

E-Mail an: Umwelt- und Agrarausschuss

Von: Hänisch, Petra (MJEVG) <Petra.Haenisch@jumi.landsh.de>

Gesendet: Montag, 9. März 2020 18:34

An: Umweltausschuss (Landtagsverwaltung SH) <Umweltausschuss@landtag.ltsh.de>

Cc: Tschanter, Petra (Landtagsverwaltung SH) <Petra.Tschanter@landtag.ltsh.de>; Beling, Nicole (MELUND) <Nicole.Beling@melund.landsh.de>; Mallkowsky, Hans-Peter (MJEVG) <Hans-Peter.Mallkowsky@jumi.landsh.de>; Mißfeldt, Regina (MJEVG) <Regina.Missfeldt@jumi.landsh.de>; Sharma, Raju (MJEVG) <Raju.Sharma@jumi.landsh.de>; Finke, Magdalena (MJEVG) <Magdalena.Finke@jumi.landsh.de>; Heinz, Dr. Frederik (MJEVG) <Frederik.Heinz@jumi.landsh.de>

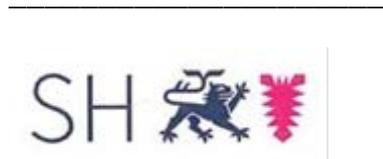
Betreff: UMWA; Mündliche Anhörung zum POTKG

Liebe Frau Tschanter,

beigefügte Unterlagen sende ich Ihnen zur Vorbereitung auf die mündliche Anhörung zum Entwurf des POTKG am 29.04.2020 mit der Bitte um Weiterleitung an die Mitglieder des Ausschusses. Herzlichen Dank!

Herzliche Grüße

Petra Hänisch



Ministerium für Justiz, Europa,
Verbraucherschutz und Gleichstellung
des Landes Schleswig-Holstein
Kordinierungsstelle
II KSt 1
Lorentzendam 35
24103 Kiel

T +49 (431) 988 3808

F +49 (431) 988 612 3808

Petra.Haenisch@jumi.landsh.de

www.schleswig-holstein.de

Ministerium für Justiz, Europa, Verbraucherschutz
und Gleichstellung | Postfach 71 45 | 24171 Kiel

Landräte und (Ober-)Bürgermeister
der Kreise und kreisfreien Städte
Lebensmittelüberwachung im Lande

Ihr Zeichen: /
Ihre Nachricht vom: /
Mein Zeichen: II 40
Meine Nachricht vom:

Raju Sharma
raju.sharma@jumi.landsh.de
Telefon: 0431 988-5142
Telefax: 0431 988-3895

Kiel, den ~~11~~ 14. Dezember 2019

Erlass zu Mindestanforderungen an Kontrollberichte nach Art. 13 VO (EU) 2017/625

Sehr geehrte Damen und Herren,

am 14. Dezember 2019 ist der Geltungsbeginn der neuen EU-Kontrollverordnung VO (EU) 2017/625. Diese stellt in Artikel 13 Absatz 1 klare Mindestanforderungen im Hinblick auf die Berichte über amtliche Lebensmittelkontrollen auf. Daraus folgt, dass vorbehaltlich des Absatzes 3 für jede amtliche Kontrolle unabhängig von den getroffenen Feststellungen eine schriftliche Aufzeichnung erstellt werden muss. Diese schriftlichen Aufzeichnungen (Kontrollberichte) müssen enthalten:

- eine Beschreibung des **Zwecks** der amtlichen Kontrollen,
- die angewandten **Kontrollmethoden** im Sinne von Artikel 14 VO (EU) 2017/625,
- die **Ergebnisse** der amtlichen Kontrollen und
- gegebenenfalls die **Maßnahmen**, die die zuständigen Behörden als Folge ihrer amtlichen Kontrolle **von dem betroffenen Unternehmer** verlangen.

Diese Mindestanforderungen sind spätestens ab dem 14. Dezember 2019 durch die zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden einzuhalten. Wie Sie dies im Einzelfall konkret umsetzen, liegt in Ihrem Ermessen. Wir haben in enger Zusammenarbeit mit Vertreterinnen und Vertretern der Lebensmittelüberwachung jedoch eine Lösung für Balvi erarbeitet, die den oben genannten Kriterien gerecht wird. Wenn Sie auf diese Lösung zurückgreifen, erfüllen Sie die inhaltlichen Anforderungen nach Art. 13 Absatz 1 VO (EU) 2017/625. Ein entsprechendes Muster habe ich zur Kenntnis beigefügt.

Mit freundlichen Grüßen


Raju Sharma

Anlage: Muster für einen neuen Kontrollbericht mit Balvi

Kontrollbericht

Bericht zur Kontrolle gemäß Artikel 13 der VO (EG) Nr. 2017/625

Kontrolldatum: 11.12.2019

Seite 1 von 3

Kontrollobjekt: Gaststätte Musterbetrieb,
FL-0000624

Betrieb:
Mustermann
Gaststätte Musterbetrieb
Rathausplatz 1
24937 Flensburg

kontrollierende Behörde:
Stadt Flensburg
Veterinärdienste
Rathausplatz 1
24931 Flensburg
Tel.: 0461\852148
Fax: 0461\852883
Email: veterinaer@flensburg.de

Kontrollzweck:
planmäßige Routinekontrolle am: 11.12.2019

Betriebsräume/-bereiche:
Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Küche, Lagerraum, Kühlzelle, Tiefkühlzelle, Umkleideraum, Betriebs-WC, Schanktresen
Nicht Kontrolliert: Spülküche

Kontrollpunkte:

<input checked="" type="checkbox"/> Hygiene-betriebl. Eigenkontrolle	<input type="checkbox"/> Hygiene allgemein (Räume, Geräte, Personal)
<input checked="" type="checkbox"/> HACCP (einschließlich Dokumentation)	<input type="checkbox"/> Zusammensetzung-nicht mikrob.
<input type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit (einschließlich Dokumentation)	<input type="checkbox"/> Kennzeichnung/Aufmachung
<input type="checkbox"/> Reinigung/Desinfektion (einschließlich Dokumentation)	<input type="checkbox"/> andere Kontrollpunkte (z.B. Verweigerung der Duldungs- und Mitwirkungspflicht und sonstige nicht bereits definierte Punkte)
<input checked="" type="checkbox"/> Ausbildung/Schulung Personal (einschließlich Dokumentation)	
<input checked="" type="checkbox"/> Schädlingsbekämpfung (einschließlich Dokumentation)	
<input type="checkbox"/> Dokumentation	

Folgende Bereiche waren in Ordnung:
Lagerraum, Tiefkühlzelle, Umkleideraum

Betriebsstätte (allgemein)

- Feststellung:** Mängel beim HACCP
Frist: 4 Woche(n)
Norm: Art. 5 Abs. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
- Feststellung:** Mängel bei der Ausbildung und Schulung des Personals Es fehlen die Schulungsnachweise.
Anordnung: Die Mitarbeiter müssen fachgerecht geschult werden. Die erworbenen Fachkenntnisse müssen nachgewiesen werden.
Frist: 2 Monat(e)
Norm: § 4 Abs. 1 LMHV
- Feststellung:** Bei der Schädlingsbekämpfung wurden Mängel festgestellt.
Anordnung: Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen sowie zur Vermeidung des Zugangs von Haustieren vorzunehmen.
Frist: 3 Woche(n)
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 4

Küche

- Feststellung:** Die Wandfliesen waren teilweise beschädigt.
Anordnung: Die Wandfliesen sind instand zu setzen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1b

5. **Feststellung:** Die Arbeitsfläche war verunreinigt.
Anordnung: Die Arbeitsfläche ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

Kühlzelle

6. **Feststellung:** Der Deckenlüfter war verunreinigt.
Anordnung: Der Lüfter ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

Betriebs-WC

7. **Feststellung:** Am Handwaschbecken fehlten Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Flüssigseife und Einmalpapierhandtücher in Spendern).
Anordnung: Am Handwaschbecken sind Mittel zum Händewaschen (z. B. Flüssigseife im Spender) und zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Einmalpapierhandtücher im Spender) bereitzuhalten.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 4

Schanktresen

8. **Feststellung:** Die Leitungsanschlussteile (z.B. Zapfkopf, Schnellsteckkupplung) wurden nicht vor jedem Anschluss an den Getränke- bzw. Grundstoffbehälter, und somit nicht im erforderlichen Maße, gereinigt.
Anordnung: Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden.
Die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht.
Die Leitungsanschlussteile (z. B. Zapfkopf, Schnellsteckkupplung) müssen deshalb vor jedem Anschluss an den Getränke- bzw. Grundstoffbehälter gereinigt werden.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a

- Lichtbilder angefertigt Proben entnommen
 Merkblätter ausgehändigt:

- Die Beseitigung vorgenannter Mängel ist der Überwachungsbehörde Stadt Flensburg
bis zum _____ **schriftlich** anzuzeigen. Andernfalls erfolgt eine kostenpflichtige Nachkontrolle.
 Kostenpflichtige **Nachkontrolle** nach Fristablauf wird erfolgen.
 Kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt ab / am 16.01.2020

Rechtsbehelfsbelehrung:

Soweit in diesem Kontrollbericht etwaige Anordnungen getroffen worden sind, haben Sie das Recht, innerhalb eines Monats nach Erhalt des Kontrollberichts bei Stadt Flensburg Widerspruch zu erheben.

Anordnung der sofortigen Vollziehung:

Für die Anordnungen unter Ziffer ordne ich die sofortige Vollziehung an. Aufgrund der dort genannten, in Ihrem o. g. Betrieb vorgefundenen massiven hygienischen Mängel sowie des dort festgestellten unsachgemäßen Umganges mit Lebensmitteln sind die betroffenen Lebensmittel nicht für den Verzehr durch den Menschen geeignet. Darüber hinaus kann eine Gesundheitsgefährdung der Verbraucherinnen und Verbraucher durch die betroffenen Lebensmittel nicht ausgeschlossen werden. Die sofortige Vollziehung der genannten Anordnungen ist daher zum Schutz der Verbraucherinnen und der Verbraucher und damit im öffentlichen Interesse geboten. Vor diesem Hintergrund haben Ihre wirtschaftlichen Interessen als Betreiber/in vorliegend zurückzutreten. Ein Widerspruch hätte insoweit keine aufschiebende Wirkung.

Kontrollbericht

Bericht zur Kontrolle gemäß Artikel 13 der VO (EG) Nr. 2017/625

Kontrolldatum: 11.12.2019 Seite 3 von 3
Kontrollobjekt: Gaststätte Musterbetrieb,
FL-0000624

Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person):

Mit der Übermittlung des Kontrollberichtes per E-Mail an den o.g. Betrieb bin ich einverstanden.

Verantwortliche(r)/
Beauftragte(r): Firma Mustermann

Unterschrift: _____

anwesendes Betriebspersonal:

Frau Pape

Kontrolle durch:

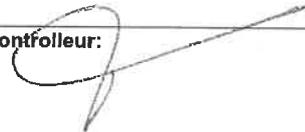
Begleitpersonal:

Fremdprobe
Herr Dr. Max Mustermann



Kontrollleurin/Kontrollleur:

Kaus Torp
FL



Unterschrift: _____

POTTKIEKER

VOLLE TRANSPARENZ. FRISCH SERVIERT.



Schleswig-Holstein
Ministerium für Justiz,
Europa, Verbraucherschutz
und Gleichstellung



Die letzte lebensmittelrechtliche Kontrolle von

Musterbetrieb, Musterstraße 1,

12345 Musterstadt

fand am **01.07.2019** statt.

Kontrollierende Behörde:

Kreis Ostholstein, Fachdienst Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit Lübecker Str. 41, 23701 Eutin; Tel.: 04521-788233, Fax: 04521-788651; E-Mail: veterinaer.lebensmittel@kreis-oh.de

In Schleswig-Holstein haben Verbraucherinnen und Verbraucher aufgrund des Pottkieker-Gesetzes (POTKG) die Möglichkeit, den letzten amtlichen Kontrollbericht von Unternehmen, die Lebensmittel unmittelbar an Verbraucherinnen und Verbraucher abgehen, vor Ort einzusehen.

Der Kontrollbericht wird entweder auf Nachfrage vorgelegt, deutlich sichtbar im Eingangsbereich der Betriebsstätte ausgehängt oder in sonstiger Weise deutlich wahrnehmbar innerhalb der Betriebsstätte offengelegt, etwa im Rahmen der Speisekarte. Erkundigen Sie sich einfach bei dem zuständigen Personal!

Sie haben Fragen zum Pottkieker-Gesetz oder möchten weitere Informationen? Dann besuchen Sie unseren Webauftritt unter: www.schleswig-holstein.de/pottkieker

Bitte beachten Sie folgende Hinweise:



Eine Vervielfältigung oder Veröffentlichung des hier offengelegten Kontrollberichts ist untersagt.

Bei Zuwiderhandlung wird ein Bußgeld von bis zu 1.000,- € fällig.