

22.09.06

A - Fz - G

Allgemeine Verwaltungsvorschrift

der Bundesregierung

Erste Allgemeine Verwaltungsvorschrift zur Änderung der AVV Rahmen-Überwachung

A. Problem und Ziel

Mit der am 30.12.2004 in Kraft getretenen AVV Rahmen-Überwachung (AVV RÜb) ist die amtliche Überwachung lebensmittelrechtlicher und weinrechtlicher Vorschriften auf eine bundeseinheitliche Grundlage gestellt worden. Bis zu diesem Zeitpunkt hat kein für ganz Deutschland verbindliches Überwachungskonzept existiert.

Die seit 01.01.2006 anzuwendende Verordnung (EG) Nr. 882/2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz (EG-Kontrollverordnung) sowie das am 07.09.2005 in Kraft getretene Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch machen eine Änderung der AVV RÜb erforderlich (Schaffung von Durchführungsbestimmungen zum EG-Recht, Streichung von Doppelregelungen, redaktionelle Anpassungen).

Artikel 3 Abs. 1 der EG-Kontrollverordnung verpflichtet die Mitgliedstaaten, sicherzustellen, dass amtliche Kontrollen regelmäßig, auf Risikobasis und mit angemessener Häufigkeit durchgeführt werden, um die Ziele der Verordnung zu erreichen.

B. Lösung

Die vorliegende Änderungs-AVV stellt den ersten Schritt dar zur Umsetzung der Anforderung der EG-Kontrollverordnung. Mit der vorgesehenen Regelung zur Überwachung von Lebensmittelbetrieben wird Artikel 3 Abs. 1 der EG-Kontrollverordnung Rechnung getragen, wonach amtliche Kontrollen auf Risikobasis stattfinden müssen.

Um den risikoorientierten Ansatz der EG-Kontrollverordnung vollständig zu verwirklichen, ist derzeit eine Zweite Änderungs-AVV in Erarbeitung, die komplementär zur risikoorientierten Betriebsüberwachung u. a. Regelungen zur risikoorientierten Probenahme beinhalten wird.

C. Alternativen

Keine

D. Finanzielle Auswirkungen

Haushaltsausgaben ohne Vollzugsaufwand und Vollzugsaufwand

Die von den Bundesländern übermittelten Kosten gliedern sich wie folgt auf:

Kostenangaben der Bundesländer zum Entwurf der AVV Rahmen-Überwachung (AVV RÜb)

Bundesland	Laufende Personalkosten pro Jahr [€]	einmalige Personalkosten [€]	einmalige Sachkosten [€]	laufende Sachkosten pro Jahr [€]
Baden-Württemberg		Keine Angabe		
Bayern	Ca. 440.000	Ca. 50.000	Ca. 540.000	Ca. 10.000
Berlin	Ca. 480.000	Ca. 20.000	Ca. 28.000	120.000
Brandenburg		Keine Angabe		
Bremen		Keine Angabe		
Hamburg		Keine Angabe		
Hessen	Ca. 60.000	Ca. 721.500/3 Jahre	Nicht bezifferbar	Nicht bezifferbar
Mecklenburg-Vorpommern		Keine Angabe		
Niedersachsen		Keine Angabe		
Nordrhein-Westfalen	500.000	150.000	4.000	4.500
Rheinland-Pfalz		Mögliche Kosten nicht beziffert		
Saarland		Kosten nicht beziffert, mit deutlicher Mehrbelastung wird gerechnet		
Sachsen		Es entstehen keine Mehrkosten		
Sachsen-Anhalt		Keine Angabe		
Schleswig-Holstein		Kosten nicht beziffert		Keine Angabe
Thüringen		Mögliche Kosten nicht beziffert		

Dem Bund entstehen durch diese Verwaltungsvorschrift keine zusätzlichen Kosten.

E. Sonstige Kosten

Durch die Allgemeine Verwaltungsvorschrift entstehen keine zusätzlichen Kosten für die Erzeuger und die übrigen Wirtschaftsbeteiligten. Daher sind Auswirkungen auf die Einzelpreise und das Preisniveau, insbesondere auf das Verbraucherpreisniveau, nicht zu erwarten.

Bundesrat

Drucksache 664/06

22.09.06

A - Fz - G

**Allgemeine
Verwaltungsvorschrift
der Bundesregierung**

**Erste Allgemeine Verwaltungsvorschrift zur Änderung der
AVV Rahmen-Überwachung**

Bundesrepublik Deutschland
Die Bundeskanzlerin

Berlin, den 22. September 2006

An den
Präsidenten des Bundesrates
Herrn Ministerpräsidenten
Peter Harry Carstensen

Sehr geehrter Herr Präsident,

hiermit übersende ich die von der Bundesregierung beschlossene

Erste Allgemeine Verwaltungsvorschrift zur
Änderung der AVV Rahmen-Überwachung

mit Vorblatt.

Ich bitte, die Zustimmung des Bundesrates aufgrund des Artikels 84 Absatz 2 des Grundgesetzes herbeizuführen.

Federführend ist das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.

Mit freundlichen Grüßen
Dr. Angela Merkel

„(1) Diese Allgemeine Verwaltungsvorschrift richtet sich an die für die Überwachung der Einhaltung lebensmittelrechtlicher, weinrechtlicher und tabakrechtlicher Vorschriften nach

1. dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch, soweit Lebensmittel, mit Lebensmitteln verwechselbare Produkte, kosmetische Mittel oder Bedarfsgegenstände betroffen sind,
2. dem Weingesetz und
3. dem Vorläufigen Tabakgesetz

zuständigen Behörden und Stellen der Länder sowie – im Rahmen ihrer Zuständigkeit – an die zuständigen Behörden und Stellen des Bundes. Satz 1 gilt auch für die in § 1 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 bis 6 und 8 des Gesetzes über den Übergang auf das neue Lebensmittel- und Futtermittelrecht genannten Vorschriften.“

b) Absatz 2 wird durch folgende Absätze ersetzt:

“(2) Soweit durch das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch, die auf Grund dieses Gesetzes oder des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes erlassenen Rechtsverordnungen oder durch diese Allgemeine Verwaltungsvorschrift nichts anderes bestimmt ist, gelten die in dieser Allgemeinen Verwaltungsvorschrift genannten Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 auch für die Überwachung der Einhaltung der Vorschriften über kosmetische Mittel, Bedarfsgegenstände, mit Lebensmitteln verwechselbare Produkte sowie für Tabakerzeugnisse.

(3) Überwachung im Sinne dieser Allgemeinen Verwaltungsvorschrift ist die „amtliche Kontrolle“ im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 sowie die Kontrolle der Einhaltung der Gemeinschaftsvorschriften für den Weinsektor nach Artikel 72 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999.

(4) Diese Allgemeine Verwaltungsvorschrift gilt insbesondere für

1. die Durchführung der Überwachung von Betrieben, die die Tätigkeiten nach Artikel 10 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 umfasst, und Maßnahmen, die auf Grund der Ergebnisse der Überwachung von Betrieben zu ergreifen sind,
2. die Entnahme und Untersuchung von Proben sowie die Maßnahmen, die auf Grund der Ergebnisse der Probenuntersuchungen zu ergreifen sind,
3. die Anzahl und die Qualifikation der mit der Durchführung der Überwachung betrauten Personen,
4. die Anforderungen an die Kapazität und Leistungsfähigkeit der amtlichen Prüflaboratorien,
5. den Informationsaustausch zwischen allen an der Überwachung Beteiligten.“

c) Die bisherigen Absätze 3 bis 6 werden die neuen Absätze 5 bis 8.

- d) Im neuen Absatz 5 werden die Wörter „Inspektionsbesuchen der Europäischen Kommission“ durch die Wörter „Kontrollen durch die Kommission der Europäischen Gemeinschaften“ ersetzt.
 - e) Die neuen Absätze 6 und 7 werden wie folgt gefasst:
 - „(6) Die §§ 7 bis 12 gelten nicht für die Überwachung von Schlachthöfen und Wildbearbeitungsbetrieben nach Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 854/2004.
 - (7) Im Bereich des Weinrechts gelten § 15 Abs. 1 und § 16 nicht.“
4. § 3 wird wie folgt geändert:
- a) Absatz 1 wird wie folgt geändert:
 - aa) Die Wörter „aus den jeweiligen Fachgebieten“ werden durch die Wörter „in den jeweiligen Fachbereichen“ sowie die Wörter „Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes und des Weinggesetzes“ durch die Wörter „Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches, soweit Lebensmittel, mit Lebensmitteln verwechselbare Produkte, kosmetische Mittel oder Bedarfsgegenstände betroffen sind, des Weinggesetzes und des Vorläufigen Tabakgesetzes“ ersetzt.
 - bb) In Nummer 1 wird das Wort „Betriebsüberprüfungen“ durch die Wörter „Überwachung von Betrieben“ ersetzt.
 - b) In Absatz 2 werden die Wörter „Anforderungen nach Absatz 1“ durch die Wörter „personellen Anforderungen nach Artikel 4 Abs. 2 Buchstabe b und c der Verordnung (EG) Nr. 882/2004“ ersetzt.
 - c) Absatz 3 wird wie folgt geändert:
 - aa) In Satz 1 werden die Wörter „und nach Aufnahme der Tätigkeit regelmäßig, insbesondere in fachlichen Fragen und in Fragen der Durchführung der Überwachung, fortgebildet werden“ gestrichen.
 - bb) In Satz 2 werden
 - aaa) im ersten Halbsatz die Wörter „Diese Fortbildung“ durch die Wörter „Eine Fort- bzw. Weiterbildung oder Nachschulung im Sinne des Artikels 6 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 882/2004“ und
 - bbb) im zweiten Halbsatz das Wort „Fortbildungsveranstaltungen“ ersetzt durch die Wörter „Fort- bzw. Weiterbildungs- oder Nachschulungsveranstaltungen“
- ersetzt.

5. § 4 wird wie folgt geändert:
- a) Absatz 2 wird wie folgt gefasst:

„(2) Für die Anwendung von Eignungsprüfungssystemen für Einzelprüfungen oder Prüfungsreihen im Sinne des Artikels 12 Abs. 3 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 werden vom Bundesamt Empfehlungen herausgegeben. Die Organisation von Laborvergleichsuntersuchungen obliegt dem Bundesamt, sofern dies nicht in die Zuständigkeit eines nationalen Referenzlabors fällt.“
 - b) Absatz 3 wird aufgehoben, und die bisherigen Absätze 4 bis 6 werden die neuen Absätze 3 bis 5.
 - c) Der neue Absatz 3 wird wie folgt gefasst:

(3) „Für die Bewertung und Akkreditierung der amtlichen Prüflaboratorien sind die in Anlage 1 genannten Stellen zuständig.“
 - d) Nach dem neuen Absatz 5 wird folgender Absatz angefügt:

„(6) Die amtlichen Prüflaboratorien stellen im Rahmen ihrer Möglichkeiten den bei ihnen vorhandenen Sachverstand den mit der amtlichen Überwachung beauftragten Vor-Ort-Behörden zur Verfügung.“
6. § 5 wird wie folgt geändert:
- a) Absatz 1 wird wie folgt geändert:
 - aa) In Nummer 2 wird das Wort „Betriebsüberprüfungen“ durch die Wörter „Überwachung von Betrieben“ ersetzt.
 - bb) Nummer 5 wird wie folgt gefasst:

„5. das Vorgehen bei durch Lebensmittel im Sinne des Artikels 2 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. EU Nr. L 31 S. 1) in der jeweils geltenden Fassung bedingten Erkrankungen.“
 - b) Absatz 2 wird wie folgt geändert:
 - aa) Nummer 1 wird wie folgt gefasst:

„1. die für die Überwachung von mit Lebensmitteln verwechselbaren Produkten, kosmetischen Mitteln, Bedarfsgegenständen und Tabakerzeugnissen zuständigen Überwachungsbehörden die in Artikel 4 Abs. 2 Buchstabe d der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 enthaltenen Anforderungen erfüllen,“

- bb) In Nummer 2 wird das Wort „automatische“ durch das Wort „elektronische“ ersetzt.
- cc) In Nummer 3 wird am Ende das Komma durch einen Punkt ersetzt, und die Nummer 4 wird aufgehoben.
- c) Nach Absatz 2 wird folgender Absatz eingefügt:
„(3) Die Länder tragen dafür Sorge, dass die Überwachungsbehörden daraufhin überprüft werden, dass sie die Kriterien nach Absatz 1 erfüllen.“
- d) Der bisherige Absatz 3 wird neuer Absatz 4; in ihm werden die Wörter „spätestens [3 Jahre nach Inkrafttreten dieser Allgemeinen Verwaltungsvorschrift]“ durch die Wörter „spätestens mit Ablauf des 31. Dezember 2007“ ersetzt.

7. § 6 wird wie folgt gefasst:

„§ 6 Interessenkonflikt

Zur Vermeidung von Interessenkonflikten im Sinne des Artikels 4 Abs. 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 tragen die zuständigen Behörden dafür Sorge, dass von in der Überwachung tätigen Personen ohne Genehmigung der zuständigen Behörde keine Beratungs-, Untersuchungs-, Analyse- oder Sachverständigentätigkeiten im Rahmen privatrechtlicher Dienst- oder Werkverträge erbracht werden können.“

8. Die Überschrift zu Abschnitt 3 wird wie folgt gefasst:

„Abschnitt 3
Grundsätze für die amtliche Überwachung von Betrieben“

9. § 7 wird wie folgt gefasst:

„§ 7 Allgemeine risikoorientierte Kriterien

(1) Zur Durchführung der Überwachung nach Artikel 3 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 sind die zu überwachenden Betriebe zuerst in Risikokategorien einzustufen und die Überwachungshäufigkeit (Risikoklasse) dieser Betriebe zu bestimmen. Dabei ist ein risikoorientiertes Beurteilungssystem, das den in den Nummern 1 bis 4 der Anlage 2 genannten Anforderungen entspricht, anzuwenden. Die Verantwortung dafür, dass das risikoorientierte Beurteilungssystem den in den Nummern 1 bis 4 der Anlage 2 genannten Anforderungen entspricht, liegt bei wissenschaftlich ausgebildeten Personen. Die Verantwortung für die Durchführung der risikoorientierten Beurteilung von Betrieben nach Satz 2 liegt bei dem örtlich zuständigen Überwachungspersonal. Die Einstufung ist für jeden Betrieb zu dokumentieren und fortzuschreiben. In Abhängigkeit vom Ergebnis der risikoori-

entierten Beurteilung von Betrieben sind dabei Überwachungshäufigkeiten von täglich bis in der Regel maximal alle drei Jahre einzuhalten. Die Dokumentation nach Satz 4 ersetzt nicht die Erstellung von Berichten nach Artikel 9 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004.

(2) Zur Durchführung der Tätigkeit nach Absatz 1 kann das in Nummer 5 der Anlage 2 beschriebene Beispielmodell zur risikoorientierten Beurteilung von Betrieben angewendet werden.“

10. § 8 wird wie folgt geändert:

a) Die Überschrift wird wie folgt gefasst:

“§ 8

Durchführung der Überwachung von Betrieben“.

b) Die Absätze 1 bis 3 werden wie folgt gefasst

„(1) Betriebe, die kosmetische Mittel oder Bedarfsgegenstände im Sinne des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches oder Tabakerzeugnisse im Sinne des Vorläufigen Tabakgesetzes herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, sind von den zuständigen Behörden zu registrieren. Artikel 31 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 für Lebensmittelbetriebe bleibt unberührt.

(2) Sofern es der Überwachungszweck, insbesondere die Überwachung der Anwendung der von den Betrieben einzurichtenden Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, gebietet, sind interdisziplinäre Überwachungsteams zu bilden. Im Rahmen der Überwachung von Betrieben sind, soweit dies erforderlich ist, auch Proben zu entnehmen.

(3) Betriebe nach Absatz 1 sind mit der nach Maßgabe des § 7 ermittelten Überwachungshäufigkeit zu überwachen. Für

1. Betriebe, die kosmetische Mittel, Bedarfsgegenstände sowie Tabakerzeugnisse behandeln oder in den Verkehr bringen,
2. Betriebe der landwirtschaftlichen Primärproduktion und
3. Weinbaubetriebe

werden durch die zuständigen Behörden gesonderte Überwachungshäufigkeiten festgelegt.“

c) In Absatz 4 wird das Wort „Lebensmittelhygienepraxis“ durch das Wort „Verfahrenspraxis“ ersetzt.

d) Absatz 5 wird wie folgt gefasst:

„(5) Die zuständige Behörde unterrichtet den Betriebsinhaber oder seinen Bevollmächtigten über das Ergebnis der Einstufung des seiner Verantwortung unterstehenden Betriebes in eine Risikokategorie nach § 7 Abs. 1.“

e) Folgender Absatz wird angefügt:

„(6) Nach Artikel 9 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 zu erstellende Berichte über die durchgeführte Überwachung von Betrieben sind von der zuständigen Behörde mindestens drei Jahre lang aufzubewahren. Zur Erstellung eines Berichts kann das Bundesamt im Benehmen mit den Ländern Empfehlungen herausgeben.“

11. § 9 wird wie folgt geändert:

a) Die Überschrift wird wie folgt gefasst:

“§ 9

Grundsätze der amtlichen Probenahme und Probenuntersuchung“.

b) Absatz 1 wird wie folgt gefasst:

„(1) Die Entnahme amtlicher Proben durch die zuständigen Behörden soll, unbeschadet der lebensmittelrechtlichen Verantwortlichkeit aller Inverkehrbringer und insbesondere in Anwendung der in Artikel 3 Abs. 1 und 3 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 festgelegten Grundsätze, vorrangig beim Hersteller oder Einführer erfolgen. Wenn der Hersteller im Inland ansässig ist, kann sich die Überwachung der Erzeugnisse auf den nachfolgenden Handelsstufen grundsätzlich auf die Prüfung beschränken, ob sich durch Beförderung, Lagerung, Verarbeitung oder weiteres Inverkehrbringen Mängel ergeben haben.“

c) Nach Absatz 2 wird folgender Absatz eingefügt:

„(3) Die Entscheidung, welche Planproben entnommen werden, erfolgt in enger Abstimmung zwischen den zuständigen Überwachungsbehörden und den amtlichen Prüflaboratorien.“

d) Der bisherige Absatz 3 wird neuer Absatz 4.

e) Folgender Absatz wird angefügt:

„(5) Nach Artikel 9 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 von der zuständigen Behörde zu erstellende Berichte über die amtliche Probenahme und Probenuntersuchung sind von der zuständigen Behörde mindestens drei Jahre lang aufzubewahren.“

12. § 10 wird wie folgt geändert:

a) Die Überschrift wird wie folgt gefasst:

„§ 10

Durchführung der Probenahme“

- b) Im einleitenden Satzteil werden die Wörter „nach dem Lebensmittel- und Bedarfsgegenständengesetz und dem Weingesetz“ durch die Wörter „des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches, soweit Lebensmittel, mit Lebensmitteln verwechselbare Produkte, kosmetische Mittel oder Bedarfsgegenstände betroffen sind, dem Weingesetz und dem Vorläufigen Tabakgesetz“ ersetzt.
13. § 11 Abs. 1 wird wie folgt geändert:
- a) Satz 1 wird wie folgt gefasst:
„Der bundesweite Überwachungsplan ist ein Plan über die zwischen den Ländern abgestimmte Durchführung der Überwachung der Einhaltung der lebensmittelrechtlichen, weinrechtlichen und tabakrechtlichen Vorschriften durch die zuständigen Behörden, auch durch die Entnahme von Proben.“
- b) Satz 3 wird gestrichen.
- c) In Absatz 2 Satz 3 wird die Angabe „Satz 1 Nr. 3“ durch die Angabe „Satz 2 Nr. 3“ ersetzt.
- d) Absatz 3 wird wie folgt gefasst:
„(3) Die §§ 6, 7 und 8 der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift zur Durchführung des Lebensmittel-Monitorings vom 22. August 2005 (GMBI S. 937) sind anzuwenden.“
14. § 12 Satz 1 wird wie folgt gefasst:
“Die zuständigen Behörden führen über die Programme nach § 11 hinaus nach Maßgabe eigener auf einer Einstufung in Risikokategorien beruhender Konzepte Überwachungen von Betrieben und andere Überwachungstätigkeiten durch und teilen diese als Rahmenkonzepte dem Bundesamt bis zum 31. Januar des Jahres der Durchführung des jeweiligen Rahmenkonzeptes mit.“
15. § 13 wird wie folgt geändert:
- a) Absatz 1 wird wie folgt geändert:
- aa) In Satz 1 wird das Wort „Kapazitätsüberschreitungen“ durch die Wörter „nicht ausreichenden Kapazitäten“ sowie die Wörter „oder an der Durchführung beteiligen“ durch die Wörter „oder an der Durchführung zu beteiligen“ ersetzt.
- bb) In Satz 2 werden nach den Wörtern „oder an der Durchführung beteiligen“ die Wörter „, unbeschadet der Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Mai 2001 mit Vorschriften zur Ver-

hütung, Kontrolle und Tilgung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien (ABl. EG Nr. L 147 S. 1) in der jeweils geltenden Fassung“ eingefügt.

b) Absatz 2 wird wie folgt gefasst:

„(2) Bei einer Beauftragung oder Beteiligung nicht amtlicher Prüflaboratorien nach Absatz 1 hat die für das Prüflaboratorium verantwortliche Person zum Zwecke des Nachweises der in Artikel 5 Abs. 2 Buchstabe b Unterbuchstabe iii der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 festgelegten Anforderungen zu versichern, dass sie für die Person, die für die beprobten Erzeugnisse lebensmittelrechtlich verantwortlich ist, nicht tätig ist oder nicht in einem Vertragsverhältnis zu ihr steht.“

16. Die Überschrift des Abschnittes 5 wird wie folgt gefasst:

„Abschnitt 5

Kontrollen durch die Kommission der Europäischen Gemeinschaften
(Gemeinschaftskontrollen)“.

17. § 14 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 1 wird wie folgt gefasst:

„(1) Das Bundesamt bereitet in Abstimmung mit den zuständigen Behörden und der Kommission bei Gemeinschaftskontrollen nach Artikel 45 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 ein Besuchsprogramm vor unter Berücksichtigung einer sachgerechten und möglichst gleichmäßigen Verteilung der Gemeinschaftskontrollen auf die Länder, insbesondere in Bezug auf die Anzahl der Produktionsstätten, und wirkt bei der Durchführung von Gemeinschaftskontrollen mit.“

b) Absatz 2 wird wie folgt geändert:

aa) In Satz 1 wird das Wort „Inspektion“ ersetzt durch das Wort „Gemeinschaftskontrolle“.

bb) Satz 3 wird wie folgt gefasst:

„Es leitet den Entwurf einer Stellungnahme der Bundesrepublik Deutschland dem Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (Bundesministerium) zu.“

c) Absatz 3 wird wie folgt geändert:

Das Wort „Inspektionsberichtes“ wird ersetzt durch das Wort „Gemeinschaftskontrollberichtes“.

d) Folgender Absatz wird angefügt:

„(4) Die Absätze 1 bis 3 gelten nicht für Gemeinschaftskontrollen gemäß Artikel 72 Abs. 3 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999.“

18. § 15 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 1 Satz 2 wird aufgehoben.

b) Absatz 2 wird durch folgende Absätze ersetzt:

„(2) Das Bundesamt erstellt unter Beteiligung des Bundesinstitutes für Risikobewertung und im Benehmen mit den Ländern als Empfehlung eine Liste von Erzeugnissen nichttierischen Ursprungs bestimmter Herkunftsländer, die auf Grund ihres erhöhten Risikos für die menschliche Gesundheit bei der Einfuhr vorrangig kontrolliert werden sollen (Risikokatalog). Das Bundesamt aktualisiert den Risikokatalog und macht ihn in geeigneter Weise bekannt. Die Länder berücksichtigen den Risikokatalog bei der Erstellung der Probenahmepläne gemäß Artikel 15 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004.

(3) Das Bundesamt erarbeitet ferner ein Informationssystem zum frühzeitigen Austausch von Informationen über anstehende Einfuhren aus Drittländern nach Deutschland. Dieses Informationssystem dient der Vernetzung der zuständigen Behörden der Länder, der Zollbehörden und des Bundesamtes im Rahmen ihrer jeweils durch die gesetzlichen Vorschriften begründeten Zuständigkeiten für den Vollzug der lebensmittel- und weinrechtlichen Vorschriften. Die Länder und eine vom Bundesministerium der Finanzen zu benennende Stelle arbeiten mit an der Erarbeitung des Informationssystems.“

19. § 16 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 1 wird aufgehoben.

b) Die bisherigen Absätze 2 und 3 werden die neuen Absätze 1 und 2.

c) In neuen Absatz 1 wird in Satz 1 Nr. 6 das Wort „Rückverbringung“ durch das Wort „Rücksendung“ ersetzt.

d) Folgender Absatz wird angefügt:

„(3) Die Nummern 4.1 bis 4.3 der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung nach dem Fleischhygienegesetz und dem Geflügelfleischhygienegesetz vom 19. Februar 2002 (BAnz. Nr. 44a) bleiben unberührt.“

20. Die Überschrift des Abschnittes 7 wird wie folgt gefasst:

„Abschnitt 7

Amtliche Maßnahmen zur Durchsetzung lebensmittelrechtlicher, weinrechtlicher und tabakrechtlicher Vorschriften“.

21. § 17 wird wie folgt geändert:

- a) In Absatz 1 werden die Wörter „im Sinne des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes oder des Weinggesetzes“ durch die Wörter „des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches, soweit Lebensmittel, kosmetische Mittel oder Bedarfsgegenstände betroffen sind, des Weinggesetzes oder des Vorläufigen Tabakgesetzes“ ersetzt.
- b) Absatz 4 wird gestrichen.

22. Die §§ 18 bis 21 werden wie folgt gefasst:

„§ 18

Maßnahmen bei ernster unmittelbarer oder mittelbarer Gefahr für die Gesundheit

Unbeschadet der Regelungen der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift für die Durchführung des Schnellwarnsystems für Lebensmittel- und Futtermittel sowie für Meldungen über Futtermittel vom 20. Dezember 2005 [Bundesanzeiger S. 17096] in der jeweils geltenden Fassung hat die zuständige Behörde im Falle eines ernsten unmittelbaren oder mittelbaren von Lebensmitteln oder von Erzeugnissen des Weinggesetzes ausgehenden Risikos für die menschliche Gesundheit im Sinne des Artikels 50 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 oder im Falle einer ernsten von kosmetischen Mitteln oder Bedarfsgegenständen ausgehenden Gefahr für die Gesundheit und Sicherheit der Verbraucher im Sinne des Artikels 12 der Richtlinie 2001/95/EG unverzüglich die erforderlichen Maßnahmen zu ergreifen und die für sie zuständige oberste Landesbehörde zu unterrichten. Im Falle einer Rücknahme oder eines Rückrufs ist dessen Durchführung angemessen zu überwachen und zu dokumentieren.

§ 19

Informationsaustausch

(1) Zur Sicherstellung eines umfassenden und effektiven Informationsaustausches nutzen die zuständigen Behörden der Länder, das Bundesministerium, das Bundesministerium der Verteidigung, das Bundesministerium für Gesundheit, das Bundesamt, das Bundesinstitut für Risikobewertung und das Robert-Koch-Institut das durch das Bundesamt zur Verfügung gestellte Fachinformationssystem für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (FIS-VL) als ein Informationssystem zu allen relevanten Fragen der Überwachung und der Lebensmittelsicherheit. Hierzu benennen das Bundesministerium, das Bundesministe-

rium der Verteidigung, das Bundesministerium für Gesundheit, das Bundesinstitut für Risikobewertung, das Robert-Koch-Institut sowie jede oberste Landesbehörde dem Bundesamt eine zuständige Kontaktstelle.

(2) Die zuständigen Behörden der Länder haben sich gegenseitig und das Bundesamt im Rahmen ihrer jeweiligen Zuständigkeiten für den Vollzug der lebensmittelrechtlichen, weinrechtlichen und tabakrechtlichen Vorschriften über ergriffene Maßnahmen von besonderer Bedeutung zu unterrichten. Das Bundesamt unterrichtet das Bundesministerium.

(3) Bei Informationen und Untersuchungsergebnissen aus der Rückstandsüberwachung nach der Richtlinie 96/23/EG des Rates vom 29. April 1996 über Kontrollmaßnahmen hinsichtlich bestimmter Stoffe und ihrer Rückstände in lebenden Tieren und tierischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Richtlinien 85/358/EWG und 86/469/EWG und der Entscheidungen 89/187/EWG und 91/664/EWG (ABl. EG Nr. L 125 S. 10) in der jeweils geltenden Fassung ist nach den Vorgaben des Nationalen Rückstandskontrollplans zu verfahren.

§ 20

Datenübermittlung

(1) Die nach dieser Allgemeinen Verwaltungsvorschrift dem Bundesamt zu übermittelnden Daten sind mit Ausnahme der Daten nach § 21 nach Maßgabe der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift über die Übermittlung von Daten aus der amtlichen Überwachung nach lebensmittelrechtlichen und weinrechtlichen Vorschriften sowie aus dem Lebensmittel-Monitoring (AVV Düb) vom 4. Oktober 2005 (GMBI S. 1131) in der jeweils geltenden Fassung zu strukturieren. Ausgenommen hiervon sind die Ergebnisse aus den BSE-Untersuchungen nach Artikel 6 in Verbindung mit Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 und § 1 der BSE-Untersuchungsverordnung.

(2) Soweit in dieser Allgemeinen Verwaltungsvorschrift nichts anderes bestimmt ist, sind Daten dem Bundesamt von den zuständigen Behörden der Länder nach dem in der AVV Düb geregelten Verfahren zu übermitteln.

§ 21

Jahresbericht

(1) Das Bundesamt erarbeitet auf der Grundlage der von den zuständigen Behörden übermittelten Daten, die keine personenbezogenen Daten sein dürfen, in Abstimmung mit den Ländern jährlich einen Bericht (Jahresbericht), in dem die Ergebnisse der Überwachung aus allen Ländern zusammengeführt und ausgewertet werden und leitet den Bericht dem Bundesministerium bis zum 15. Juni des Folgejahres, auf das sich der Bericht bezieht,

zu. Der Bericht muss den Anforderungen des Artikel 44 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 genügen.

(2) Einzelheiten, insbesondere zu Struktur und Umfang der Daten, werden in einer Allgemeinen Verwaltungsvorschrift festgelegt.

(3) Die Absätze 1 und 2 gelten nicht für die Statistik nach § 66 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches.“

23. § 22 wird aufgehoben; die bisherigen §§ 23 und 24 werden die neuen §§ 22 und 23.

24. Im neuen § 23 wird Satz 2 aufgehoben.

25. Anlage 1 wird wie folgt gefasst:

**„Anlage 1
zu § 4 Abs. 3**

Hessisches Ministerium für Umwelt, ländlichen
Raum und Verbraucherschutz
- Staatl. Anerkennungsstelle der Lebensmittel-
überwachung (SAL) -
Postfach 31 09
65021 Wiesbaden

- Staatliche Akkreditierungsstelle Hannover
(AKS Hannover) -
im Niedersächsischen Ministerium für ländli-
chen Raum, Ernährung, Landwirtschaft und
Verbraucherschutz
Calenberger Straße 2
30169 Hannover“

26. Folgende Anlage wird angefügt:

„Anlage 2
(zu § 7)

Anforderungen an ein System zur Ermittlung der risikoorientierten Überwachungshäufigkeit für Lebensmittelbetriebe

Bei der Erstellung eines Systems zur Ermittlung der Überwachungshäufigkeit auf Risikobasis sind folgende Anforderungen einzuhalten und Kriterien einzubeziehen:

1. Anforderungen an das Beurteilungssystem

1.1 Beurteilungssystem

1.1.1 Das Beurteilungssystem soll

- a) auf die Bandbreite der vorhandenen Betriebsarten anwendbar sein sowie
- b) eine betriebsspezifische Beurteilung des Risikos und
- c) eine Änderung der Anzahl der Hauptmerkmale sowie der Beurteilungsmerkmale pro Hauptmerkmal bei gleich bleibender Gesamtpunktzahl

ermöglichen.

1.1.2 Das Beurteilungssystem soll ferner

- a) aus einem Beurteilungsbogen (Papier und vorzugsweise elektronische Form),
- b) Erläuterungen mit Beschreibungen der Kriterien zur Beurteilung der Beurteilungsmerkmale sowie
- c) einer Durchführungsanleitung mit Erläuterungen zur Anwendung des Verfahrens

bestehen.

1.2 Beurteilungsmerkmale und -kriterien

1.2.1 Die Beurteilungsmerkmale sowie die Kriterien zur Beurteilung der Beurteilungsmerkmale müssen

- a) von den jeweils geltenden lebensmittelrechtlichen Anforderungen abzuleiten und fachlich begründet sowie
- b) einzeln und nachvollziehbar zu beurteilen sein.

Zur Einstufung eines Beurteilungsmerkmals sind mehrere Beurteilungskriterien oder die Anzahl zählbarer Ereignisse pro Beurteilungsstufe festzulegen.

1.2.2 Beurteilungsmerkmale können zu Gliederungspunkten (Hauptmerkmalen) zusammengefasst werden. Dabei ist sowohl die Anzahl der Hauptmerkmale als auch die Anzahl der Beurteilungsmerkmale pro Hauptmerkmal so festzulegen, dass jedes einzelne Merkmal eine ausreichende Auswirkung auf das Gesamtergebnis haben kann. Bezogen auf das in Nummer 5 aufgeführte Beispielmodell sollte die Anzahl von acht Beurteilungsmerkmalen pro Hauptmerkmal nicht überschritten werden.

Folgende Hauptmerkmale sind in einem System mindestens zu berücksichtigen:

- a) die Betriebsart,
- b) das Verhalten des Lebensmittelunternehmers,
- c) die Verlässlichkeit der Eigenkontrollen und
- d) das Hygienemanagement.

Für die Einstufung der Betriebsart ist die Risikokategorie nach Nummer 2 und die Risikostufe des Produktes nach Nummer 3 heranzuziehen.

1.3 Gewichtung der Beurteilungsmerkmale

Sofern eine Gewichtung der Haupt- oder Beurteilungsmerkmale vorgenommen werden soll, muss die Gewichtung nach der Bedeutung der einzelnen Haupt- oder Beurteilungsmerkmale für das zu beurteilende Risiko eines Betriebes

- a) fachlich begründet und nachvollziehbar sein und
- b) so im Beurteilungssystem festgelegt werden, dass eine Änderung (Gewichtung) durch die beurteilende Person nicht möglich ist.

Die Festlegung der Gewichtungsfaktoren hat nach einem transparenten und nachvollziehbaren Verfahren zu erfolgen. Die Gewichtung variabler Haupt- und Beurteilungsmerkmale muss im Verhältnis zu den statischen Haupt- und Beurteilungsmerkmalen mindestens 50 % betragen.

1.4 Beurteilungsstufen

Die Einstufung eines Beurteilungsmerkmals kann in Form von Noten oder Punkten erfolgen. Dabei ist für jede Beurteilungsstufe eines Beurteilungsmerkmals eine definierte Punktzahl vorzugeben, um eine subjektive Beurteilung durch eine freie Noten- und/oder Punktvergabe auszuschließen. Um eine Abstufung in der Mängelausprägung bei der Beurteilung der Beurteilungsmerkmale erfassen zu können, sollten mindestens 3 Beurteilungsstufen vorhanden sein. Ab vier Beurteilungsstufen lassen sich Tendenzen in der Mängelausprägung darstellen. Die Anzahl der Beurteilungsstufen muss eine differenzierte Abstufung der Beurteilung ermöglichen.

2. Kriterien zur Festlegung von Risikokategorien für Betriebe

Die Betriebsarten sind nach folgenden (statischen) Kriterien in eine Risikokategorie einzustufen:

- a) Produktionsstufe (Primärproduktion oder der Primärproduktion nachfolgende Stufen),
- b) Umgang mit dem Produkt (Umgang mit offenen, umhüllten oder verpackten Lebensmitteln),
- c) Ort der Abgabe (Herstellerbetriebe, die Lebensmittel im Sinne des Artikel 3 Nr. 7 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 im Einzelhandel be- oder verarbeiten; Herstellerbetriebe ausgenommen Einzelhandel),
- d) Kontaminationsrisiko (z. B. Zerkleinerungsgrad),
- e) Risikostufe des Produktes.

Jeder Betriebs-Risikokategorie sind mehrere Überwachungshäufigkeiten zuzuordnen, die ein Betrieb durch die Risikobeurteilung erreichen kann.

3. Kriterien zur Festlegung von Risikostufen für Produkte

Vorbehaltlich einer wissenschaftlich untermauerten Risikobewertung der einzelnen Produktarten, ist das Risiko eines Produktes nach folgenden Kriterien bezüglich bekannter chemischer, mikrobiologischer und physikalischer Gefahren einzustufen:

- a) Ausmaß der Auswirkung bei Eintritt der Gefahr,
- b) Häufigkeit des Vorkommens einer Gefahr oder Überschreitung gesundheitsrelevanter Grenzwerte im Endprodukt innerhalb eines Beurteilungszeitraumes (Anzahl gesundheitsrelevanter Produktbeanstandungen oder Schnellwarnungen im Beurteilungszeitraum),
- c) bestimmungsgemäßer Verzehr durch besonders empfindliche Verbrauchergruppen.

Bis zum Vorliegen einer wissenschaftlich untermauerten Einstufung des Produktrisikos ist die Haltbarkeit eines Produktes unter Berücksichtigung der Herstellungs- oder Stabilisierungsverfahren als Kriterium für die Einschätzung der Risikostufe einer Produktart hinsichtlich mikrobiologischer Gefahren einzubeziehen.

4. Dokumentation

Ein nach dem beiliegenden Beispiel ausgefüllter Beurteilungsbogen gilt als geeignete Dokumentation für die durchgeführte Beurteilung von Betrieben.

5. Beispielmodell zur risikoorientierten Beurteilung von Betrieben

5.1 Beurteilungsbogen

Betrieb		Beurteiler/in		Überwachungshäufigkeit			
Datum							
Hauptmerkmal	Beurteilungsmerkmale	Risiko		max. Punkte	Ergebnis	Begründung bei Abweichungen	
Hauptmerkmal I	Betriebsart			120			
	1. Umgang mit dem Produkt (Einteilung in Risikokategorie nach Erläuterungen) (Punkte)	Risikokategorie					
		6	5	4	3	2	1
		0	20	40	60	80	100
	2. Produktisiko (Einteilung in Risikostufe nach Erläuterungen) (Punkte)	Risikostufe					
		gering	◀	mittel	▶	◀hoch▶	
		0		10		20	
		Beurteilungsstufe					
		1	2	3	4	5	
		0	3	8	9	15	
Hauptmerkmal II	Verhalten des Unternehmers	0	1	2	3	5	
	1. Einhaltung lebensmittelrechtlicher Bestimmungen						
	2. Rückverfolgbarkeit	0		2		3	
	3. Mitarbeiterschulung	0	2	4	6	7	
Hauptmerkmal III	Verlässlichkeit der Eigenkontrollen	0	6	12	18	25	
	1. HACCP-Verfahren	0	3	6	9	12	
	2. Untersuchung von Produkten	0	1	2	3	5	
	3. Temperatureinhaltung (Kühlung)	0	2	4	6	8	

1 = sehr gut; 2 = gut; 3 = zufrieden stellend; 4 = ausreichend; 5 = nicht ausreichend; pro Beurteilungsmerkmal eine Beurteilungsstufe markieren, vorgegebene Punktwerte verwenden, keine freie Punktzugabe

Hauptmerkmal IV	Hygienemanagement	0	10	20	27	40	40
	1. Bauliche Beschaffenheit (Instandhaltung)	0	1	2	3	5	
	2. Reinigung und Desinfektion	0	2	4	6	8	
	3. Personalhygiene	0	3	5	8	11	
	4. Produktionshygiene	0	4	7	10	13	
	5. Schädlingsbekämpfung	0		2		3	
Gesamtpunktzahl							

5.2: Erläuterungen zur Anwendung der risikoorientierten Beurteilung von Lebensmittelbetrieben (Leitfaden)

Beurteilungsmerkmale	Beurteilungskriterien	Beispiele für Risikokategorien
Hauptmerkmal I Betriebsart		
1. Umgang mit dem Produkt	<p>Zuordnung einer dem Risiko entsprechenden Risikokategorie zu einer Betriebsart oder einer Gruppe von Betriebsarten</p> <p>Einteilung der Risikokategorien nach</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. der Produktionsstufe 2. Umgang mit offenen oder umhüllten / verpackten Lebensmitteln 3. Ort der Abgabe (z. B. Einzelhandel (Abgabe am Ort der Herstellung) nach Verordnung (EG) Nr. 178/2002) 4. Kontaminationsrisiko und 5. Risikostufe des Produktes <p>Ein Katalog mit Einteilung der Betriebsarten in Risikokategorien <u>kann</u> nach den nebenstehenden Kriterien erfolgen.</p>	<p>Auswahl der entsprechenden Risikokategorie mit der zugeordneten Betriebsart aus dem zuvor hinterlegten Katalog:</p> <p><u>Risikokategorie 1:</u> Herstellung von Lebensmitteln mit hohem Risiko ohne direkte Abgabe an den Endverbraucher</p> <p><u>Risikokategorie 2:</u> Herstellung von Lebensmitteln mit mittlerem Risiko ohne direkte Abgabe an den Endverbraucher</p> <p><u>Risikokategorie 3:</u> Herstellung von Lebensmitteln (Umgang mit offenen Lebensmitteln) mit geringem Risiko ohne direkte Abgabe an den Endverbraucher oder mit hohem Risiko bei direkter Abgabe an den Endverbraucher</p> <p><u>Risikokategorie 4:</u> Herstellung von Lebensmitteln mit mittlerem Risiko (Umgang mit <i>offenen</i> Lebensmitteln) bei direkter Abgabe an den Endverbraucher oder Umgang mit verpackten / umhüllten Lebensmitteln ohne direkte Abgabe an Endverbraucher</p> <p><u>Risikokategorie 5:</u> Herstellung von Lebensmitteln mit geringem Risiko (Umgang mit <i>verpackten</i> Lebensmitteln) bei direkter Abgabe an den Endverbraucher</p> <p><u>Risikokategorie 6:</u> Primärproduktion oder Umgang mit verpackten / umhüllten Lebensmitteln mit direkter Abgabe an den Endverbraucher, ohne zusätzliches Kontaminationsrisiko</p>
Beispiele für Risikostufen		
2. Produktrisiko *)	<p>Einteilung in Risikostufen nach Beurteilung der:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Haltbarkeit (mikrobiologische Gefahr); Stabilisierung durch: Säuerung; Trocknung, Erhitzung; Gehalt an: Zucker, Salz, Alkohol) 2. Rückstände und Kontaminanten (chemische Gefahr) im Endprodukt (Einzelfallentscheidung!) 3. physikalische Gefahr im Endprodukt (Einzelfallentscheidung!) 4. empfindliche Verbrauchergruppen 	<p><u>Risikostufe „geringes Risiko“</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. > 3 Monate, umhüllte / verpackte Lebensmittel nicht kühlbedürftig im Einzel- oder Großhandel (Risikokategorie 6); umhüllte / verpackte Lebensmittel in Kühlhäusern oder Umpackzentren (Risikokategorie 4) 2. nicht vorhanden oder zu erwarten 3. nicht vorhanden oder zu erwarten 4. kein bestimmungsgemäßer Verzehr <p><u>Risikostufe „mittleres Risiko“</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. > 1 Woche < 3 Monate, stabilisiert; oder unmittelbar nach Herstellung verzehrt 2. ggf. im Einzelfall vorhanden (Untersuchungsergebnis vorhanden) 3. ggf. im Einzelfall aufgetreten 4. kein bestimmungsgemäßer Verzehr <p><u>Risikostufe „hohes Risiko“</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. < 1 Woche, bestimmungsgemäßer Verzehr ohne Wärmebehandlung, zum Rohverzehr geeignet 2. Grenzwertüberschreitung 3. regelmäßig aufgetreten 4. bestimmungsgemäßer Verzehr durch besonders empfindliche Verbrauchergruppen

*) Die Einstufung des Produktrisikos erfolgt anhand des Lebensmittels mit dem höchsten Risiko, unabhängig von der produzierten, verarbeiteten oder in Verkehr gebrachten Menge

Beurteilungsmerkmale	Beurteilungskriterien	Beispiele für geringstes Risiko bzw. volle Einhaltung der Anforderungen (Beurteilungsstufe „Sehr gut“) <i>Etwaige Mängelausprägungen vor Ort sind anhand der für jedes Haupt- oder Beurteilungsmerkmal genannten Anforderungen zu beurteilen und entsprechend in die Beurteilungsstufen 2 – 5 („gut“ bis „nicht ausreichend“) einzustufen.</i>
Hauptmerkmal II Bisheriges Verhalten des Lebensmittelunternehmers		
1. Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen	Beurteilung der: <ol style="list-style-type: none"> 1. Art und Anzahl aller verwaltungsrechtlichen Maßnahmen (Ordnungsverfügungen, Beschränkungen oder Widerruf von Zulassungen, Bußgeldverfahren, Strafverfahren) innerhalb eines bestimmten Zeitraumes 2. Anzahl von Probenbeanstandungen in Bezug auf Gesundheitsgefahr! (Kennzeichnung und Täuschungsbeanstandungen sind als Beurteilungskriterium für die risikoorientierte Beurteilung von Betrieben nicht relevant) 3. Einhaltung von behördlich gesetzten Fristen und Maßnahmen oder Anordnungen 	<ol style="list-style-type: none"> 1. keine verwaltungsrechtlichen Maßnahmen abgeschlossen 2. keine gesundheitsrelevanten Probenbeanstandungen, keine Gesundheitsgefahr im eigenen Verantwortungsbereich 3. behördlich gesetzte Fristen: werden eingehalten
2. Rückverfolgbarkeit	<u>Beurteilung der</u> <ol style="list-style-type: none"> 1. Funktionstüchtigkeit der eingerichteten Rückverfolgbarkeitssysteme gem. VO (EG) Nr. 178/2002, VO (EG) Nr. 1830/2003 für GVO 2. Verwendung von Identitätskennzeichen bei Erzeugnissen tierischen Ursprungs 3. Dokumentation 	<ol style="list-style-type: none"> 1. der Betriebsgröße und –art angemessen, funktionsfähig, nachvollziehbar 2. nachvollziehbar 3. regelmäßig, umfassend, nachvollziehbar
3. Mitarbeiterschulung	Beurteilung der <ol style="list-style-type: none"> 1. Inhalte und Intervall der durchgeführten/veranlassten Schulungen zu Hygiene (Personalhygiene, Arbeitsvorgängen, Produktionsabläufen), Infektionsschutzgesetz, betriebliche Eigenkontrollen, HACCP-Konzept 2. Dokumentation 	<ol style="list-style-type: none"> 1. regelmäßig, Inhalt dem Umgang mit dem Produkt und dem Produktrisiko angemessen, Intervall dem Produktrisiko, der Betriebsgröße und -art angemessen, umfassend theoretisch und vor Ort, Schulungserfolg überprüft; 2. regelmäßig, umfassend, nachvollziehbar

Beurteilungsmerkmale	Beurteilungskriterien	Beispiele für geringstes Risiko bzw. volle Einhaltung der Anforderungen (Beurteilungsstufe „Sehr gut“) <i>Etwaige Mängelausprägungen vor Ort sind anhand der für jedes Haupt- oder Beurteilungsmerkmal genannten Anforderungen zu beurteilen und entsprechend in die Beurteilungsstufen 2 – 5 („gut“ bis „nicht ausreichend“) einzustufen.</i>
Hauptmerkmal III Verlässlichkeit der Eigenkontrollen		
1. HACCP-Verfahren	Beurteilung des HACCP Konzepts: <ol style="list-style-type: none"> 1. Qualität, Vollständigkeit und Funktionstüchtigkeit (Gefahrenanalyse Bestimmung von Kontrollpunkten (CP) und kritischen Kontrollpunkten (CCP), Festlegung von Grenzwerten, Festlegung von Verfahren zur Überwachung von kritischen Kontrollpunkten, Maßnahmen bei Abweichung von den festgelegten Grenzwerten, Verifizierung 2. Umfang 3. Aktualisierung 4. Dokumentation 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gefahrenanalyse: umfassend erstellt Kritische Kontrollpunkte(CCP): prozessabhängig festgelegt Grenzwerte: geeignet, nachvollziehbar festgelegt Verfahren zur Überwachung der CCP geeignet festgelegt, CCP überprüft, Prüfintervall angemessen Korrekturmaßnahmen bei Grenzwertüberschreitung: festgelegt, geeignet, umfassend Verifizierung: geeignet festgelegt, regelmäßig durchgeführt, Intervall angemessen 2. Betriebsgröße und -art angemessen 3. regelmäßig überprüft, Anpassung bei Änderungen 4. regelmäßig, umfassend, nachvollziehbar
2. Untersuchung von Produkten	Beurteilung der: <ol style="list-style-type: none"> 1. Qualität der Wareneingangskontrolle und Untersuchung von Ausgangsmaterial 2. Qualität der Untersuchungen des Betriebes im Rahmen der Sorgfaltspflicht des LM-Unternehmers (Untersuchungspläne für Ausgangsstoffe/Zutaten, Behandlungsstoffe, Zwischenprodukte, Endprodukte, Bedingungen bei denen LM behandelt oder gelagert werden, Trinkwasserqualität) 3. Dokumentation 	<ol style="list-style-type: none"> 1. regelmäßig, Intervall angemessen (Temperaturmessungen, Überprüfung optisch und hygienisch, Kennzeichnung); Auswertungen (Lieferantenbewertung) <u>Nichteinhaltung der Vorgaben:</u> Zurückweisung der Ware und Information des Lieferanten 2. der Betriebsgröße und -art angemessen, produktabhängig, Parameter geeignet, regelmäßig, Intervalle angemessen, Ergebnisse ausgewertet, Maßnahmen bei Abweichungen geeignet, angemessen 3. regelmäßig, umfassend, nachvollziehbar
3. Temperatureinhaltung (Kühlung)	Beurteilung der: <ol style="list-style-type: none"> 1. Qualität der Einhaltung der Kühltemperaturen und der Kühlkette bei kühlpflichtigen Lebensmitteln 2. Überprüfung der Temperaturen und Temperaturmessgeräte 3. Dokumentation 	<ol style="list-style-type: none"> 1. eingehalten, Kühlung der Ware ohne Verzögerung; Maßnahmen bei Abweichungen, geeignet, angemessen. 2. regelmäßig, geeignet, Prüfintervalle angemessen 3. regelmäßig, umfassend, nachvollziehbar

Beurteilungsmerkmale	Beurteilungskriterien	Beispiele für geringstes Risiko bzw. volle Einhaltung der Anforderungen (Beurteilungsstufe „Sehr gut“) <i>Etwaige Mängelausprägungen vor Ort sind anhand der für jedes Haupt- oder Beurteilungsmerkmal genannten Anforderungen zu beurteilen und entsprechend in die Beurteilungsstufen 2 – 5 („gut“ bis „nicht ausreichend“) einzuordnen.</i>
Hauptmerkmal IV Hygienemanagement		
1. Bauliche Beschaffenheit (Instandhaltung)	Beurteilung der 1. Betriebsstruktur, Ausstattung (Wände, Decken, Fußboden, Beleuchtung, Belüftung, Handwaschbecken), Kühlkapazität, Abwasserabfluss, Anlagen 2. Qualität der laufenden Instandhaltungsmaßnahmen	1. Anforderungen nach Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und soweit zutreffend Nr. 853/2004 eingehalten, umfassender Schutz vor Kontaminationen durch bauliche Beschaffenheit gegeben 2. umgehend oder innerhalb angemessener Fristen
2. Reinigung und Desinfektion (R+D)	Beurteilung der 1. Effektivität der Reinigung (Mittel, Intervall, Maßnahmen bei Abweichungen, Erfolgskontrolle) 2. Effektivität der Desinfektion (Mittel, Intervall, Maßnahmen bei Abweichungen, Erfolgskontrolle) 3. Dokumentation	1. effektiv, regelmäßig, Intervalle geeignet, angemessen, zusätzlich bei Bedarf; Maßnahmen bei Abweichungen geeignet, Erfolg überprüft (optisch, ggf. mikrobiologisch) 2. effektiv, regelmäßig, Intervalle geeignet, angemessen, zusätzlich bei Bedarf; Maßnahmen bei Abweichungen geeignet, Erfolg überprüft (optisch, ggf. mikrobiologisch) 3. regelmäßig, umfassend, nachvollziehbar
3. Personalhygiene	Beurteilung der 1. Qualität des Hygienebewusstseins der Mitarbeiter 2. Schutzkleidung 3. Maßnahmen bei Erkrankungen 4. Dokumentation	1. Hygieneverhalten aller Mitarbeiter einwandfrei; Maß an persönlicher Sauberkeit hoch; Umgang mit Rohware bis Endprodukt hygienisch einwandfrei 2. geeignet, sauber, Wechsel täglich oder nach Bedarf, Aufbewahrung geeignet Schuhwerk geeignet, sauber 3. Meldeverpflichtung bei Erkrankung besteht, eingehalten, Maßnahmen bei Erkrankungen geeignet, angemessen 4. regelmäßig, umfassend, nachvollziehbar
4. Produktionshygiene	Beurteilung der: 1. Organisation der Produktion 2. Schutz vor nachteiliger Beeinflussung 3. Abfallbeseitigung	1. Trennung rein/unrein über den gesamten Produktionsablauf gewährleistet, 2. umfassend gewährleistet; Arbeitsgeräte und Anlagen entsprechen Stand der Technik 3. Schutz vor Kontamination umfassend gewährleistet
5. Schädlingsbekämpfung	Beurteilung der: 1. Effektivität der Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen (Auswahl und Lage der Köder, Überprüfungsintervall, Maßnahmen bei Befall) 2. Dokumentation	1. regelmäßig, effektiv, Intervall angemessen, Maßnahmen bei Abweichungen geeignet, angemessen 2. regelmäßig, umfassend, nachvollziehbar

5.3 Durchführungsanleitung

Zur Beurteilung von Betrieben sind folgende Arbeitsschritte durchzuführen:

5.3.1 Angaben zur Beurteilung von Betrieben

Im Kopf des Beurteilungsbogen eintragen

- Name des Betriebes
- Datum der Beurteilung des Betriebes
- Name der beurteilenden Person

5.3.2 Ersteinstufung

Die Ersteinstufung eines Betriebes erfolgt vor der ersten Beurteilung im Betrieb. Durch die Ersteinstufung wird eine erste Überwachungshäufigkeit für den betreffenden Betrieb oder für die betreffende Betriebsart unter Annahme einer zufrieden stellenden Einhaltung der lebensmittelrechtlich Anforderungen ermittelt.

- Einstufung des Betriebes in eine Risikokategorie (Hauptmerkmal I; 1. Beurteilungsmerkmal) anhand der Erläuterungen. Je nach Risikokategorie kann der beurteilte Betrieb bestimmte Überwachungshäufigkeits-Bereiche nach Nummer 5.3.5 erreichen.
- Einstufung des Produktrisikos (Hauptmerkmal I; 2. Beurteilungsmerkmal) anhand der Erläuterungen. Ausschlaggebend für die Einstufung ist das in dem betreffenden Betrieb hergestellte Produkt (Lebensmittel) mit dem höchsten Risiko, unabhängig von der produzierten, verarbeiteten oder in Verkehr gebrachten Menge.
- Einstufung der Beurteilungsmerkmale innerhalb der Hauptmerkmale II bis IV in die mittlere Beurteilungsstufe.

Die betreffende Risikokategorie, Risikostufe und Beurteilungsstufe ist auf dem Beurteilungsbogen zu markieren. Dabei ist die vorgegebene Punktzahl zu verwenden, eine freie Punktvergabe ist nicht vorgesehen.

5.3.3 Feineinstufung

In der Feineinstufung werden die Beurteilungsmerkmale der Hauptmerkmale II bis IV (variabel) nach erfolgter Ersteinstufung betriebspezifisch in eine der drei bis fünf möglichen Beurteilungsstufen anhand der in den Erläuterungen angegebenen Beurteilungskriterien eingestuft.

Die Einstufung des Hauptmerkmals I (statisch) ändert sich, sofern der Betrieb den Umgang mit dem Produkt oder die Produktpalette ändert.

Bei dem 2. Beurteilungsmerkmal des Hauptmerkmals 2 (Rückverfolgbarkeit) und dem 5. Beurteilungsmerkmal des Hauptmerkmals IV (Schädlingsbekämpfung) sind nur drei Beurteilungsstufen möglich.

In den Erläuterungen (Nr. 5.2) sind die für jedes einzelne Beurteilungsmerkmal im Betrieb he-

anzuziehenden Kriterien aufgeführt. Für die Beurteilungsmerkmale der Hauptmerkmale II bis IV ist in der rechten Spalte die volle Einhaltung der Anforderungen als Beispiel für die beste Beurteilungsstufe beschrieben.

Ausgehend davon ist ein Beurteilungsmerkmal je nach Ausprägung der betreffenden Mängel im Betrieb als gut bis ungenügend einzustufen. Die von der Beurteilungsstufe „sehr gut“ abweichende Beurteilung eines Beurteilungsmerkmals ist stichwortartig zu begründen.

- Den betreffenden Punktwert auf dem Beurteilungsbogen markieren.
- Die Beurteilung ist zu ändern, wenn der Betrieb die Einhaltung der Anforderungen eines Beurteilungsmerkmals ändert (verbessert oder verschlechtert).

5.3.4 Ermittlung der Gesamtpunktzahl (Ergebnis)

- Die Punkte der Beurteilungsmerkmale eines jeden Hauptmerkmals addieren.
- Die Punkte der Hauptmerkmale I bis IV addieren.

Die Gesamtpunktzahl liegt zwischen 0 und 200 Punkten.

5.3.5 Ermittlung der Überwachungshäufigkeit

- Die pro Betrieb oder Betriebsart ermittelte Gesamtpunktzahl der jeweiligen Risikoklasse zuordnen.

Die Risikoklasse bezeichnet die Überwachungshäufigkeit für die betreffende Risikokategorie des beurteilten Betriebes. Aufgrund der Einstufung der Betriebe (Hauptmerkmal I, Beurteilungsmerkmal: Umgang mit dem Produkt) in eine Risikokategorie, ist die von einem Betrieb erreichbare maximale und minimale Gesamtpunktzahl und damit der Bereich der Überwachungshäufigkeiten (= Anzahl der Risikoklassen), in die ein Betrieb gelangen kann, festgelegt.

Für das dargestellte Beispielmodell gelten folgende Risikoklassen, Überwachungshäufigkeiten sowie erreichbare Punkte für die einzelnen Betriebs-Risikokategorien:

Erreichbarkeit der Risikoklassen für die Betriebs-Risikokategorien

Risiko- klasse	Gesamtpunkt- zahl*	Risikokategorie des Betriebes						Überwachungs- häufigkeit
		1	2	3	4	5	6	
1	200 – 181	200–	180–	160–	140–	120–	100–	(arbeits-) täglich
2	180 – 161							wöchentlich
3	160 – 141							monatlich
4	140 – 121							vierteljährlich
5	120 – 101							halbjährlich
6	100 – 81	100	80	60	40	20	0	jährlich
7	80 – 61	1,5- jährlich						
8	60 – 41	zweijährlich						
9	40 – 0							dreijährlich

* minimal und maximal erreichbare Punkte innerhalb einer Betriebs-Risikokategorie

5.3.6 Durchführung einer vereinfachten Beurteilung von Betrieben

- Beurteilung der Hauptmerkmale II bis IV jeweils insgesamt.
- Die betreffenden Punktwerte auf dem Beurteilungsbogen markieren. Die vorgegebene Gesamtpunktzahl pro Beurteilungsstufe für das jeweils zu beurteilende Hauptmerkmale ist zu verwenden, eine freie Punktvergabe ist nicht vorgesehen.
- Die Werte der Hauptmerkmale I bis IV addieren.

Das Endergebnis liegt zwischen 0 und 200 Punkten.

Die vereinfachte Beurteilung von Betrieben kann in sehr kleinen Betrieben (z. B. Imbisseinrichtungen) angewendet werden, wenn eine differenzierte Beurteilung der einzelnen Betriebe einen zu hohen Aufwand darstellen würde.

5.3.7 Ersteinstufung und Wiederholung der Beurteilung von Betrieben

5.3.7.1 Die Ersteinstufung erfolgt vor der ersten betriebspezifischen Beurteilung eines Betriebes.

5.3.7.2 Die Feineinstufung erfolgt bei der ersten Beurteilung im Betrieb.

5.3.7.3 Wiederholung der Beurteilung von Betrieben

- bei jeder Überwachung von Betrieben, wenn die Überwachungshäufigkeit unter einer Überwachung pro Jahr liegt oder
- jedes Jahr, wenn die Überwachungshäufigkeit über einer Überwachung pro Jahr liegt.

5.3.7.4 Zusätzliche Beurteilung

- bei deutlichen innerbetrieblichen Veränderungen (z.B. nach Abschluss von Bau- oder Instandhaltungsmaßnahmen).

5.4 Glossar

Hauptmerkmal

In Rechtsvorschriften festgelegte Überwachungsgrundsätze, die einen Beurteilungsbereich charakterisieren. Ein Hauptmerkmal besteht aus einem oder mehreren Beurteilungsmerkmalen.

Beurteilungsmerkmal

In Rechtsvorschriften festgelegte Überwachungsgrundsätze und Risikokriterien, anhand derer das Risiko eines Betriebes beurteilt wird. Es gibt statische und variable Beurteilungsmerkmale. Ein Beurteilungsmerkmal besteht aus einem oder mehreren Beurteilungskriterien.

a) Statisches Beurteilungsmerkmal

Mit statischen Beurteilungsmerkmalen werden die von einem Unternehmen schwer veränderbaren Betriebskenngrößen erfasst.

b) Variables Beurteilungsmerkmal

Mit variablen Beurteilungsmerkmalen werden die von einem Unternehmen leichter veränderbaren und, durch das Verhalten des Unternehmers beeinflussbaren Management- und Eigenkontrollmaßnahmen erfasst.

Beurteilungskriterium

Kurzbeschreibung der bezogen auf ein Beurteilungsmerkmal von dem zu beurteilenden Betrieb einzuhaltenden Anforderungen oder die Angabe zählbarer Ereignisse. Die Einhaltung der in einem Beurteilungskriterium beschriebenen Anforderungen oder die Anzahl zählbarer Ereignisse wird bei der risikoorientierten Beurteilung überprüft und dient zu Einstufung des Beurteilungsmerkmals.

Beurteilungsstufen

Die Einstufung der einzelnen Beurteilungsmerkmale oder – bei vereinfachter Beurteilung von Betrieben (Nr. 5.3.6) – der Hauptmerkmale kann in Form von Noten und / oder Punkten erfolgen. Ab

vier Beurteilungsstufen lassen sich Tendenzen in der Mängelausprägung darstellen. Die einzelnen Beurteilungsstufen sollten beschrieben werden:

Beispiel: Beurteilungsstufe

1. Risiko sehr gering; Anforderungen voll eingehalten; sehr gut; Mängel: keine
2. Risiko gering; Anforderungen weitgehend eingehalten; gut; Mängel: geringfügig
3. Risikostufe mittel; Anforderungen überwiegend eingehalten; zufrieden stellend; Mängel: mittelgradig
4. Risiko hoch; Anforderungen teilweise eingehalten; ausreichend; Mängel: noch tolerierbar
5. Risiko sehr hoch; Anforderungen nicht eingehalten; nicht ausreichend; Mängel: nicht tolerierbar

Artikel 2

Neubekanntmachung

Das Bundesministerium kann den Wortlaut der AVV Rahmen-Überwachung neu bekannt machen.

Artikel 3

Inkrafttreten

Diese Allgemeine Verwaltungsvorschrift tritt am Tage nach ihrer Veröffentlichung in Kraft.

Der Bundesrat hat zugestimmt.

Berlin, den

Die Bundeskanzlerin

Der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz