

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

Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung

(Stand 01.08.2018)

- 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 2017	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 2012 - 2017	9
4.3 Art der Verstöße – Trendübersicht 2012 - 2017	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 Ziel ist in der sogenannten „Basisverordnung“, VO (EG) Nr. 178/2002, 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 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 risikobasierte, 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 2017 in Berlin durchgeführten amtlichen Kontrollen der Lebensmittelüberwachung.

3. Betriebskontrollen 2017

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	438	710	3.084	19.618	31.513	972	56.335
Zahl der kontrollierten Betriebe	81	251	732	6.957	12.078	389	20.488
Zahl der Kontrollbesuche	105	632	1.254	12.037	21.710	723	36.461
Zahl der Betriebe mit Verstößen (*)	0	123	69	1.208	3.787	131	5.318
Hygiene (HACCP, Ausbildung)	0	53	32	475	1982	64	2.606
Hygiene allgemein	0	94	33	1.020	3.495	123	4.765
Zusammensetzung (nicht mikrobiologisch)	0	2	2	29	106	12	151
Kennzeichnung und Aufmachung	0	45	25	498	1.731	56	2.355
Andere Verstöße	0	17	8	84	162	7	278

Quelle: Ergebnisse der durchgeführten amtlichen Kontrollen der Lebensmittelüberwachung für das Land Berlin 2017 nach § 22 Abs. 4 AVV RÜb
(EU-Jahresbericht des Landes Berlin 2017)

3.2 Ergebnisse

Die Struktur der Lebensmittelbetriebe in Berlin setzt sich zu 91% aus Einzelhändlern und Dienstleistungsbetrieben (Restaurant, Imbiss) zusammen; wobei die Dienstleistungsbetriebe mit rund 56% den größeren Anteil bilden. Die Erzeuger, Hersteller und Abpacker, Vertriebsunternehmer sowie Hersteller, die auf Einzelhandelsstufe verkaufen, stellen zusammen ca. 9 % der Lebensmittelbetriebe.

Es fanden in 20.488 der 56.335 Berliner Lebensmittelbetriebe 36.461 Kontrollbesuche nach risikobasiertem Ansatz durch die VetLeb statt. Dies entsprach einer Kontrolldichte von rund 36%.

Insgesamt wurden in 5.318 Betrieben Beanstandungen, d.h. Verstöße gegen das Lebensmittelrecht, festgestellt. Die Beanstandungsquote lag bei rund 26%.

Im Einzelnen wurde bei den insgesamt 5.318 Betrieben, bei denen Verstöße gegen das Lebensmittelrecht festgestellt wurden, am häufigsten gegen die „Hygiene allgemein“ (rund 90%) und gegen die „Hygiene - HACCP, Ausbildung“ (rund 49%) sowie gegen die „Kennzeichnung und Aufmachung“ (rund 44%) verstoßen. Selten beanstandet wurden die „Zusammensetzung - nicht mikrobiologisch“ (rund 3%) und „andere“ Verstöße (rund 5%).

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.

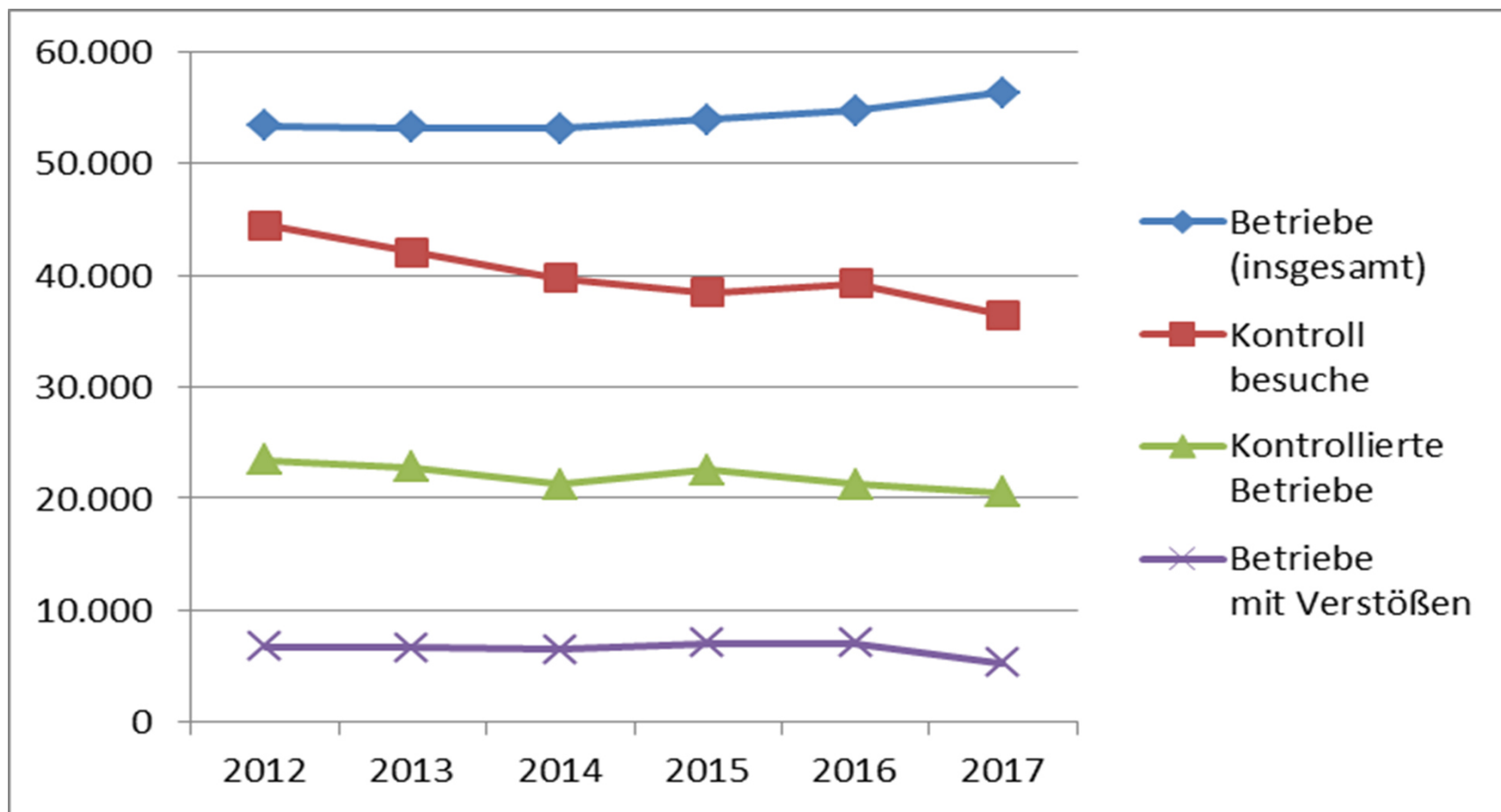
Die Gesamtzahl der Betriebe hat gegenüber dem Vorjahr um rund 3% weiter zugenommen.

Interessant für das Jahr 2017 ist, dass die Gesamtzahl der kontrollierten Betriebe (Kontrolldichte) auf rund 36% im Vergleich zum Stand des Vorjahr (ca. 39%) wieder leicht gesunken ist. Die Überwachung erfolgt nach risikobasiertem Kontrollansatz, so dass Betriebe mit einer höheren Risikoeinstufung und / oder „schwarze Schafe“ häufiger überprüft werden.

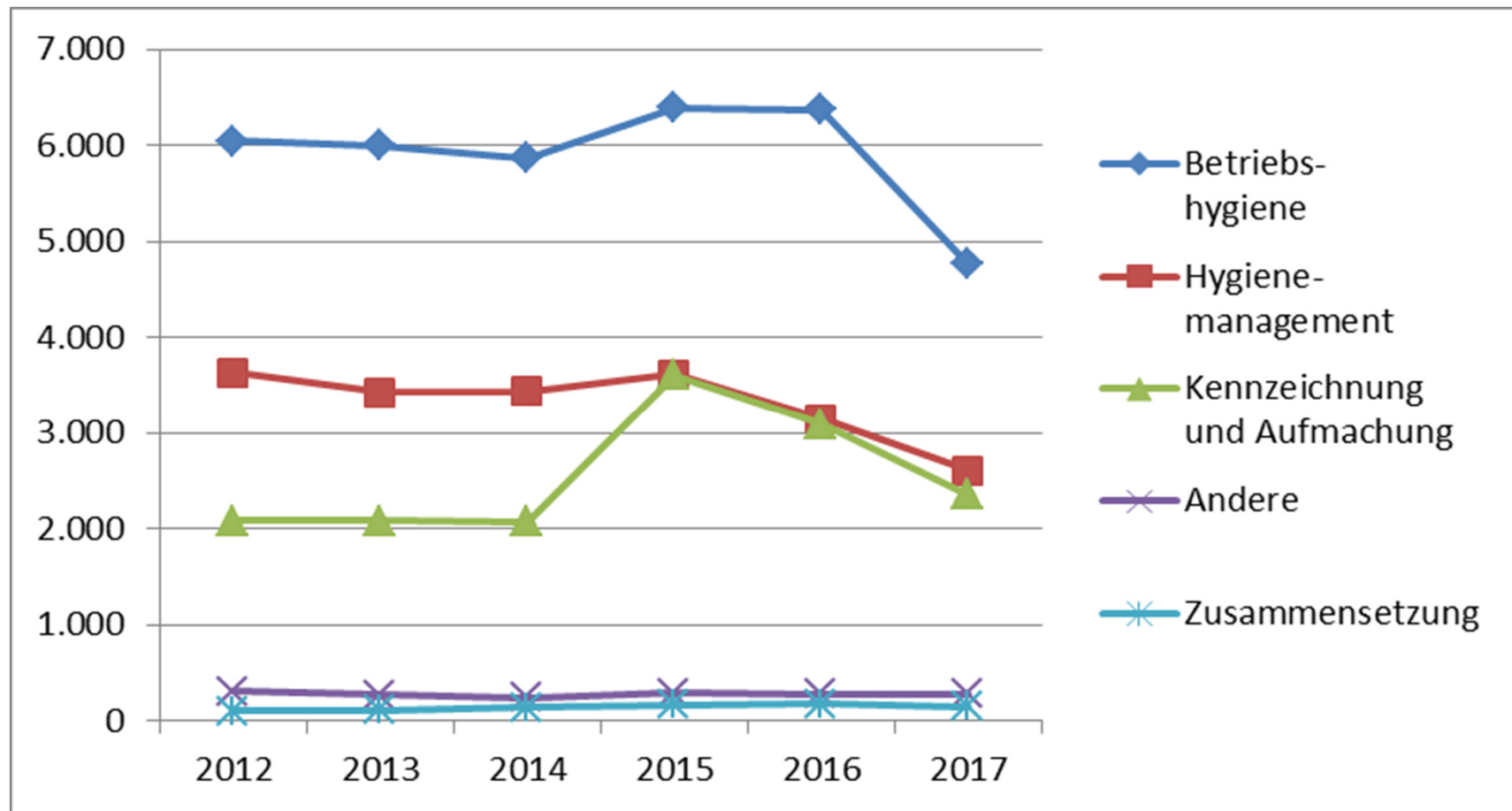
Bei den kontrollierten Betrieben sank der Anteil der Betriebe mit Verstößen dabei um 7% deutlich auf eine Rate von rund 26% gegenüber dem Vorjahr (33%), was sich deutlich unter Nr. 4.3. in der Darstellung der Art der Verstöße Trend-Übersicht als sinkende Kurven zeigt.

Die Quote lässt indes keine Aussage über die „Schwere“ der Verstöße zu. Es kann jedoch festgestellt werden, dass Verstöße betreffend die Betriebshygiene („Hygiene allgemein“) in 2017 prozentual ebenso oft wie im Vorjahr (jeweils ca. 90%) zu beanstanden waren. Verstöße gegen das Hygienemanagement („Hygiene - HACCP, Ausbildung“) waren in 2017 (ca. 49%) etwas häufiger zu beanstanden als im Vorjahr (45%). Verstöße betreffend die „Kennzeichnung und Aufmachung“ (rund 44%) waren ebenso oft wie 2016 zu bemängeln; dies könnte mit der Durchführung der im Dezember 2014 in Kraft getretenen Vorschriften der Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011 und den damit verbundenen neuen Änderungen zur Lebensmittelkennzeichnung zusammenhängen, die seit 2015 durch den Lebensmittelunternehmer umzusetzen sind. Verstöße gegen die stoffliche Zusammensetzung („Zusammensetzung - nicht mikrobiologisch“; ca. 3%) sowie „andere“ Verstöße (ca. 5%) lagen wie im Vorjahr im unteren Bereich.

4.2 Betriebskontrollen, Trend-Übersicht 2012 - 2017



4.3 Art der Verstöße, Trend-Übersicht 2012 - 2017



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 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 risikobasiertem 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 steigt zum Vorjahr um 3% an.
- 91% der Berliner Lebensmittelbetriebe sind Einzelhändler und Dienstleistungsbetriebe.
- Die Kontrolldichte ist gegenüber dem Vorjahr um ca. 3% leicht gesunken; bei den kontrollierten Betrieben ist der Anteil der Betriebe mit Verstößen dabei um 7% deutlich zurückgegangen.
- Die Verstöße gegen die „Hygiene allgemein“ (Betriebshygiene) sind prozentual nach wie vor am häufigsten; bei tendenziellem Rückgang folgen nach wie vor 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