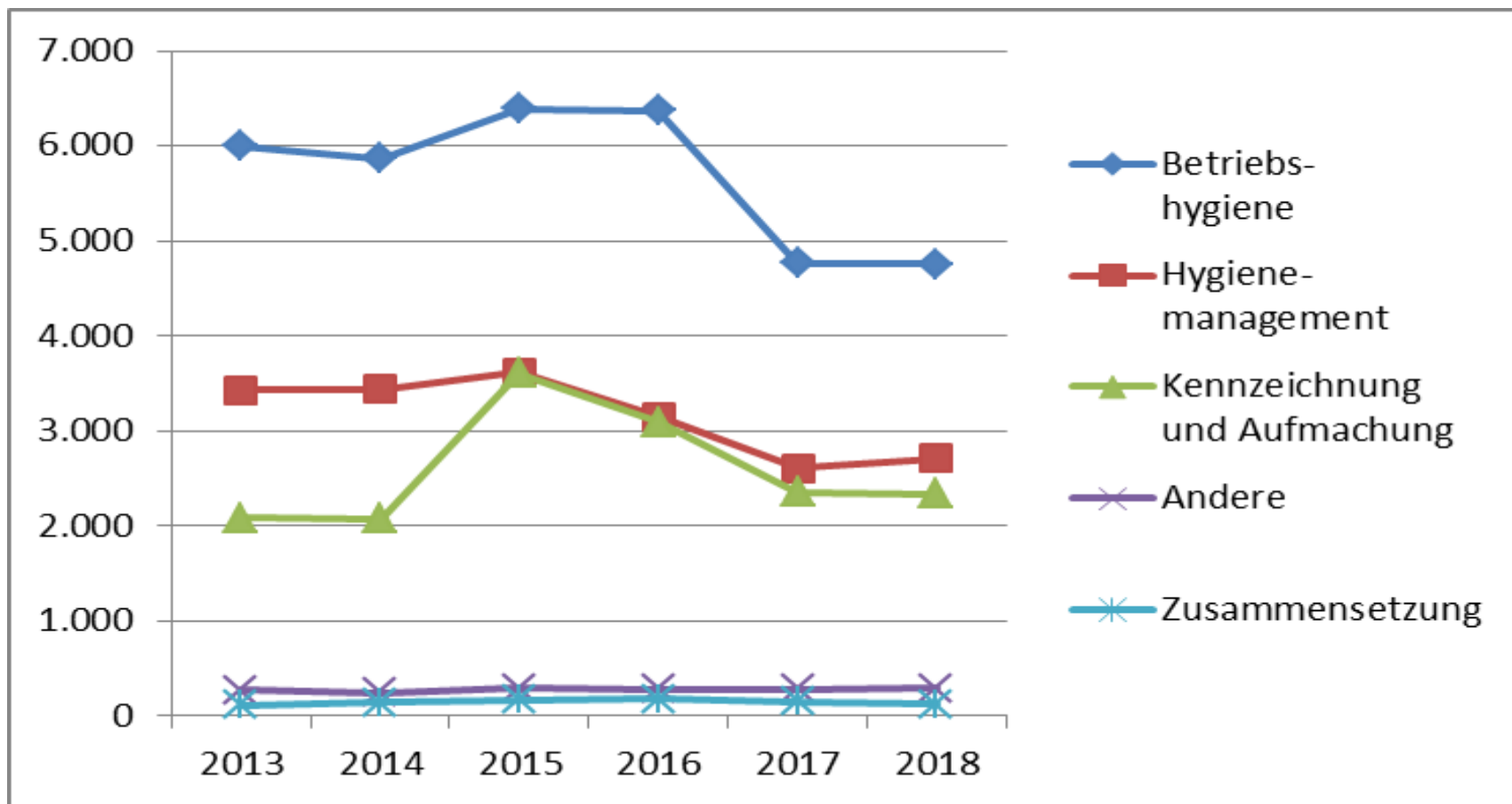
Allgemein ist die Zahl der Verstöße ab 2017 niedriger als in den Vorjahren. Dies beruht auf der seit 2017 geänderten Zählweise, wonach nur noch „formellen“ Maßnahmen wie schriftliche Anordnungen, nicht hingegen sogenannte „nicht formellen“ Maßnahmen wie Belehrungen statistisch erfasst werden.

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 2018 um ca. 4% auf eine Rate von rund 94% gegenüber dem Vorjahr (ca. 90%) gestiegen ist. Verstöße gegen das Hygienemanagement („Hygiene - HACCP, Ausbildung“) waren in 2018 (ca. 54%) ebenfalls häufiger zu beanstanden als im Vorjahr (ca. 49%). Verstöße betreffend die „Kennzeichnung und Aufmachung“ (ca. 46%) sind gegenüber dem Vorjahr desgleichen leicht gestiegen (44%). Verstöße gegen die stoffliche Zusammensetzung („Zusammensetzung - nicht mikrobiologisch“; ca. 3%) sowie „andere“ Verstöße (ca. 6%) lagen wie in den Vorjahren im unteren Bereich.

4.2 Betriebskontrollen, Trend-Übersicht 2013 - 2018



4.3 Art der Verstöße, Trend-Übersicht 2013 - 2018



5. Fazit

- Die Basisverordnung (EG) Nr. 178/2002 dient dem Schutz der Gesundheit der Menschen sowie 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 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 Beanstandungen und/oder hohem Prozess- und/oder Produktrisiko werden häufiger kontrolliert.
- Anlassbezogen z.B. im Rahmen von Schnellwarnungen oder Verbraucherbeschwerden erfolgen Betriebskontrollen vorrangig.
- Die Gesamtzahl der Lebensmittelbetriebe in Berlin ist im Jahr 2018 zum Vorjahr um 4% gesunken.
- 90% der Berliner Lebensmittelbetriebe sind im Jahr 2018 Einzelhändler und Dienstleistungsbetriebe.
- Die Kontrolldichte ist im Jahr 2018 gegenüber dem Vorjahr zwar um ca. 1% leicht gesunken; bei den kontrollierten Betrieben ist der Anteil der Betriebe mit Verstößen allerdings um 1% 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
 - <http://www.landeslabor.berlin-brandenburg.de>
- BVL - Report
 - http://www.bvl.bund.de/DE/07_DasBundesamt/02_Aufgaben/01_Aufgabenspektrum/dasBundesamt_aufgabenspektrum_node.html
- www.lebensmittelwarnung.de = Information der Öffentlichkeit über nicht sichere Produkte
 - 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
- 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
- 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

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
- LAGeSo = Landesamt für Gesundheit und Soziales
- LFGB = Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
- LLBB = Landeslabor Berlin-Brandenburg
- VO = Verordnung