



Rolf Payer

CC- und Fachrechtskontrollen im Bereich Lebensmittelsicherheit

Anhand der Abläufe im Landkreis Schwäbisch Hall soll aufgezeigt werden, wie Kontrollarbeit im Sinne eines vorbeugenden Verbraucherschutzes konsequent und zielgerichtet abläuft.

Diese vollkommen verdreckte Melkstandgrube, deren Abfluss verstopft war, führte im Rahmen eines Cross-Checks zusammen mit anderen Hygienemängeln zu einem Prämienabzug von 5%.

Bild: LRA Schwäbisch Hall

Die sogenannten Cross-Compliance-Kontrollen (CC-Kontrollen), die europaweit nach den Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 73/2009 und der Verordnung (EG) Nr. 1122/2009 vorgenommen werden, gliedern sich in systematische Kontrollen und sogenannte „Cross-Checks“.

Bei den systematischen Kontrollen handelt es sich um Vorortüberprüfungen von ausgewählten und systematisch überprüfbaren Kriterien. Neben Sichtprüfungen umfassen diese auch die Überprüfung von Aufzeichnungen, die der Betriebsleiter führen muss.

Soweit nicht spezialgesetzlich andere Mindestkontrollsätze vorgeschrieben sind, umfassen diese Kontrollen mindestens 1 % der unter die jeweilige Verordnung oder Richtlinie fallenden Betriebe. Im

Bereich des Lebensmittelrechts handelt es sich fast ausschließlich um Verordnungen, das heißt unmittelbar in der gesamten EU geltendes Recht. In diesem Zusammenhang von besonderer Bedeutung ist die Verordnung (EG) Nr. 178/2002, die allgemeine Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts festlegt. Zu dieser Basisverordnung treten die Verordnungen (EG) Nr. 852 und 853/2004, die zum sogenannten „Hygienepaket“ der EU gehören. In diesen befinden sich unter anderem auch Vorschriften, durch die die Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 an die Betriebe der Primärproduktion konkretisiert werden.

Bei allen Betrieben, die in der tierischen und/oder pflanzlichen Erzeugung tätig sind und hierfür Zahlungen erhalten, wird zunächst die Basishygi-

ene überprüft. Dabei muss gewährleistet sein, dass Kontaminationen der Erzeugnisse ausgeschlossen werden. So wird unter anderem kontrolliert, ob ein Zugang von Schädlingen zu den Erzeugnissen ausgeschlossen ist. Ebenso richtet man beim Umgang mit Abfällen und Gefahrstoffen das Augenmerk darauf, dass von diesen keine Gefahr auf die im Betrieb gelagerten Lebensmittel ausgehen kann. Ferner wird kontrolliert, ob der Betriebsleiter seinen Dokumentationspflichten nachkommt. Im Bereich der tierischen Produktion wird nachgesehen, ob an den Tieren vorgenommene Behandlungen durch entsprechende Belege nachgewiesen werden können und eventuelle Wartezeiten eingehalten werden. Bei den pflanzlichen Lebensmitteln konzentriert man sich unter anderem auf einen lückenlosen Nachweis hinsichtlich der Verwendung von Pflanzenschutzmitteln und Bioziden.

Darüber hinaus unterliegen derzeit Milch- und Eiererzeuger weitergehenden Anforderungen. So muss im Milchviehbetrieb insbesondere sichergestellt sein, dass die Milch hinreichend gekühlt wird, in Behältnissen gelagert wird, deren Oberflächen leicht zu reinigen sind und erforderliche Reinigungsmaßnahmen auch regelmäßig vorgenommen werden. Eiererzeuger haben unter anderem sicherzustellen, dass die Eier trocken und sauber gelagert werden und vor Sonneneinstrahlung geschützt sind.



Auswahl der kontrollierten Betriebe

In unserem Landkreis fallen derzeit etwa 25 derartiger Kontrollen im Jahr an. Die Auswahl der zu überprüfenden Betriebe erfolgt mittels einer EDV-gestützten Risikoanalyse durch das MLR. Dabei sind etwa hälftig die Auswahlgründe „Zufall“ und „Risiko“ vertreten. Faktoren, die einen Betrieb zu einem „Risikobetrieb“ machen können sind beispielsweise eine hohe Tierdichte, die Nähe des Betriebs zu potentiell gefährlichen Anlagen oder auch eine Anzahl nicht unerheblicher Verstöße des Betriebsleiters gegen lebensmittelrechtliche Bestimmungen in der Vergangenheit.

Die Listen mit den betroffenen Betrieben, die zu verwendenden Berichte und die zu beachtenden Hinweise werden vom MLR in zwei Läufen übermittelt, so dass wir zu Jahresbeginn und in der Jahresmitte jeweils etwa die Hälfte der zu überprüfenden Betriebe erhalten und gleichmäßig über das Jahr verteilt überprüfen können. Dabei sind wir bestrebt Kontrollzeitpunkte zu wählen, die außerhalb der Arbeitsspitzen der landwirtschaftli-

chen Betriebe liegen. Vorgenommen werden die Kontrollen von Zweierteams, bei denen ein Lebensmittelkontrolleur die Vorgaben des Lebensmittelrechts und ein Futtermittelkontrolleur des Regierungspräsidiums jene des Futtermittelrechts überprüft. So wird das von der EU geforderte Vier-Augen-Prinzip umgesetzt und gleichzeitig können mit einer Kontrolle gleich zwei Rechtsgebiete abgedeckt werden.

Die Kontrollen finden grundsätzlich unangemeldet statt und der Punkt für Punkt abzuprüfende Bericht umfasst derzeit über 50 Seiten, so dass meist nicht mehr als drei bis vier Betriebe an einem Tag kontrolliert werden können.

Neben die systematischen Kontrollen treten die bereits erwähnten „Cross-Checks“. Diese unterscheiden sich von den systematischen Kontrollen dadurch, dass die „Cross-Checks“ ihren Ausgang in Verstößen gegen Bestimmungen des Lebensmittelrechts haben, die auf andere Weise unserer Behörde bekannt wurden. So kann es sich zum Beispiel um Hygieneverstöße beim Umgang mit Milch oder Eiern handeln, die bei einer Tierenschutz- oder Tierseuchenkontrolle aufgefallen sind. Daneben gibt es den Fall, dass wir vom Milchprüfung die Mitteilung erhalten, dass von einem Betrieb über einen längeren Zeitraum stark keimbelastete Milch angeliefert wurde, was ein Hinweis für Hygienemängel bei der Gewinnung und Behandlung von Milch sein kann. Ebenso kommt gelegentlich vor, dass ein Milcherzeuger hemmstoffhaltige Milch an die Molkerei abgegeben hat, weil möglicherweise Wartezeiten nach einer antibiotischen Behandlung einer Kuh nicht eingehalten wurden.

Wenn aufgrund derartiger Vorkommnisse eine lebensmittelrechtliche Vorortkontrolle vorgenommen wird und in diesem Zusammenhang ein Bericht, ähnlich dem bei einer systematischen Kontrolle auszufüllenden Bericht erstellt wird, liegt ein „Cross-Check“ vor. Im Jahr 2014 wurden sechs „Cross-Checks“ im Zuständigkeitsbereich der Lebensmittelüberwachung im Landkreis Schwäbisch Hall vorgenommen.

Hinsichtlich der möglichen Folgen gibt es keinen Unterschied zwischen systematischen Kontrollen und „Cross-Checks“. So reicht das Ahndungsspektrum von einer Prämienkürzung von einem bis zu drei Prozent bei leichten Mängeln, die fahrlässig begangen und zum ersten Mal festgestellt wurden, bis hin zu Kürzungen zwischen fünfzehn und einhundert Prozent bei vorsätzlichen und schweren Verstößen, wobei die Verweigerung und

Bei den systematischen Kontrollen wird überprüft, ob alle Vorschriften eingehalten werden und ob die Basishygiene des Betriebes stimmt, damit Kontaminationen der erzeugten Produkte verhindert werden.

„Cross-Checks“ werden bei Betrieben durchgeführt, die bereits durch Verstöße aufgefallen sind.

In schweren Fällen kann die Prämie vollständig gekürzt werden.

Bei diesem im Rahmen einer Fachrechtskontrolle überprüften Betrieb, der unter anderem Chicorée erzeugt, gab es keine Beanstandungen.

Bild: LRA Schwäbisch Hall)



auch die unzureichende Unterstützung einer Kontrolle regelmäßig eine vollständige Prämienkürzung nach sich zieht.

Fachrechtskontrollen

Fachrechtskontrollen prüfen die Einhaltung des deutschen Fachrechts, das oft weitergehende Anforderungen stellt als das EU-Recht.

Neben die CC-Kontrollen treten die sogenannten Fachrechtskontrollen. Hier wird im Gegensatz zu den CC-Kontrollen deutsches Fachrecht (zusätzlich zu unmittelbar geltendem EU-Recht) geprüft, so dass hier oftmals weitergehende Anforderungen einzuhalten sind. Eine Ahndung nach Fachrecht erfolgt unabhängig und gegebenenfalls zusätzlich zu den Sanktionen bei den CC-relevanten Zahlungen.

Im Bereich der Lebensmittelsicherheit sind an nationalen Fachrechtsnormen vor allem das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) und die Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts von Bedeutung. Daneben tritt aber noch eine Vielzahl meist produktbezogener Einzelnormen, so beispielsweise die Milchgüteverordnung,

Die Festlegung der Kontrollfrequenzen richtet sich nach den Vorgaben der allgemeinen Verwaltungsvorschrift Rahmenüberwachung. Danach werden alle Lebensmittelbetriebe in Risikoklassen eingeteilt. Hier ergibt sich abhängig von einer Vielzahl von Parametern, wie zum Beispiel der Empfindlichkeit der behandelten Produkte, der Betriebsgröße, des Vertriebsradius, der Zuverlässigkeit des Unternehmers oder auch der Schwere

und Vielzahl vorgefundener Mängel, eine Kontrollfrequenz zwischen (theoretisch) einem Tag und drei Jahren.

Zur Gewährleistung effizienter und gleichzeitig umfassender Kontrollen wurde ferner von einer Arbeitsgruppe Qualitätsmanagement, der Vertreter aller Verwaltungsebenen angehören, eine Arbeitsanweisung für die Kontrolle von Betrieben der Primärproduktion für die unteren Verwaltungsbehörden erarbeitet. Auf Basis dieser Anweisung und unter Berücksichtigung der gesetzlichen Vorgaben haben wir dann eine zweiseitige Checkliste erstellt. Auf dieser werden die Feststellungen einer jeden Kontrolle systematisch festgehalten. Die Kontrollpunkte umfassen insbesondere die Arbeits-, Betriebs- und Personalhygiene, den baulichen Zustand, die Eigenkontrolle sowie noch gegebenenfalls weitere Punkte. Hier dokumentierte Verstöße bilden den Ausgangspunkt für ein anschließendes Verwaltungs- und/oder Ordnungswidrigkeitsverfahren.

In unserem Landkreis fanden im Jahr 2014 circa 3.500 Fachrechtskontrollen in Lebensmittelbetrieben statt. Davon waren etwa 600 Kontrollen in Erzeugerbetrieben der Urproduktion. Von diesen wiederum waren ungefähr 100 Kontrollen nach den oben beschriebenen Verfahren ausgewählt worden; man spricht hier von planmäßigen oder auch Routinekontrollen. Der Rest waren außerplanmäßige Kontrollen. Dazu zählen neben Nachkontrollen auch Beschwerdekontrollen, Kontrollen im Rahmen von bundesweiten Überwachungsplänen und vieles mehr. ■

Rolf Payer
LRA Schwäbisch Hall
Tel. 07904/ 7007-3271
r.payer@lrasha.de